



Министерство здравоохранения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный медицинский университет имени В.И. Разумовского»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России)

ПРИНЯТА

Ученым советом стоматологического и медико-профилактического факультета протокол от 12.04.18 № 5
Председатель [подпись] Д.Е. Суетенков

УТВЕРЖДАЮ

и Декан стоматологического и медико-профилактического факультета [подпись] Д.Е. Суетенков
« 1 » 06 20 18 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки (специальность) 32.05.01 медико-профилактическое дело
Форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)
Срок освоения ОПОП 6 лет
Кафедра гигиены медико-профилактического факультета

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической конференции кафедры от 21.02.18 № 3
Заведующий кафедрой [подпись] И.Н. Луцевич

СОГЛАСОВАНА

Начальник учебно-методического отдела УОКОД [подпись]
А.В.Кулигин
« 28 » 03 20 18 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Биологически активные добавки в питании населения» разработана на основании учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело, утвержденного Ученым Советом Университета, протокол от «12» апреля 2018 г., № 5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 медико-профилактическое дело, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации «15» июня 2017 г. № 552

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью обучения студента по учебной дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» для специальности «Медико-профилактическое дело» на кафедре гигиены медико-профилактического факультета является формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

Задачи дисциплины «Биологически активные добавки в питании населения» обучить:

- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД;
- оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;
- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД;
- контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД;
- находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России;
- порядку проведения экспертизы новых видов пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- классификации пищевых и биологически активных добавок; характеристике и значению биологически активных добавок к пище;
- порядку проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок;
- методам оценки пищевого статуса, его клиническим и лабораторным маркерам, методам коррекции;

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Формируемые в процессе изучения учебной дисциплины компетенции

Общепрофессиональные (ОПК), профессиональные ОПК-2, ПК-3.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Здоровый образ жизни	ОПК-2 Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения.
Знать: методики и алгоритмы распространения знаний о здоровом образе жизни, направленных на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения. Уметь: подготавливать сообщения, брошюры о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения, и выступление с ним. Владеть: навыком разработки плана работы по формированию здорового образа жизни для различных контингентов (персонала и пациентов медицинских организаций, работников предприятий и организаций) с учетом санитарно-эпидемиологической ситуации.	
	ПК-3 Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
Знать: санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок, сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления; санитарно-эпидемиологические требования к жилым и общественным зданиям и сооружениям, оборудованию и транспорту; Уметь: проводить с помощью приборов измерения факторов среды обитания, производить отбор образцов для лабораторного исследования, проводить лабораторные исследования факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования; участвовать в проведении санитарно-эпидемиологических обследований коммунальных объектов, земельных участков, жилых и общественных зданий, специализированного транспорта и оформлять результаты обследования(расследования) Владеть: методами контроля качества питьевой воды, атмосферного воздуха, воды водоемов, почвы; методикой выбора источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения;	

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Биологически активные добавки в питании населения» Б1.В.ДВ.2 относится к дисциплинам по выбору, вариативной части блока 1 Рабочего учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по - ФИЗИКЕ, МАТЕМАТИКЕ

- ХИМИИ
 - НОРМАЛЬНОЙ ФИЗИОЛОГИИ
 - БИОЛОГИИ
 - ОБЩАЯ ГИГИЕНА
СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ
САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ А
1	2	4
Контактная работа (всего), в том числе:	64	64
Аудиторная работа		
Лекции (Л)	14	14
Практические занятия (ПЗ),	50	50
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Внеаудиторная работа		
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	44	44
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	зачет
	экзамен (Э)	
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	108
	ЗЕТ	3

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1	2	3	4
1	ОПК-2 ПК-3	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	1. Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, термины, нормативные документы, регулирующие производство, контроль качества и оборот БАД, тенденции современного рынка БАД. Регистрация и рыночное внедрение БАД. Юридические аспекты оборота БАД. Недобросовестная конкуренция на российском рынке БАД и возможности ее устранения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами в России и за рубежом. БАД в составе обогащенных (функциональных) пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» от 21.12.2000 г.

