



Программа производственной (клинической) практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры) по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», учебным планом, приказом Минобрнауки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», Приказом Минобрнауки РФ 15 декабря 2017 г. № 1225 «О внесении изменений в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383».

Разработчик программы:

Профессор кафедры экономики  
и управления здравоохранением с  
курсом последипломного образования,  
д.м.н., доцент



Ярославцев А.С.

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры экономики и управления здравоохранением с курсом последипломного образования.

Протокол № 5 от 20 мар 2022 года.

Заведующий кафедрой,  
д.м.н., профессор



Шаповалова М.А.

Согласовано:

Начальник отдела ординатуры



Петреченкова В.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика, цель и задачи практики.....	4
2. Объем и структура практики.....	5
3. Место практики в структуре ОПОП.....	5
4. Перечень планируемых результатов при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
5. Содержание практики.....	8
6. Формы отчетности по практике.....	10
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике.....	11
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики .....	16
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	17

## **1. Общая характеристика, цель и задачи практики**

### **Цель базовой части практики:**

Целью гигиенической практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания, а также формирование и совершенствование специальных знаний, умений и навыков, обеспечивающих способность и готовность выпускника в полной мере осуществлять мероприятия по охране здоровья и санитарно-эпидемиологическому обеспечению населения.

### **Задачи базовой части практики:**

#### **производственно-технологическая деятельность:**

1. осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
2. проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
3. проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
4. проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
5. оценка состояния здоровья населения;
6. оценка состояния среды обитания человека;
7. проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

#### **психолого-педагогическая деятельность:**

8. гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

#### **организационно-управленческая деятельность:**

9. организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
10. организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;
11. ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
12. соблюдение основных требований информационной безопасности.

## **2. Объем и структура практики**

Трудоемкость практики (базовая часть): 66 з.е., общая 75 з.е.

Продолжительность практики: 44 недели, 2376 часов.

Вид практики: производственная (клиническая)

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: дискретно

Место проведения практики:

ул. Бакинская, 121, кафедра экономики и управления здравоохранением с курсом последипломного образования;

ул. Николая Островского 138, Управление Роспотребнадзора по Астраханской области.

### 3. Место практики в структуре программы ординатуры

Производственная (клиническая) практика, базовая реализуется в базовой части Блока 2 «Практики» программы ординатуры по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», очной формы обучения.

### 4. Перечень планируемых результатов при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

4.1. В результате прохождения базовой части практики ординатор должен освоить следующие компетенции:

Таблица 1. Перечень компетенций, закрепленных за практикой

№	Код компетенции	Содержание компетенции
1	ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.
2	ПК-3	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.
3	ПК-4	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.
4	ПК-5	готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере.
5	ПК-10	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

#### 4.2. Результаты обучения

В результате прохождения производственной практики ординатор должен:

#### **Знать:**

- задачи должностных лиц органов Роспотребнадзора при проверках пищевых объектов и пищевой продукции;
- осуществление санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ;
- возможности принятия мер предупредительного, ограничительного и профилактического характера, мониторингования исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями санитарного законодательства, статистического наблюдения за здоровьем населения;
- современные актуальные задачи и функции Роспотребнадзора, их отделов и лабораторий; законодательство Российской Федерации для осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих

потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами, повышения потребительской и правовой грамотности населения;

- основные принципы организации оптимального питания населения; основы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов и связанных с ними показателей здоровья населения;
- причины возникновения пищевых отравлений и пути их профилактики; порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевых отраслей промышленности, продовольственной торговли, общественного питания, в т.ч. пищеблоках медицинских организаций, промышленных предприятий;
- контроля за организацией лечебного питания в медицинских организациях, на предприятиях общественного питания открытой сети, в учебных заведениях, на промышленных предприятиях, а также за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда;
- виды и диагностика нарушений пищевого статуса;
- организационные основы и принципы построения диетических рационов;
- основы лечебного питания при различных заболеваниях, состояниях;
- современные принципы и подходы к осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищевых объектах, анализу рисков опасных факторов, определению критических контрольных точек.

#### **Уметь:**

- получить информацию о фактическом питании населения, оценить пищевой статус, сбалансированность и адекватность питания для выявления алиментарных факторов риска и управления ими;
- консультировать население по вопросам питания, профилактики заболеваний, связанных с алиментарным фактором, здорового образа жизни;
- проводить анкетный опрос, собирать данные о состоянии здоровья, анализировать и оценивать влияние факторов питания на организм человека,
- применять основные принципы диетотерапии при различных заболеваниях, состояниях;
- разрабатывать диетический рацион;
- использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении федерального государственного санитарного надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами;
- готовить документы по результатам проведения надзорных мероприятий за соблюдением требований законодательства; проводить расследования случаев пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов, с целью установления причинно-следственных связей и разработки мер по предупреждению их возникновения.

