



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 14.04.18 № 5
Председатель _____ Д.Е. Суетенков

УТВЕРЖДАЮ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В ЛПУ

(наименование учебной дисциплины)
(адаптационная)

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 _____ И.Н. Луцевич

СОГЛАСОВАНА

Начальник учебно-методического отдела УОКОД _____ А.В.Кулигин

«28» _____ 03 20 18 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Диетическое питание в ЛПУ» 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 «Диетическое питание в ЛПУ» для специальности «Медико-профилактическое дело» базового уровня высшего профессионального образования на кафедре гигиены медико-профилактического факультета является изучение организационно-правовых основ Государственного санэпиднадзора за пищевыми объектами в ЛПУ; права и обязанности должностных лиц ЛПУ в области диетпитания; методы проведения предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами; порядок проведения экспертизы новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок; медицинскую документацию по лечебному питанию; порядок назначения и выписки питания больным; учет продуктов питания и тары в ЛПУ; характеристику лечебных диет; 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 «Диетическое питание в ЛПУ» обучить:

- основам Государственного санэпиднадзора; знанию прав и обязанностей должностных лиц Роспотребнадзора;
- методам проведения предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами;
- порядку проведения экспертизы новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; методикам расследования пищевых отравлений и их профилактики;
- основам и принципам организации рационального, лечебно-профилактического и диетического питания населения;
- методам оценки пищевого статуса, его клиническим и лабораторным маркерам, методам коррекции;
- организационно-правовым основам Государственного санэпиднадзора за пищевыми объектами в ЛПУ;
- правам и обязанностям должностных лиц ЛПУ в области диетпитания;
- методам проведения предупредительного и текущего санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами; порядок проведения экспертизы новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок; медицинскую документацию по лечебному питанию;
- порядку назначения и выписки питания больным; учет продуктов питания и тары в ЛПУ;
- характеристике лечебных диет.

- факторам риска, первичной и вторичной профилактике алиментарных заболеваний;
- проведению мероприятий по профилактике заболеваемости населения в связи с использованием недоброкачественных продуктов питания;

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.
<p>Знать: методики и алгоритмы распространения знаний о здоровом образе жизни, направленных на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения.</p> <p>Уметь: подготавливать сообщения, брошюры о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения, и выступление с ним.</p> <p>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.</p>	
	ПК-3 Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
<p>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;</p> <p>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)</p> <p>Владеть: методами контроля качества питьевой воды, атмосферного воздуха, воды водоемов, почвы; методикой выбора источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения;</p>	

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Диетическое питание в ЛПУ» 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

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	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Современные подходы к организации рационального,	Охрана здоровья населения как совокупность мер социально-экономического и медико-социального характера. Понятие о диетологии. Место рационального, лечебного и детского питания в системе охраны здоровья населения РФ. Нормативные документы, регламентирующие организацию рационального, лечебного и детского питания. Основы питания здорового и больного человека. Роль медсестры в пропаганде и организации рационального

		лечебного и детского питания в РФ.	питания.
2	ОПК-2 ПК-3	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в ЛПУ.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Основные компоненты пищи. Диетология, научные основы. Симптоматическая, органоспецифическая и метаболическая диетотерапия. Характеристика основных диет. Основные требования к организации питания больного ребенка. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании.
3	ОПК-2 ПК-3	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Роль отдельных пищевых веществ в питании, их характеристика. Лечебные свойства отдельных продуктов. Лечебное питание при различных заболеваниях. Характеристика основных диет.	Характеристика основных продуктов питания. Натуральные продукты питания. Лечебные свойства отдельных продуктов. Специализированные продукты лечебного питания. Продукты-пробиотики. Принципы организации диетического питания в системе и лечебного питания в стационарах. Порядок отбора больных и назначения диетического питания. Правильный подбор веществ в лечебном питании.
4	ОПК-2 ПК-3	Основные требования к организации питания больного ребенка. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании. Правильный подбор веществ в лечебном питании. Режим питания	Санитарно-гигиенические требования к организации питания в лечебно-профилактическом учреждении. Гигиенические требования к планировке, оборудованию, инвентарю, санитарному режиму пищеблоков и буфетных отделений ЛПУ. Номенклатура диет. Характеристика лечебных диет. Рекомендации по использованию диет. Режим питания в больнице. Устройство и работа пищеблока ЛПУ. Принципы организации диетического питания в системе лечебного питания в стационарах. Порядок отбора больных и назначения диетического питания. Требования к производству диетических блюд. Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях,

		<p>вырабатывающих диетические блюда (продукты). Государственный санитарный надзор за пищеблоками ЛПУ (текущий надзор). Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.</p>
--	--	---

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	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Современные подходы к организации рационального, лечебного и детского питания в РФ.	2		10	10	22	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
2	А	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в ЛПУ.	4		12	10	26	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
3	А	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Роль отдельных пищевых веществ в питании, их характеристика. Лечебные свойства отдельных продуктов. Лечебное питание при различных заболеваниях. Характеристика основных диет.	6		14	12	32	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
4	А	Основные требования к организации питания больного ребенка. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании. Правильный подбор веществ в лечебном питании. Режим питания больного ребенка.	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
1.	Система и <u>политика</u> здравоохранения в Российской Федерации. Современные подходы к организации рационального, лечебного и детского питания в РФ. Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в ЛПУ.	2
2.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Основы рационального (здорового) питания. Современные подходы к организации рационального питания.	2
3.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Роль отдельных пищевых веществ в питании, их характеристика. Лечебные свойства отдельных продуктов.	2
4.	Диетическое (лечебно-профилактическое) питание. Характеристика диетических столов по Певзнеру. Новая номенклатура диет. Организация и принципы лечебного питания при наиболее распространенной патологии. Правила составления меню.	2
5.	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно – профилактических учреждений. Режим питания в ЛПУ. Диетическое питание и лечебное питание в стационарах. Требования к производству диетических блюд.	2
6.	Пищевой статус и состояние здоровья. Порядок назначения и выписки питания больным. Учет продуктов питания и тары.	2
7.	Государственный санитарный надзор за работой пищеблоков ЛПУ. Санитарно просветительная работа по лечебному питанию.	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.	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно – профилактических учреждений. Режим питания в ЛПУ. Часть 1.	2
2.	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно – профилактических учреждений. Режим питания в ЛПУ. Часть 2.	2
3.	Понятие о нутритивном статусе пациента и его оценка. Освоение методики изучения и оценки пищевого статуса здорового и больного ребенка и методов его коррекции.	2
4.	Диагностика клинических проявлений витаминной и минеральной недостаточности (симптомы, биохимические маркеры). Лабораторная диагностика алиментарных дисбалансов (белковый, жировой, углеводный и минеральный обмена).	2
5.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Современные подходы к организации рационального питания. Часть 1.	2
6.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Современные подходы к организации рационального питания. Часть 2.	2
7.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения.	2
8.	Экспертиза молока и молочных продуктов, яиц и яичных продуктов, мяса и мясных продуктов, рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.	2
9.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.	2
10.	Экспертиза зерновых продуктов (основной источник углеводов, пищевых волокон и витаминов группы В), продуктов переработки зерна (мука, крупа), овощей, зелени, плодов и ягод.	2
11.	Организация и принципы лечебного питания при наиболее распространенной патологии. Приказ №330 от 05.08.2003 г «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ».	2
12.	Варианты стандартных диет. Компоненты лечебного питания. Лечебное питание при заболеваниях центральной нервной системы.	2

13.	Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и гепатобилиарной системы, панкреатитах. Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.	2
14.	Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру.	2
15.	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях. Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания. Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру. Часть 1-3.	6
16.	Лечебное питание при заболеваниях почек. Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру.	2
17.	Лечебное питание при нарушениях обмена и некоторых заболеваниях эндокринной системы (сахарном диабете, патологии щитовидной железы), ожирении.	2
18.	Гигиенические требования к планировке и оборудованию пищеблока и буфетным отделениям ЛПУ. Санитарно-гигиеническая оценка работы пищеблока, документации пищеблока.	2
19.	Изучение должностных обязанностей сотрудников пищеблока лечебно-профилактического учреждения.	2
20.	Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов при приготовлении блюд при назначении диетического питания. Часть 1.	2
21.	Гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов при приготовлении блюд при назначении диетического питания. Часть 2.	2
22.	Составление семисуточного меню при различных лечебных диетах и проведение его коррекции. Часть 1.	2
23.	Составление семисуточного меню при различных лечебных диетах и проведение его коррекции. Часть 2.	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	Система и политика здравоохранения в РФ. Современные подходы к организации рационального, лечебного и д.п. в РФ.	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	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в ЛПУ.	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	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Роль отдельных пищевых веществ в питании, их характеристика. Лечебные свойства отдельных продуктов. Лечебное питание при различных заболеваниях. Характеристика основных диет.	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
4	А	Основные требования к организации питания больного ребенка. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании. Правильный подбор веществ в лечебном питании. Режим питания больного	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

	ребенка.	
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 «Диетическое питание в ЛПУ» 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 **ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В ЛПУ** 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.- Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В.: Практическая медицина 2014. Режим доступа: ЭБМВ

3	

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.		

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.sgtmu.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

Доцент

занимаемая должность

подпись

подпись

И.А. Каракотина

инициалы, фамилия

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
«Диетическое питание в ЛПУ»**

№ 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	Диетическое питание в ЛПУ	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 аспирационный 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
					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	12000000000390
				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	12000000000390	
				Учебная комната №3	Секция Антресольная 450*650*500	000011010605427
					Секция антресольная 450*650*500	000011010605428

					Стол аудиторный 12шт	00021010600139
					Стул 25шт	120000000000141
					Стол преподавателя	000210106001392
					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 «Диетическое питание в ЛПУ» 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	Диетическое питание в ЛПУ	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 - 0,07 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