			Основные источники сырья и полуфабрикатов для получения БАД. Нормативно-техническая документация на БАД.
2	ОПК-2 ПК-3	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация, причины применения и производства в современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	1.Незаменимые компоненты пищи. 2.Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. 3.Нормируемые и ненормируемые для поступления в организм человека с пищей микронутриенты. 4.БАД-парафармацевтики, БАД-нутрицевтики. 5.Отличие от фармацевтических препаратов и пищевых добавок.
3	ОПК-2 ПК-3	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	1.Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок. 2.Понятие о маладаптации и фитохемопротекторах. 3.Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. 4.БАД как концентраты микронутриентов и минорных биологически активных веществ. 5.Синтетические аналоги компонентов пищевых продуктов, входящие в состав БАД.
4	ОПК-2 ПК-3	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие	1.Возможности контроля состава, качества и эффективности нутрицевтиков (витаминно-минеральных комплексов) и парафармацевтиков. 2.Идентификация активного начала парафармацевтиков. Товароведные и прочие особенности импортных БАД. 3.Санитарные правила «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище» (СанПиН 2.3.2.1290-03).

	признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	4.Понятие о принципах оценки медико-биологической эффективности БАД.
--	---	--

5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	А	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	2		10	10	22	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
2	А	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация, причины применения и производства в современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	4		12	10	26	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач

3	А	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	6		14	12	32	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
4	А	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	2		14	12	28	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
ИТОГО:			14		50	44	108	

5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины	Кол-во часов в семестре
		6
1	2	3

- История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД.
Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.

2

2.	Понятие о состоянии пищевого законодательства за рубежом и в России. БАД и ПД – законодательные и аналитические подходы.	2
3.	Регистрация и рыночное внедрение БАД. Основные источники сырья и полуфабрикатов для получения БАД. Нормативно-техническая документация на БАД.	2
4.	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок.	2
5.	Эффективность, качество и сертификация БАД.	2
6.	Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров.	2
7.	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	2
	Итого	14

5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

п/№	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
		6
1	2	3
1.	Незаменимые компоненты пищи. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. Часть 1.	2
2.	Незаменимые компоненты пищи. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. Часть 2.	2
3.	Изменение пищевого статуса человека. Нормируемые и ненормируемые для поступления в организм человека с пищей микронутриенты. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	2
4.	Биологически активные добавки (БАД) как концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ. Показания к их использованию.	2
5.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции центральной и периферической нервной системы. Часть 1.	2
6.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции центральной и периферической нервной системы. Часть 2.	2
7.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции сердечно-сосудистой системы.	2

	Часть 1.	
8.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции сердечно-сосудистой системы. Часть 2.	2
9.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции пищеварительной системы и корректирующих. Часть 1.	2
10.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции пищеварительной системы и корректирующих. Часть 2.	2
11.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции дыхательной системы и мочевыделительной системы. Часть 1, 2.	4
12.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на гуморальные факторы регуляции обмена веществ. Часть 1.	2
13.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на гуморальные факторы регуляции обмена веществ Часть 2.	2
14.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции иммунной системы и БАД с адаптогенными свойствами. Часть 1-3.	6
15.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на процессы детоксикации и способствующих выведению из организма чужеродных и токсических веществ и БАД–источники антиоксидантов. Часть 1.	2
16.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на процессы детоксикации и способствующих выведению из организма чужеродных и токсических веществ и БАД–источники антиоксидантов. Часть 2.	2
17.	Витамины, жирные кислоты, аминокислоты, минеральные вещества – источники БАД к пище. Общая характеристика, свойства. Номенклатура витаминов, жирных кислот и аминокислот, минеральных веществ – источников БАД к пище. Общая характеристика, свойства определяющие использование в качестве БАД. Часть 1, 2.	4
18.	Биологически активные витаминные добавки. Свойства. Противопоказания. Витаминно-минеральные биологически активные добавки. Биологически активнее минеральные добавки. Значение. Показания к применению. Часть 1, 2.	4
19.	БАД к пище на основе сырья животного происхождения, грибов и эубиотики (пробиотики), крови, органов человека, поддерживающие функции различных органов и систем организма, полученные методами синтеза или с применением биологических технологий.	2
20.	Источники и сырьё животного происхождения и грибов, входящие в состав БАД к пище (продукты пчеловодства; панты; мумиё; источники глюкозаминов, дрожжи пивные, чага, шиитаке, чайный гриб).	2