#### **Владеть навыками:**

- Сбора и обработки (с помощью компьютерных технологий) данных о фактическом питании, пищевом статусе и алиментарно-зависимой заболеваемости населения в целом или его отдельных групп; применения принципов диетотерапии при различных;
- составления региональных программ здорового питания с учетом особенностей региона, привлечения партнеров к её выполнению и субсидированию;
- проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, в т.ч.

специализированной и новой, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и других видов оценок пищевой продукции;

- организации и проведения проверок выполнения органами государственной власти, местного самоуправления, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предписаний, выданных должностными лицами, осуществляющими федеральный госсанэпиднадзор;
- проверок соответствия продукции, реализуемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенных на федеральный госсанэпиднадзор; организации и проведения санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ;
- оформления необходимой документации (актов расследования пищевых отравлений, протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований);
- применения инструментальных методов исследования (включая методы газожидкостной хроматографии, хромато-масс-спектрометрии, атомно-абсорбционной спектрометрии, полимеразной цепной реакции с детекцией на чип-детекторе, в режиме реального времени и др.), позволяющих с наибольшей точностью определять показатели качества безопасности пищевой продукции, сопоставить их с таковыми в технических регламентах и составить экспертное заключение.

## 5. Содержание практики

### 5.1. Ориентировочный тематический план практических занятий

№	Виды профессиональной деятельности ординатора	Место проведения	Продолжительность		Формируемые профессиональные компетенции	Форма контроля
			ЗЕТ	Часы		
Первый год обучения						
Первый семестр						
1	планирование, организация, участие в проведении профилактических и противоэпидемических мероприятий в области гигиены питания с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;	Управление Роспотребнадзора по Астраханской области	16	576	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-10.	Зачет
Второй семестр						
1	осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания с целью охраны здоровья человека и снижения заболеваемости населения болезнями,	Управление Роспотребнадзора по Астраханской области	26	936	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-10.	Зачет

	обусловленными нарушениями питания и контаминацией пищевых продуктов.					
		Всего	42	1512		
Второй год обучения						
Третий семестр						
1	изучение, оценка и прогнозирование санитарно-эпидемиологического благополучия населения в связи с состоянием питания и социальной среды его обитания;	Управление Роспотребнадзора по Астраханской области	16	576	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10.	Зачет
Четвертый семестр						
1	проведение научных исследований по гигиене питания.	Кафедра	8	288	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-10.	Зачет
		Всего	24	864		
		Итого	66	2376		

## 5.2. Перечень практических навыков, осваиваемых ординатором при прохождении практики

1.	Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в сфере охране здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;	ПК-1
2.	Методикой составления планов и отчетов работы отделений по основным направлениям государственного санитарно-эпидемиологического надзора, оформлять другую необходимую документацию.	ПК-1
3.	Навыками расследования случаев пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов.	ПК-1, ПК-3, ПК-4
2.	Методикой оформления актов расследования пищевых отравлений, протоколы (акты) отбора материала и лабораторных исследований.	ПК-1, ПК-3, ПК-4
3.	Методикой отбора материала (биосубстраты, пищевые продукты, готовая пища, смывы) при санитарно-эпидемиологическом расследовании пищевых отравлений и других заболеваний, связанных с приемом пищи.	ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5
4.	Навыком по осуществлению надзора за инфекционной и паразитарной заболеваемостью с пищевым путем передачи методикой оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	ПК-1, ПК-3, ПК-4
5.	Знаниями в области законодательно-нормативной базы по основам здорового питания и проблемам безопасности и уметь применять их на практике.	ПК-3

6.	Методикой проведения проверок соответствия продукции, реализуемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенных на федеральный госсанэпиднадзор.	ПК-4
7.	Методикой оформления необходимой документации (протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований).	ПК-4
8.	Осуществление санэпидэкспертизы в ходе госрегистрации, санитарно-карантинного контроля, проверки плановых объектов, оценки партии продукции;	ПК-4
9.	Осуществления санэпидэкспертизы в ходе производственного контроля, оценка обоснованности сроков годности и условий хранения.	ПК-4
10.	методикой оформления акта экспертизы, протокола исследований, заключения о возможности (невозможности) использования продуктов, постановления об изъятии из обращения сомнительных или забракованных пищевых продуктов.	ПК-4
11.	Методикой оформления постановления об уничтожении забракованных продуктов; экстренного извещения о браковке партии продуктов.	ПК-4
12.	Основными этапами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	ПК-10

Обучающиеся в период прохождения практики соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности, выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики.

**Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов** проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **6. Формы отчетности по практике**

### **6.1. Текущий контроль**

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в следующих формах:

- фиксация посещения (заполняется журнал посещения);
- индивидуальные задания для ординаторов.

