



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, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины протокол от 26.05.2023 № 5
Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины _____ А.С. Федонников
29 мая 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки **19.04.01 Биотехнология**
Форма обучения **очная**
Срок освоения ОПОП **2 года**
Кафедра общей гигиены и экологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической конференции кафедры общей гигиены и экологии от 06.04.2023 № 1
Заведующий кафедрой _____ Ю.Ю. Елисеев

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора департамента организации образовательной деятельности _____ Д.Ю. Нечухрая
« 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 «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» разработана на основании учебного плана по специальности 19.04.01 Биотехнология, утвержденного Ученым Советом Университета протокол 23.05.2023 г. № 5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «10» августа 2021г. № 737.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: овладеть знаниями и умениями по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием предприятий общественного питания, безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, реализуемых на данных предприятиях, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, основываясь на нормативных правовых актах, регулирующих общественные отношения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе, в области гигиены питания, которые, в свою очередь, направлены на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.

Задачи:

- усвоение методических и организационных основ гигиены питания.
- знание современных средств и методов гигиены питания с доказательными данными об их потенциальной и фактической эффективности.
- овладение методологией государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области обеспечения санитарно-эпидемиологических требований к питанию населения, процессам производства пищевых продуктов, оборудованию, хранению, реализации и медицинской профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.
- освоение общих принципов государственного регулирования в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, включая методологию гигиенического нормирования контаминантов, государственное лицензирование отдельных видов деятельности, сертификацию отдельных видов продукции, работ и услуг и государственную регистрацию веществ и продукции, представляющих потенциальную опасность для человека.
- ознакомление с основными принципами проведения и организации профилактики алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний.
- приобретение практических навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими общественные отношения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
- формирование умений изучения научной литературы, статей и других источников медицинской информации.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины

Общепрофессиональные (ОПК) - ОПК-8 в соответствии с ФГОС 3++ по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология, утвержденным утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «10» августа 2021г. № 737.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
	ОПК-8 - Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности
ИД 8.1 Выполняет требования законодательной и нормативной базы в сфере производства биотехнологической продукции	
ИД 8.2 Разрабатывает научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию	
ИД 8.3 Подготавливает материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности	

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» относится к обязательным дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: биологии, общей химии, биологической химии, физике, микробиологии, промышленной экологии, санитарии и гигиене питания.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 1
1	2	3
Контактная работа (всего), в том числе:	64	64
Аудиторная работа	64	64
Лекции (Л)	20	20
Практические занятия (ПЗ),	44	44

Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Внеаудиторная работа		-	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)		44	44
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	1	1
	экзамен (Э)	-	-
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	108	108
	ЗЕТ	3	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-8	Законодательство в области безопасности пищевой продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков и меры по их предотвращению.	Работа с нормативной документацией, подготовка к текущему и промежуточному контролю
2	ОПК-8	Рациональный подход к созданию НАССР на предприятиях общественного питания	Подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю, работа с литературными источниками, нормативной документацией
3	ОПК-8	Документация по системе НАССР, разработка и управление документами. Внешний аудит и контроль системы НАССР	Подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю, работа с литературными источниками, нормативной документацией

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	1	Законодательство в области безопасности пищевой продукции. Идентификация опасных факторов, анализ рисков и меры по их предотвращению.	8		24	10	42	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
2	1	Рациональный подход к созданию HACCP на предприятиях общественного питания	8		14	20	42	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
3	1	Документация по системе HACCP, разработка и управление документами. Внешний аудит и контроль системы HACCP	4		6	14	24	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
ИТОГО:			20		44	44	108	

5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
	Понятие качества продукции. Основные этапы развития и обеспечения.	2
1	Основные требования санитарного законодательства и технических регламентов Таможенного союза при производстве (изготовлении) пищевой	2

	продукции	
2	Система менеджмента качества. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах.	4
3	Системы безопасности пищевой продукции	2
4	Управление качеством пищевой продукции	2
5	Правовое регулирование качества и безопасности пищевой продукции	2
6	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию	2
7	Порядок разработки системы ХАССП на предприятии	4
	Итого	20

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.	Законодательство в области безопасности пищевой продукции	4
2.	Система менеджмента качества безопасности пищевой продукции, основанная на принципах HACCP.	4
3.	Идентификация опасных факторов, анализ рисков, разработка блок-схем технологических процессов.	8
4.	Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками.	8
5.	Документация по системе HACCP, разработка и управление документами.	6
6	Изучение порядка разработки технической документации на пищевую продукцию, в том числе в области биотехнологии.	4
7.	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.	4
8.	Тенденции развития пищевой промышленности. Основы менеджмента безопасности, управление рисками пищевой продукции. Риск-менеджмент в разработке новой продукции.	4
7.	Итоговое занятие	2
	ИТОГО	44

5.5. Лабораторный практикум

Проведение лекций не предусмотрено рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология.