	Итого	50
--	-------	----

5.5. Лабораторный практикум

Проведение лабораторного практикума не предусмотрено рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

5.6 Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	А	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	10
2	А	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация, причины применения и производства в современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	10
3	А	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	12

		различных органов и систем.		
4	А	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	12
ИТОГО				44

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
2. Комплект тем рефератов.
3. Методические указания по выполнению домашних заданий.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» в полном объеме представлен в приложении 1.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

В соответствии с рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело в конце изучения учебной дисциплины **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ** проводится аттестация в форме зачета в семестре А, который складывается из оценки за текущую аттестацию, результатов итогового тестирования и собеседования во время зачета, согласно Положению о балльно-рейтинговой системе кафедры гигиены МПФ.

Повышение рейтингового балла возможно за счет написания рефератов, оцениваемых аналогично контрольной работе.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Гигиена питания: учебник/ А.А. Королев, - М.; АКАДЕМА. 2010	56
2.		

Электронные источники

№	Издания

1	2
1	Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/– М: ГЭОТАР-Медиа, 2010. – Режим доступа: ЭБМВ
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие: [Электронный ресурс]: учебное пособие.- Тутьельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В.: Практическая медицина 2014. Режим доступа: ЭБМВ
3	Общая гигиена. Учебное пособие: [Электронный ресурс]:- Большаков А.М., М: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 432 с.: ил. Режим доступа: ЭБМВ

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Система социально-гигиенического мониторинга – структура и методология И.Н. Луцевич, Логашова Н.Б., Жуков В.В., Мальцев М.С., Каракотина И.А. 2013, Саратов	145
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Учебно- методическое пособие И.Н. Луцевич, В.В.Жуков, И.В.Мясникова 2009, Саратов	10 (каф)
3.	Гигиена: учебник: Г.И.Румянцев, 2009, Москва	350

Электронные источники

№	Издания
1	2
	Общая гигиена: Конспект лекций: Ю.Ю.Елисеев, И.Н. Луцевич, В.В.Жуков, Ю.В.Клещина, А.Н. Данилов, 2006, Саратов, СГМУ Режим доступа: ЭБМВ

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	www.studmedlib.ru
2.	«Консультант плюс» http://www.consultant.ru
3.	«Гарант» http://www.garant.ru
4.	http://64.rospotrebnadzor.ru/
5.	Отечественный Интернет–ресурс по Окружающей среде и оценке риска http://erh.ru/index.php
6.	https://fmza.ru/
7.	http://rosomed.ru/documents

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в приложении 2.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.

Адрес страницы кафедры: <http://el.sgmu.ru/course/view.php?id=308>

ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/>.

ЭБС «BookUP» <http://books-up.ru/>.

Обзор прессы <http://www.polpred.com/>.

Библиотека Wiley <http://onlinelibrary.wiley.com/> (на английском).

Оксфордские Журналы <http://www.oxfordjournals.org> (на английском).

ЭБС «Университетская библиотека он-лайн». URL: <http://biblioclub.ru/>.

ЭБС «Книгафонд». URL: <http://www.knigafund.ru/>.

ЭБС «Айбукс». URL: <https://ibooks.ru/>.

Используемое программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45015872, 45954400, 45980109, 46033926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	1356-170911-025516-107-524

Разработчики:

Старший преподаватель

занимаемая должность

подпись

И.А. Каракотина

инициалы, фамилия

Доцент

занимаемая должность

подпись

Н. Б. Логашова

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер извещения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				