Типовые индивидуальные задания для ординаторов в период прохождения базовой части практики:

- оформление протоколов отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей и производственной среды;
- составление и вручение акта расследования, акта проверки, предписания;
- выдача санитарно-эпидемиологических заключений;
- оформление документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями.

### **6.2. Дневник практики**

В течение всей практики обучающимся заполняется и регулярно ведется дневник практики. В дневнике ординатор отражает основные виды работы. По итогам прохождения практики обучающийся представляет дневник руководителю практики.

### **6.3. Отчет по практике**

Конечным этапом прохождения практики является написание отчета о практике. Отчет о практике включает в себя порядок и сроки прохождения практики, описание выполненных конкретных видов работы, индивидуальных заданий.

### **6.4. Промежуточная аттестация**

По окончании каждого этапа практики проводится промежуточная аттестация в форме:

- собеседование по дневнику практики;
- проверка практических навыков.

Проверка практических навыков проводится по тестовым заданиям фонда оценочных средств.

В случае получения положительной оценки за собеседование, ординатор получает зачет и допускается к следующему этапу практики.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации.

### **ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ**

#### **ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ, СВЯЗАННОГО С ХАРАКТЕРОМ ПИТАНИЯ.**

##### **001.Руководство диетпитанием в больнице осуществляют**

- +а) главный врач
- б) медицинская сестра по диетпитанию
- +в) заместитель главного врача медицинской части
- г) врач-диетолог

##### **002.Основные подразделения централизованного пищеблока лечебных учреждений**

- а) центральная заготовочная
- +б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов
- в) кухни-доготовочные
- +г) центральная кухня

##### **003.Основные подразделения децентрализованного пищеблока**

### **лечебных учреждений**

- +а) центральная заготовочная
- б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов
- +в) кухни-доготовочные
- г) центральная кухня

### **004.Диетическое питание может быть организовано**

- +а) на промышленных предприятиях и учреждениях
- +б) в учебных заведениях
- +в) в столовой открытой сети
- г) в школьных столовых

### **005.Основные направления диетотерапии**

- +а) симптоматическое
- б) функциональное
- +в) органоспецифическое
- +г) метаболическое

### **006.Санитарный врач при обследовании диетической столовой контролирует наличие**

- +а) 7-10-дневных меню
- +б) картотеки блюд диетического питания
- +в) бракеражного журнала
- +г) журнала движения скоропортящихся продуктов
- д) карт эффективности диетического питания

### **007.В рационах лечебно-профилактического питания предусмотрено уменьшенное содержание**

- +а) поваренной соли
- б) сахара
- +в) тугоплавких жиров
- г) растительного масла

### **008.Лабораторный контроль за С-витаминизацией готовых блюд осуществляется**

- +а) в детских дошкольных учреждениях
- б) в общеобразовательных школах
- +в) в школах-интернатах
- г) в столовых открытого типа
- +д) в диетических столовых

### **009. С-витаминизации подлежат**

- +а) первые блюда
- б) вторые блюда
- +в) третьи блюда
- г) горячие напитки

### **010. В качественную характеристику исследуемого в лаборатории блюда входят**

- +а) внешний вид
- +б) цвет
- +в) консистенция
- +г) запах и вкус



- в) иерсиниоз
- г) эшерихиоз

**018. Молоко дефицитно по содержанию**

- а) кальция
- б) фосфора
- +в) железа

**019. Мясо является основным источником следующих нутриентов, кроме**

- а) белков
- б) жиров
- +в) углеводов
- г) минеральных веществ

**020. Пищевая ценность свежего мяса зависит**

- а) от правильного ведения процесса созревания мяса
- б) от своевременности обескровливания туши
- +в) от упитанности животных
- г) от правильности охлаждения мяса

**ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ, ЧУЖЕРОДНЫЕ ВЕЩЕСТВА В ПИЩЕ**

**021. В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют**

- +а) живые микробы, размножившиеся в пище
- б) токсины, образовавшиеся в пище в результате размножения микробов

**022. Ведущим при установлении патогенности стафилококков является**

- а) пигментообразование
- б) реакция чашечного гемолиза
- +в) реакция плазмокоагуляции
- г) реакция агглютинации

**023. Инкубационный период при стафилококковом токсикозе, как правило, менее**

- а) 10 часов
- б) 8 часов
- +в) 6 часов

**024. Инактивация стафилококкового энтеротоксина в производстве консервов обеспечивается только**

- а) при пастеризации (75-80°C)
- б) при кипячении
- в) при стерилизации (112°C - 55 минут)
- +г) при стерилизации (120°C - 35 минут)

**025. Санитарный врач проводит расследование пищевого отравления**

а) после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи

- +б) немедленно после получения экстренного извещения
- в) с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня
- г) в течение 3-х суток после получения экстренного извещения

