



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем медицины
протокол от 26.05.2023 № 5
Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем
медицины _____ А.С. Федонников
«29» мая 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы диетологии и нутрициология

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Форма обучения Очная
Срок освоения ОПОП 4 года
Кафедра терапии, гастроэнтерологии и пульмонологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры терапии, гастроэнтерологии
и пульмонологии от «25» марта 2023 № 3

Заведующий кафедрой _____ И.В.Козлова

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора департамента
организации образовательной деятельности
_____ Д.Ю. Нечухраная

«27» апреля 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	
5.5. Лабораторный практикум	
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы диетологии и нутрициология» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.01. Биотехнология, утвержденного Ученым Советом Университета протокол от 23 мая 2023 г. №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от «10» августа 2021 г. №736.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование у студентов системных знаний в области науки о питании для здоровых лиц, больных людей и из группы риска, основанных на знаниях физиологии питания, принципов и механизмах физиологического действия пищи на организм человека для создания прогрессивных технологий выработки специализированных продуктов для диетического, лечебного и профилактического питания.

Задачи:

1. приобретение базовых теоретических знаний в области диетологии и нутрициологии (основные понятия, история развития наук, современные задачи)
2. получение теоретических знаний по механизмам лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания;
3. приобретение умения использовать теоретические знания для создания специализированных продуктов для лечебного и профилактического питания;
4. изучение законов влияния пищи и процесса потребления на здоровье человека
5. определение пути легкого усвоения пищи, переработки, утилизации и выведения из организма, а также мотивов выбора пищи человеком и механизмы влияния этого выбора на его здоровье;
6. приобретение теоретических знаний по составу компонентов, содержащихся в продовольственном сырье растительного и животного происхождения, (макро – микронутриенты, физиологические функциональные ингредиенты);
7. получение знаний о биологических и медицинских последствиях недостатка и избытка компонентов пищи.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2

	ОПК-1. Способен изучать, анализировать, использовать биологические объекты и процессы, основываясь на законах и закономерностях математических, физических, химических и биологических наук и их взаимосвязях
ИД ОПК-1.1. Использует базовые знания в области математики для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК-1.2. Использует базовые знания в области физики для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК- 1.3. Использует базовые знания в области общей химии и методов химического анализа для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК-1.4. Использует базовые знания в области биохимии для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК-1.5. Использует базовые знания в области биоорганической химии для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК-1.6. Использует базовые знания в области физической и коллоидной химии для решения задач профессиональной деятельности	
ИД ОПК-1.7. Использует знания в области биологии и генетики для решения задач профессиональной деятельности	

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.В.10 «Основы диетологии и нутрициология» относится к обязательным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по специальности 19.03.01 Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: нормальная физиология, физиология питания, гигиена питания.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 5
1	2	3
Контактная работа (всего), в том числе:	94	94
Аудиторная работа	94	94
Лекции (Л)	30	30
Практические занятия (ПЗ),	64	64
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
Внеаудиторная работа		
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	86	86
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	
	экзамен (Э)	36
ИТОГО: Общая	216	216

трудоемкость	ЗЕТ	6	6
--------------	-----	---	---

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-1	Нутрициология	Биологическая роль нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и при патологии. Особенности и нормы питания в различных возрастных группах. Специализированные пищевые продукты. Функциональное питание. Энтеральное и парентеральное питание.
2	ОПК-1	Диетология	Диетотерапия при различных заболеваниях. Питание при беременности, послеродовом периоде и период лактации. Питание спортсменов. Питание людей пожилого и старческого возраста

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	5	Диетология	26		54	70	150	Устный опрос, решение ситуационных задач, трактовка лабораторных данных, текущее и промежуточное тестирование
2	5	Нутрициология	4		10	16	30	Устный опрос, решение ситуационных задач, трактовка лабораторных данных, текущее и промежуточное тестирование
ИТОГО:			30		54	86	180	

5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
1	2	
1	Введение в диетологию и нутрициологию. Теории питания.	2
2	Взаимоотношение питания и здоровья, значение лечебного питания.	2
3	Специализированные продукты для лечебного и профилактического питания	2
4	Пищевая ценность отдельных групп пищевых продуктов	2
5	Состав пищевого сырья и продуктов питания	2
6	Лечебно –профилактическое питание при заболеваниях ЖКТ	6
7	Лечебно-профилактическое питание при заболеваниях почек	2
8	Лечебно-профилактическое питание при ожирении	2
9	Лечебно-профилактическое питание при эндокринных заболеваниях	2
10	Лечебно-профилактическое питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	2
11	Особенности питания беременных и кормящих женщин	2
12	Особенности питания лиц престарелого и старческого возраста	2
13	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов внешней среды	2
ИТОГО		30

5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№ п/п	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
1	2	3
1	Введение в диетологию и нутрициологию, цели, задачи. Теории питания. Физиология питания.	2
2	Значение белков, жиров и углеводов в питании больного и здорового человека	2
3	Значение витаминов в питании больного и здорового человека.	2
4	Минеральные вещества, микроэлементы и их значение в питании здорового и больного человека	2
5	Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое щажение органов пищеварения	2
6	Диетические продукты с низким содержанием натрия и солезаменители. Безбелковые продукты	2
7	Энергетические затраты человека и методы их определения. Энергетическая ценность рационов пищи. Методы изучения фактического питания.	2
8	Критерии оценки адекватности питания по показателям статуса питания. Оценка пищевого статуса по антропометрическим показателям. Определение физиологической потребности в энергетической ценности и основных пищевых веществах.	2
9	Особенности питания спортсменов	2

10	Особенности питания беременных и кормящих женщин	2
11	Питание в пожилом и старческом возрасте	2
12	Роль питания в возникновении заболеваний	2
13	Болезни и синдромы недостаточности питания	2
14	Болезни и синдромы избыточного питания	2
15	Причины развития сахарного диабета, виды диабета	2
16	Диеты длительного применения в лечении больных сахарным диабетом.	2
17	Ожирение: причины, классификация, диагностика	2
18	Основные направления и диетологические принципы алиментарной профилактики ожирения	2
19	Диетологические принципы построения рационов при лечении больных ГЭРБ, гастритов, язвенной болезнью	2
20	Диетологические принципы построения рационов при лечении больных желчнокаменной болезнью, заболеваниями печени	2
21	Диетологические принципы построения рационов при лечении больных с заболеваниями поджелудочной железы	2
22	Диетологические принципы построения рационов при лечении больных с заболеваниями кишечника	2
23	Диетологические принципы построения рационов при пострезекционных расстройствах (БОЖ, синдром короткой кишки)	2
24	Диетологические принципы построения рационов при лечении больных АГ	2
25	Диетологические принципы построения рационов при атеросклерозе	2
26	Диетологические принципы построения рационов при НК	2
27	Диетологические принципы построения рационов при воспалительных заболеваниях почек	2
28	Диетологические принципы построения рационов при МКБ	2
29	Диетологические принципы построения рациона при нарушении пуринового обмена, подагре	2
30.	Диетологические принципы построения рациона при тиреотоксикозе	2
31	Диетологические принципы построения рациона при гипотиреозе	2
32	Диетологические принципы построения рациона при пищевой аллергии	2
ИТОГО		64

5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	5	Диетология	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю	70
2	5	Нутрициология	Подготовка к практическим занятиям, отработка практических навыков, подготовка к текущему и промежуточному контролю	16
ИТОГО				86

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

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 2)
2. Оценочные средства для проведения текущего контроля
3. Ситуационные задачи по разделам дисциплины (на образовательном портале)
4. Мультимедийные презентации по разделам дисциплины (на образовательном портале)

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы диетологии и нутрициологии» в полном объеме представлен в приложении 1.

В соответствии с учебным планом по специальности 19.03.01 Биотехнология в конце изучения учебной дисциплины «Основы диетологии и нутрициологии» проводится аттестация в виде экзамена. Оценивание результатов освоения дисциплины осуществляется в соответствии с установленным в «Положении о балльно-рейтинговой оценке успеваемости студентов по дисциплинам».

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	Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-3087-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/104856 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5
2	Позняковский, В. М. Физиология питания: учебник / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2718-5. — Текст : электронный // Лань: электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99209 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	4
3	Козлов, А. И. Экология человека. Питание: учебное пособие для вузов / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 236 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07730-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/478051	2
4	Тель Л.З., Даленов Е.Д., Нутрициология: учебник, Москва, Литтерра, 22 2017. – 543 с. http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:846772&theme=FEFU	4
5	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Рахманова Г.Ю., Медико-биологические аспекты питания и организация профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. Учебное пособие / ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» - Саратов: «Амирит», 2017 – 132 с.	1

Электронные источники

№	Издания
---	---------

1	2
1	Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93698 .
2	Линич, Е.П. Функциональное питание [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107944

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Попова, Н. Н. Основы рационального питания: учебное пособие / Н. Н. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 106 с. — ISBN 978-5-00032-012-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71654 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	1
2	Яшин, В.Н. ОБЖ: Здоровый образ жизни [Текст]: учебное пособие / В.Н. Яшин. ФЛИНТА; Наука 126 с. - 2011 г.	1

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для диетического питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 204 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113907
2	Фёдорова, Р.А. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.А. Фёдорова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2017. — 50 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/110507
3	Тутельян, В.А. Теоретические и практические аспекты диетотерапии при сахарном диабете 2 типа [Электронный ресурс]: монография / В.А. Тутельян, Х.Х. Шарафетдинов, А.А. Кочеткова. — Электрон. дан. — Москва : , 2016. — 244 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/96081

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	«Российское образование» - федеральный портал https://www.edu.ru/
2	Научная электронная библиотека https://elibrary.ru/defaultx.asp
3	Национальная исследовательская компьютерная сеть России https://niks.su/
4	Образовательный портал СГМУ el.sgmu.ru
5	Российское общество профилактики неинфекционных заболеваний https://ropniz.ru/

6	Сайт Министерства науки и высшего образования РФ https://minobrnauki.gov.ru/
---	--

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	Сайты
1	Электронная библиотечная система для студентов медицинского вуза «Консультант студента», «Консультант СПО» http://www.studmedlib.ru/ .
2	Англоязычная текстовая база данных медицинских и биологических публикаций https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/
3	Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru
4	Русский Медицинский Сервер http://www.rusmedserv.com
5	Федеральная электронная медицинская библиотека https://femb.ru/
6	Центральная научная медицинская библиотека Сеченовского Университета https://rucml.ru/
7	Официальный сайт научной библиотеки Саратовского ГМУ http://library.sgm.ru/

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы диетологии и нутрициологии» представлено в приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы диетологии и нутрициологии» представлены в приложении 4.

14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы диетологии и нутрициологии»:

- Конспекты лекций по дисциплине
- Методические разработки практических занятий для преподавателей по дисциплине
- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине

Разработчики:

Зав. Кафедрой

занимаемая должность

Доцент

занимаемая должность


Подпись


Подпись

Козлова И.В.

инициалы, фамилия

Лекарева Л.И.

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения	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
« Основы диетологии и нутрициологии»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	ГУЗ СГКБ №5, 4й Рабочий проезд, д.3	безвозмездное пользование	Учебные помещения общей площадью 309,1 м2	Кабинет заведующего кафедрой	Компьютер Celeron 1,8/256 Mb/40 Gb/CD52x/SVGA/fdd/ kb/mouse	0000000003505
				Диван	201412000001243	
				Стол письменный 100-600-750	00001101060367	
				Выкатная полка под системный блок 250*450*200	1200000 00000663	
				Тумба с выкатными ящиками 300*600*750	000011010601480	
				Сейф металлический	1200000 00001333	
				Холодильник	1200000 00002505	
				Стол руководителя двухтумбовый 1700*700*750	00001101060 1480	
				Шкаф для документов со стеклом 800*350*2500	00001101060 1474	
				Шкаф д/одежды	00210106006 613	
				Шкаф многосекционный 2500*420*2500	00001101060 1485	
				Стул 520*450*820мм – 2 шт	Ун02101 3602226 4	
				Конференц приставка с хромированной ногой к столу руководителя 1900*600*715	00001101060 1481	
				Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221	
				Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н «POZIS»	202011000000410	
				Доцентская	Шкаф для одежды 800*600*2200	00001101060 1468
				Стол преподавателя	210107000005644	
				Доценты	Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221
				Кушетка	201412000000607	
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006578	
Моноблок ученический 2-местный	000210106006579					

				Стеллаж 750*250*2600	000000619990517	
				Стеллаж 750*250*2600	000000619990518	
				Стол рабочий однотумбовый 1200*600*750	000011010601467	
				Сейф металлический	120000000001327	
			Преподавательская	Принтер лазерный HP LaserJet 1160 19 стр/мин16Mc! USB	00000061999 0361	
				Стол рабочий на хромированных опорах 1500*600*750	00001101060 1476	
				Стол рабочий однотумбовый 1200*600*750	00001101060 1467	
				Стол рабочий однотумбовый 1200*600*750	00001101060 1466	
				Стол рабочий однотумбовый 1700*600*750	00001101060 5266	
				Стол рабочий угловой с выкатной полкой и надстройкой	00001101060 1486	
				Шкаф для документов 400*400*2200	00001101060 1469	
				Шкаф для документов 800-450-2100	20141200000 1141	
				Шкаф под холодильник 570*650*2000	00001101060 1471	
				Шкаф-купе с зеркалом 1200*600*200	00001101060 1470	
				Полка на пеликанах 700*250	1200000 0000066 2	
				Шкаф навесной 900*300*600	0000110 10601472	
				Медицинский антисептический раствор 70%(100мл)	КГ000002728 9	
				Ноутбук Fujitsu-Siemens Esprimo	000011010400900	
				Стол пре подавателя с пластиковым покрытием	0002101 06005579	
				Проектор BenQ MS502 DLP projector SVGA 800*600 3D 13000:1 2700 ANSI Lumens 2.3 kg w/o ba	20131200000 0039	
				Проектор BenQ MS502 DLP projector SVGA 800*600 3D 13000:1 2700 ANSI Lumens 2.3 kg w/o ba	20131200000 0040	
				Стол журнальный 1300*600*750	00001101060 1483	
				Стол рабочий 1200*500*750	00001101060 1482	
				МФУ Kyocera ECOSYS M2035dn	201509000000445	
				Ноутбук DEXP Aquilon O108	201509000000339	
				Проектор	201509000000111	
				Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221	
				Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н «POZIS»	202011000000464	
				МФУ Kyocera ECOSYS M2040dn	201811000000219	
				Ноутбук тип 2: Ноутбук Lenovo IdealPad 330S-15ARR? 15.6'', AMD Ryzen 5 2500U 2.0 ГГц, 4 Гб, 1000 Гб, AMD Radeon Vega 8, Windows 10	201811000000249	
				Проектор тип 1: Проектор BENQ MH534 (DLP, 1080p, 1920x1080, 3300Lm,15000:1, 2xHDMI, MHL, 1x2W speaker, 3D Ready, lamp 10000hrs)	201811000000304	
				Компьютерный класс (Учебная	Моноблок ученический 2-местный	000210106006580
					Моноблок ученический 2-местный	000210106006581

			комната №4)	Моноблок ученический 2-местный	000210106006582
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006583
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006584
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006585
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006838
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006839
				Моноблок ученический 2-местный	00210106006937
				Выкатная полка под системный блок 250*450*200	120000000000664
				Выкатная полка под системный блок 250*450*200 – 6 штук	120000000000663
				Стол письменный	120000000002507
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605269
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605270
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605271
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605268
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605267
				Стол преподавателя	000210106006871
				Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221
				Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н «POZIS»	202011000000465
			Учебная комната №2	Моноблок ученический 2-местный	000210106000744
				Моноблок ученический 2-местный	000210106001101
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006571
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006572
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006573
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006574
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006575
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006576
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006577
				Парта-моноблок	00210106006933
				Парта-моноблок	00210106006937
				Парта-моноблок	00210106006942
				Стеллаж 1000*250*2600	000000619990517
				Стол рабочий одностумбовый 1700*600*750	000011010601466
				Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221
				Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н «POZIS»	202011000000466
			Учебная комната №3	Кушетка 1900-800-500	201412000000608
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006840

				Моноблок ученический 2-местный	000210106006841
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006842
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006843
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006844
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006845
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006846
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006847
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006848
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006849
				Моноблок ученический 2-местный	000210106006850
				Стеллаж 1000*250*2600	000000619990514
				Стеллаж 1000*250*2600	000000619990515
				Стол письменный 1000-600-750	000011010603675
				Стол рабочий однотумбовый 1700*600*750	000011010605266
				Стол рабочий с выкатной полкой 1100*600*750	000011010605272
				Огнетушитель порошковый закачной ОП-5(з) АВСЕ, ЗПУ Алюминий	Ун0210136044221
				Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н «POZIS»	202011000000463
			Аудитория	Моноблок ученический 2-местный	000210106006852
				Парта-моноблок	000210106005729
				Парта-моноблок	000210106005728
				Парта-моноблок	000210106005727
				Парта-моноблок	000210106005726
				Парта-моноблок	000210106005725
				Парта-моноблок	000210106005724
				Парта-моноблок	000210106005723
				Парта-моноблок	000210106005722
				Парта-моноблок	000210106005721
				Парта-моноблок	000210106005720
				Парта-моноблок	000210106005719
				Парта-моноблок	000210106005718
				Парта-моноблок	000210106000151
				Парта-моноблок	000210106005740
				Парта-моноблок	000210106005739
				Парта-моноблок	000210106005738
				Парта-моноблок	000210106005737
				Парта-моноблок	000210106005736
				Парта-моноблок	000210106005735
				Парта-моноблок	000210106005734
				Парта-моноблок	000210106005733
				Парта-моноблок	000210106005732

					Парта-моноблок	000210106005731
					Парта-моноблок	000210106005730
					Парта-моноблок	000210106005753
					Парта-моноблок	000210106005754
					Парта-моноблок	000210106005755
					Парта-моноблок	000210106005752
					Парта-моноблок	000210106005751
					Парта-моноблок	000210106005750
					Парта-моноблок	000210106005749
					Парта-моноблок	000210106005748
					Парта-моноблок	000210106005747
					Парта-моноблок	000210106005746
					Парта-моноблок	000210106005745
					Парта-моноблок	000210106005744
					Парта-моноблок	000210106005743
					Парта-моноблок	000210106005742
					Парта-моноблок	000210106005741
					Парта-моноблок	000210106000166
					Парта-моноблок	000210106000726
					Парта-моноблок	00021010600752
					Парта-моноблок	000210106006570
					Парта-моноблок	00210106006625
					Экран Screen Media 180x180 MW матовый	00001101040 1050
	ГУЗ СГКБ № 8, ул. Одесская, 46а	безвозмездное пользование	Учебные помещения общей площадью 87,5 м2	Учебная комната №1	Парта-моноблок	00210106006626
Парта-моноблок					00210106006627	
Парта-моноблок					00210106006626	
Парта-моноблок					00210106006628	
Парта-моноблок					00210106006629	
Парта-моноблок					00210106006630	
Парта-моноблок					00210106006631	
Парта-моноблок					00210106006934	
Парта-моноблок					00210106006935	
Парта-моноблок					00210106006936	
Парта-моноблок					00210106006939	
Парта-моноблок					00210106006940	
Парта-моноблок					00210106006941	
Парта-моноблок					00210106006944	
Парта-моноблок					00210106006943	
Парта-моноблок					00210106006945	
Парта-моноблок					00210106006946	
					Стол преподавателя	000210106006871
					Стол рабочий 1200*500*750	000011010601482

				Очиститель воздуха ультрафиолетовый ОВУ-04 «Солнечный бриз-4»	202009000000078
			Учебная комната №2	Парта-моноблок	00210106006947
				Парта-моноблок	00210106006948
				Парта-моноблок	00210106006949
				Парта-моноблок	00210106006950
				Парта-моноблок	00210106006951
				Парта-моноблок	00210106006952
				Парта-моноблок	00210106006953
				Парта-моноблок	00210106006954
				Парта-моноблок	00210106006955
				Парта-моноблок	00210106006956
				Парта-моноблок	00210106006957
				Парта-моноблок	00210106006958
				Парта-моноблок	00210106006959
				Парта-моноблок	00210106006960
				Парта-моноблок	00210106006961
				Парта-моноблок	00210106006962
				Парта-моноблок	00210106006963
				Стол рабочий 1200*500*750	000011010601482
				Преподаватель ская	Компьютер PENTIUM 200 MMX/PT
			Монитор 15 Samsung SM 551S		00000000003516
			Проектор Toshiba TOP-T355(яркость 3500 люмен,контр.2000:1, разрешение 1024x768)		00001101040 0985
			Шкаф для документов со стеклом 800*350*2200		000011010601474
			Стол для преподавателя 1200*600*750		201412000000625
			Стол для преподавателя 1200*600*750		201412000000626
			Шкаф для документов 900*400*2500		000011010601475
			Аудитория		

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

**Сведения о кадровом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
« Основы диетологии и нутрициологии»**

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		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Лекарева Любовь Ивановна	штатный	Доцент, к.м.н., доцент	«Основы диетологии и нутрициологии»	СГМУ, 1984	Лечебное дело	0,25	2014	2019	34	9 лет, СГМУ, кафедра терапии, гастроэнтерологии, пульмонологии

1. Общее количество научно-педагогических работников, реализующих дисциплину - _____ чел.
2. Общее количество ставок, занимаемых научно-педагогическими работниками, реализующими дисциплину - _____ 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