**Сведения о материально-техническом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Биологически активные добавки в питании населения»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Наименование дисциплины	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся и сотрудников питанием и медицинским обслуживанием, иное), территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	ул. Московская 155Е	Оперативное управление	Биологически активные добавки в питании населения	учебные кабинеты-2 (50 м ²) компьютерный класс -1 (25 м ²) центр практических навыков -1 (60 м ²)	центр практических навыков	Ноутбук Fujitsu Esprimo 5505 Core2Duo T8100 + Мышь A4 Tech X5-60MD	000011010401757
						многофункциональный прибор д/измер.в системах вентиляции ТезЮ 435	000011010401302
						Проектор ViewSonik P^59 (яркость2700люмен,контр.500:1,р азрешен. 1024x768)	000011010401818
						Психрометр аспирационныйq МВ-4-2М (диапазон:1-25..+50С, влажн. 10-100%) с футляром	000011010400586
						Весы аналитические А1.С-150(13 (AccuLab)	000011010400391
						Весы медицинские ВЭМ-150 "Масса-К"	000011010400392
						Виброметр Октава-101 ВМ	000011010400665
						Газоанализатор ЭЛАН С0/50 портативный	000011010400544
						Люксметр/пульсометр ТКА-ПКМ (мод.08)	000011010400545
						Люксметр/яркометр ТКА-ПКМ (мод.02)	000011010400546
Шумометр Октава-110А-ВА5Ю	000011010400666						

					Стол преподавателя	000210106001393
					Шкаф для документов 900*600*2000	000011010601546
					Шкаф для документов 900*600*2000	000011010601547
					Шкаф для документов со стеклом 900*600*2000	000011010601548
					Шкаф для документов со стеклом 900*600*2000	000011010601549
					Стол сборный на хром.опорах 5500*2000*750	000011010601552
					Стол преподавателя	000210106001391
					Стол преподавателя	000210106001392
					Антресоль 900*600*600	000011010601539
					Антресоль 900*600*600	000011010605301
					Антресоль 900*600*600	000011010605302
					Антресоль 900*600*600	000011010605303
					Антресоль 900*600*600	000011010605303
					Доска аудиторная ДА-12	000011010605442
				компьютерны й класс	Компьютер (системный блок; клавиатура; мышь; монитор)	000011010400685
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401808
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401809
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401810
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401811
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401812
					Принтер лазерный HP 1_азег Le1 P1005	000011010401724
					Секция антресольная 450*650*500	000011010605431
					Секция Антресольная 450*650*500	000011010605430
					Стенд для конференций	00210106000923
					Стол преподавателя	000210106001393
					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	130011010600439

					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	000011010605425
					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	000011010605426
					Стол рабочий (письм.) с выкат. ПОЛКОЙ 900*900*750	000011010601552
					Шкаф для платья двухдверный 650*600*1750	130011010605421
					Шкаф для платья двухдверный 650*600*1750	000011010600421
					Стол аудиторный 3шт	00021010600139
					Стул 16шт	20000000000141
					Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. черная	120000000000390
				Учебная комната №2	Стол аудиторный 12шт	00021010600139
					Стол преподавателя	000210106001391
					Шкаф для платья Двухдверный 650*450*1750	130011010600418
					Шкаф общего назначения 450x700x2250 с нишей	130011010600407
					Стенд для конференций	00210106006606
					Стенд для конференций	00210106006607
					Секция Антресольная 600*650*500	130011010600447
					Секция Антресольная 450*650*500	000011010600442
					Стул 25шт	120000000000141
					Доска аудиторная ДА-13	130011010600455
					Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. черная	120000000000390
					Учебная комната №3	Секция Антресольная 450*650*500
				Секция антресольная 450*650*500		000011010605428
				Стол аудиторный 12шт		00021010600139
				Стул 25шт		120000000000141
						000210106001392

						Стол преподавателя	
						Шкаф для документов	000210106005915
						Шкаф для документации одностворч.400*400*1750	000011010605466
						Доска аудиторная ДА-13	130011010600455
						Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. Черная	120000000000390

** (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся и сотрудников питанием и медицинским обслуживанием, иное)*

Приложение 4

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» по направлению подготовки 32.05.01 – Медико-профилактическое дело, кафедра гигиены МПФ

ФИО преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Занимаемая должность, ученая степень/ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной квалификации	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
							спец	пед		
В.В. Жуков	штатный	к.м.н., доцент	Биологически активные добавки в питании населения	СМИ 1978	Лечебное дело	0,07	2016	2014	40	1

1. Общее количество научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу - 1 чел.
2. Общее количество ставок, занимаемых научно-педагогическими работниками, реализующими основную профессиональную образовательную программу - 0,01 ст.

Пример расчета доли ставки: 1 ставка = 900 учебных часов. У преподавателя по данной дисциплине 135 часов. Таким образом, 135 : 900 = 0,15 – доля ставки