5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	1	Законодательство в области безопасности пищевой продукции	Работа с нормативной документацией, подготовка к текущему и промежуточному контролю	10
2.	1	Рациональный подход к созданию	Подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю, работа	20

		НАССР на предприятиях общественного питания	с литературными источниками, нормативной документацией	
3	1	Внешний аудит и контроль системы НАССР	Подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю, работа с литературными источниками, нормативной документацией	14
ИТОГО				44

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

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» в полном объеме представлен в приложении 1.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания»:

в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология в конце изучения учебной дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» проводится аттестация в форме зачета. Зачет по дисциплине выставляется на основании выполненных тестовых заданий.

Шкала оценивания результатов тестирования

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Правильный ответ на 91-100% вопросов	Правильный ответ на 81-90% вопросов	Правильный ответ на 70-80% вопросов	Правильный ответ менее чем на 70% вопросов

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: учебник / под ред. Ю. П. Пивоварова. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, Том 1.- 2017.-315 [2] с.	230
2	Гигиена: учебник / под ред. Ю. П. Пивоварова. - 5-е изд., стер. -	230

	Москва: Академия, Том 2.- 2017.-350 [2].	
--	--	--

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Королев, А. А. Гигиена питания: практическое руководство [Электронный ресурс] / А. А. Королев. - 2-е изд. , перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. Режим доступа- : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html .
2	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html (дата обращения: 18.07.2023). - Режим доступа : по подписке.
3	Управление качеством пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Шигабиев, А.М. Мухаметшина - Казань : Изд-во Казан. ун-та, 2012. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785905787911.html
4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Димитриев А. Д., Ежкова Г. О., Димитриев Д. А., Хураскина Н. В. - Казань : Издательство КНИТУ, 2016. Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788219233.html
5	Контроль деятельности предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Романова Н.К., Селю Е.С., Решетник О.А. - Казань : КНИТУ, 2019. Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788225593.html

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Практическое руководство по гигиене питания: учеб.-метод. пособие [для лечеб..педиатр., стоматолог. фак.] / [сост. Ю. Ю. Елисеев и др.]. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2016. - 139[1] с.	43
2	Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР: Учеб. пособие. -М.: РУДН, 2010. - 205 с.	

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. – Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	http://rospotrebnadzor.ru - Официальный сайт Роспотребнадзора
2	http://www.consultant.ru - база нормативно-правовых документов «Консультант плюс»
3	http://www.garant.ru - база нормативно-правовых документов «Гарант»
4	https://elibrary.ru
5	www.rosmedlib.ru - Консультант врача - электронная медицинская библиотека
6	studmedlib.ru - Консультант студента - электронная библиотека высшего учебного заведения

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Образовательный портал: дисциплина «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология» <http://el.sgmu.ru/course>
2. Электронная библиотечная система для студентов медицинского вуза «Консультант студента», «Консультант СПО» <http://www.studmedlib.ru/>;
3. Электронная библиотечная система «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/>
4. 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

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» представлено в приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания» представлены в приложении 4.

14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания»:

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

Разработчики:

Заведующий кафедрой общей
гигиены и экологии
занимаемая должность


подпись

Ю.Ю. Елисеев
инициалы, фамилия

Доцент кафедры общей гигиены и
экологии
занимаемая должность


подпись

Ю.В. Елисеева
инициалы, фамилия

Доцент кафедры общей гигиены и
экологии
занимаемая должность


подпись

Е.С. Сергеева
инициалы, фамилия

Доцент кафедры общей гигиены и
экологии
занимаемая должность


подпись

А.А. Войтович
инициалы, фамилия

Старший преподаватель кафедры
общей гигиены и экологии
занимаемая должность


подпись

Н.А. Меркулова
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__				

Приложение 3

**Сведения о материально-техническом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений*, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	410012 Саратов ул. Московская 115Е	оперативное управление	Учебные, 28,7 (кв.м.)	Учебная аудитория № 1	Стол-тумба лабораторный (2000*600*950) Стол-тумба лабораторный (3000*600*950) Стол преподавателя Стенд для конференций Парта-моноблок четырехместная (6 шт.)	000000006000390 000000006000399 0002101060005912 210107000005672 000210106005900 000210106005899 000210106005898 000210106000537 000210106005901

					Доска аудиторная ДА-13 (з) Трибуна Стул с искусственной кожей	000210106005897 130011010600455 00021010600054 120000000000279
2	410012 Саратов ул. Московская 115Е	оперативное управление	Учебные, 23,9 (кв.м.)	Учебная аудитория № 2	Стол-тумба лабораторный (3000*600*950) Стол преподавателя Стенд для конференций Трибуна Парга-моноблок (10 шт.) Доска аудиторная ДА-13 (з) Стул с искусственной кожей	000000006000400 0002101060005906 210107000005673 00021010600054 000210106000527 130011010600455 120000000000279
3	410012 Саратов ул. Московская 115Е	оперативное управление	Учебные, 137.8 (кв.м.)	Учебный зал	Стол-сегмент Стол-сегмент Стол-сегмент Стол-сегмент Стенд для конференций Стенд для конференций Стенд для конференций Стенд для конференций Стенд для конференций Стенд для конференций Приставка-сектор Приставка-сектор Приставка-сектор Приставка-сектор Приставка-сектор (4 шт.) Газовая лабораторная горелка (2 шт.) Шкаф сушильный Стул "Изо" (2 шт.) Стул (15 шт.) Доска аудиторная ДА-13 (з) (2шт.) Табурет винтовой (10 шт.) Весы «Ohaus» ARC 120 Интерактивная доска Tract Board ТВ 680 В	000000006000395 000000006000396 000000006000397 000000006000398 210107000005667 210107000005668 210107000005669 210107000005670 210107000005671 000000006000377 000000006000378 000000006000379 000000006000380 000210106000594 12000000002088 12000000002080 12000000002817 130000000000638 130011010600455 120000000000532 00000000003128 00001101040160

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* (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 «Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены и санитарии предприятий индустрии питания»

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
Елисеев Юрий Юрьевич	штатный	Заведующий кафедрой, профессор, докт.мед.	Промышленная экология	Саратовский медицинский институт (СМИ) 1978	Лечебное дело, врач по специальности		Повышение квалификации	Повышение квалификации	42	32

		наук, профессор			«Лечебное дело»		ации «Об щая гиги ена», 2020	«Мето дика препо даван ия в вузе», 2020		
Елисева Юлия Викторовна	штатный	Доцент, канд.мед. наук, доцент	Промышленн ая экология	Саратовский государстве нный медицински й университет (СГМУ) 2003	Педиатрия, врач по специальнос ти «Педиатрия »		Пов ыше ние квал ифик ации «Об щая гиги ена», 2021	Повы шение квали фикац ии «Мето дика препо даван ия в вузе», 2021	17	17
Пичугина Нина Николаевна	штатный	Доцент, канд.мед. наук,	Промышленн ая экология	Саратовский государстве нный медицински й университет (СГМУ) 2008	Медико- профилакти ческое дело, врач по специальнос ти «Общая гигиена»		Пов ыше ние квал ифик ации «Об щая гиги ена», 2021	Повы шение квали фикац ии «Педа гог выше го профе ссион ально го образ овани	12	12

								я», 2020		
Сергеева Евгения Сергеевна	штатный	Доцент, канд.мед. наук, доцент	Промышленн ая экология	Саратовский государстве нный медицински й университет (СГМУ) 2005	Педиатрия, врач по специальнос ти «Педиатрия »		Пов ыше ние квал ифик ации «Об щая гиги ена», 2021	Повы шение квали фикац ии «Педа гог выше го профе ссион ально го образ овани я», 2021	18	16
Алексеева Наталья Ивановна	штатный	Доцент, канд.мед. наук,	Промышленн ая экология	Саратовский медицински й институт (СМИ) 1967	Педиатрия, врач по специальнос ти «Педиатрия »		Пов ыше ние квал ифик ации «Об щая гиги ена», 2021	Повы шение квали фикац ии «Мето дика препо даван ия в вузе», 2019	52	49
Войтович Анна Александро	штатный	Доцент, канд.мед. наук	Промышленн ая экология	Саратовский государстве нный	Медико- профилакти ческое дело,		Пов ыше ние	Повы шение квали	11	7

вна				медицинский университет (СГМУ) 2010	врач по специальности «Общая гигиена»		квалификации «Общая гигиена», 2022	фикации «Методика преподавания в вузе», 2021		
Меркулова Надежда Анатольевна	Штатный	Старший преподаватель, канд. мед. наук	Промышленная экология	Саратовский государственный медицинский университет (СГМУ) 2009	Медико-профилактическое дело, врач по специальности «Общая гигиена»		Повышение квалификации «Общая гигиена», 2020	Повышение квалификации «Методика преподавания в вузе», 2022	13	1
Лесковец Елена Сергеевна	Штатный	Преподаватель	Промышленная экология	Саратовский государственный медицинский университет (СГМУ) 2009	Медико-профилактическое дело, врач по специальности «Общая гигиена»		Повышение квалификации «Общая гигиена», 2020		13	1

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

**Дополнения и изменения к рабочей программе
на 20__-20__ учебный год**

по дисциплине _____ для специальности _____ (направления подготовки) _____.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1.
- 2.
- 3.

или делается отметка об отсутствии изменений на данный учебный год.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена без изменений (изменения внесены) на учебно-методической конференции кафедры от _____ 20__ г. № ____.

Заведующий кафедрой

_____/Фамилия И.О./