**026. При расследовании пищевого отравления санитарный врач обязан**

**установить связь**

- а) с дирекцией предприятия, где работает пострадавшая
- б) с главным врачом поликлиники
- +в) с медицинским работником, оказывающим помощь заболевшим
- г) с родственниками пострадавших

**027. Основные продукты, с которыми чаще всего связано возникновение сальмонеллезов**

- а) кондитерские изделия
- б) молоко и молочные продукты
- +в) мясо и мясопродукты
- г) овощи

**028. Возбудитель ботулизма является**

- а) аэробом
- +б) анаэробом

**029. В лабораторных исследованиях при установлении источника инфицирования пищевого продукта стафилококками используется**

- а) реакция агглютинации
- +б) метод фаготипирования
- в) реакция плазмокоагуляции

**030. Для установления типа ботулинического токсина используется**

- +а) реакция нейтрализации токсина на белых мышцах
- б) реакция чашечного гемолиза
- в) реакция агглютинации

**Критерии оценивания промежуточной аттестации:**

Оценка «отлично» выставляется в случае, если ординатор:

- дает полные, исчерпывающие и аргументированные ответы на все основные и дополнительные вопросы;
- ответы на вопросы отличаются логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов;
- демонстрирует знание источников (нормативно-правовых актов, литературы, понятийного аппарата) и умение ими пользоваться при ответе.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если ординатор:

- дает полные, исчерпывающие и аргументированные ответы на все основные и дополнительные вопросы;
- ответы на вопросы отличаются логичностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях при ответах;
- имеются незначительные упущения в ответах.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если ординатор:

- дает неполные и слабо аргументированные ответы на вопросы, демонстрирующие общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата и обязательной литературы

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если ординатор:

– демонстрирует незнание и непонимание существа поставленных вопросов.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики**

### 8.1. Перечень литературы.

Основная литература.

1. Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей [Электронный ресурс] / А.А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3

Режим доступа <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html> (дата обращения: 16.01.2021).

2. Кича, Д.И. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие [Электронный ресурс] / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 288 с. - ISBN 978-5-9704-3430-7

Режим доступа <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html> (дата обращения: 16.01.2021).

3. Тель, Л. З. Нутрициология [Электронный ресурс] / Л. З. Тель [и др.] - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0255-3

Режим доступа <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502553.html> (дата обращения: 16.01.2021).

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2013. – 256 с.

Дополнительная литература

1. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие / В.А. Доценко. 4-изд., стер.-СПб.: ГИОРД, 2013.

2. Кильдиярова, Р.Р. Питание здорового ребенка : руководство [Электронный ресурс] / Кильдиярова Р. Р. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с. - ISBN 978-5-9704-3509-0

3. Режим доступа <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970435090.html> (дата обращения: 16.01.2021).

4. Каюков, И.Г. Диеты в нефрологии [Электронный ресурс] / И.Г. Каюков, А.Г. Кучер, А.В. Смирнов - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - ISBN 970411742V0008

5. Режим доступа <http://www.studmedlib.ru/book/970411742V0008.html> (дата обращения: 16.01.2021).

### 8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», информационных технологий, используемых при

проведении практики (включая перечень программного обеспечения).

1. Всемирная организация здравоохранения <http://www.who.int/ru>
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru>
3. Совет при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике <http://www.rost.ru>
4. Сайт журнала «Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины» <http://www.medlit.ru>
5. Электронная библиотека врача «Консультант» <https://www.rosmedlib.ru/>
6. Справочно-информационная система «Гарант» <http://www.garant-barnaul.ru/garant/system-garant/index.html>
7. Справочно-информационная система «Консультант +» <http://www.consultant.ru/>
8. Электронная библиотека студента <http://www.studmedlib.ru/>

## **9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

### Аудитория № 521

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.

- стол преподавателя – 1 шт.;
- стулья – 50 шт.;
- проектор Epson EB-X05 – 1 шт.;
- экран проектора – 1 шт.;
- доска мультимедийная Classic Solution CS-Q82-DVT 82 дюйма (121x170) – 1 шт.;
- наборы учебно-наглядных пособий – 1 комплект;
- ноутбук Asus X553MA-SX859H 15,6” Intel Celeron N2840 4Гб Intel HD Graphics – 1 шт.

### Аудитория № 523

Учебная аудитория для проведения занятий практического типа.

- стол преподавателя – 1 шт.;
- парты (столы ученические) на 2 места – 22 шт.;
- стулья – 45 шт.;
- проектор InFocusINV 30 – 1 шт.;
- экран проектора – 1 шт.;
- доска мультимедийная Classic Solution CS-Q82-DVT 82 дюйма (121x170) – 1 шт.;
- наборы учебно-наглядных пособий – 1 комплект;
- ноутбук Asus X553MA-SX859H 15,6” Intel Celeron N2840 4Гб Intel HD Graphics – 1 шт.

Лицензионное программное обеспечение: