



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 мая 2023 г. № 5

Председатель \_\_\_\_\_ А.С. Федонников

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем  
медицины

\_\_\_\_\_ А.С. Федонников  
«29» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Технологии продукции лечебного питания

(наименование учебной дисциплины )

<b>Направление подготовки</b>	19.04.01 Биотехнология
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Срок освоения ОПОП</b>	2 года
<b>Кафедра</b>	фармацевтической технологии и биотехнологии

**ОДОБРЕНА**

на заседании учебно-методической конференции  
кафедры Фармацевтической технологии и  
биотехнологии от 24 апреля 2023 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Д.В. Тупикин

**СОГЛАСОВАНА**

Заместитель директора Департамента  
организации образовательной деятельности  
\_\_\_\_\_ Д.Ю. Нечухраная

«27» апреля 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии продукции лечебного питания» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденного Ученым Советом университета 23 мая 2023 г. протокол №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 10.08.2021 №737.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

### Задачи:

- формирование и углубление знаний о физиологических основах питания здорового и больного человека; видах питания; принципах диетического питания; номенклатуры диетических столов, системы стандартных и нестандартных диет;
- применение знаний об особенностях лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания;
- формирование навыков нутритивной поддержки организма человека в различных состояниях, создания индивидуальных рационов питания; включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности.

## 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
	ПК-1 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности
ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	

предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.

ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

### 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.В.ОД.3 «Технологии продукции лечебного питания» относится к вариативным дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания при получении высшего образования, а также при освоении следующих дисциплин магистратуры «Методология научных исследований в пищевой биотехнологии», «Биотехнологии и технологии высокотехнологичных производств»; «Пищевая безопасность и организация НАССР».

### 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
Лекции (Л)	20	20
Практические занятия (ПЗ),	20	20
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	24	24
<b>Внеаудиторная работа</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	-	-

<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>		<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	<b>3</b>	<b>3</b>
	экзамен (Э)		
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>108</b>	<b>108</b>
	ЗЕТ	<b>3</b>	<b>3</b>

## 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
	<b>ПК-1</b>	Раздел 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания	Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВВД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НВД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд
	<b>ПК-1</b>	Раздел 2. Особенности нестандартных диет.	Хирургические диеты Разработка рационов питания для специальных диет.

### 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	3	Раздел 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания	14	12	12	22	60	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
2	3	Раздел 2. Особенности нестандартных диет.	6	12	8	22	48	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач.
<b>ИТОГО:</b>			<b>20</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
1	Лекция 1. Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
2	Лекция 2. Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
3	Лекция 3. Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
4	Лекция 4. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Особенности приготовления блюд.	2
5	Лекция 5. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд	2
6	Лекция 6. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд.	2
7	Лекция 7. Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВБД). Особенности приготовления блюд	2
8	Лекция 8 Хирургические диеты	2
9	Лекция 9. Специальные диеты	2
10	Лекция 10. Специальные диеты	2
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

#### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№ п/п	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
		№3
1	2	3
	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания</b>	
1	Тема 1 Разработка рационов питания для стандартных диет	12
	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	
2	Тема 2. Разработка рационов питания для специальных диет.	8
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

#### 5.5. Лабораторный практикум

№ п/п	Название тем лабораторных работ	Кол-во часов в семестре
		№3
1	2	3
	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания</b>	

1	Тема 1. Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для стандартных диет	12
2	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	
	<b>Тема 2. Технологии приготовления блюд для нестандартных диет</b>	12
<b>ИТОГО</b>		<b>24</b>

### 5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	3	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</b>	<i>Самостоятельная аудиторная работа:</i> работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания. <i>Самостоятельная внеаудиторная работа:</i> Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуального или коллективного).	22
2	3	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	<i>Самостоятельная аудиторная работа:</i> работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания. <i>Самостоятельная внеаудиторная работа:</i> Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуальной или коллективной).	22
<b>ИТОГО</b>				<b>44</b>

### 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 «Технологии продукции лечебного питания»** в полном объеме представлен в Приложении 1.

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Технологии продукции лечебного питания» проводится промежуточная аттестация в форме *зачета*.

Разработаны тесты для промежуточной аттестации обучающихся. Обучающиеся могут ознакомиться с тестами на образовательном портале.

Параметры методики	<i>Примечания</i> <i>(варианты параметров)</i>	
Количество оценок	четыре	2,3,4,5
Названия оценок		-зачет, незачет; - неудовл., удовл., хор., отл.
Пороги оценок	70 – 80% - удов., 81 – 90% – хор., свыше 90% - отл.	устанавливаются преподавателем
Предел длительности всего контроля	80 минут	выбирается только один из параметров
Предел длительности ответа на каждый вопрос	2 минуты	
Последовательность выбора разделов	Последовательная	последовательная случайная
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Случайная	последовательная случайная
Предлагаемое количество вопросов из одного контролируемого раздела	2	15

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

### **8.1. Основная литература**

#### **Электронные источники**

<b>№</b>	<b>Издания</b>	<b>Количество экземпляров в библиотеке</b>
1	2	3
1	Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2026. - 1040 с. - ISBN 978-5-9704-9592-6, DOI: 10.33029/9704-9592-6-NKD-2026-1-1040. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант	<b>ЭБС Консультант врача</b>

студента" : [сайт]. URL:	<a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970495926.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970495926.html</a>
--------------------------	---

## 8.2. Дополнительная литература

### Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Позняковский, В. М. Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : [Электронный ресурс] : монография / Позняковский В.М. ; Тохириён Б., Толмачёв О.А. - Москва : ГИОРД, 2023. - 240 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988792291.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988792291.html</a> .

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	<a href="http://www.yandex.ru">http://www.yandex.ru</a> (поисковая система)
2.	<a href="http://rambler.ru">http://rambler.ru</a> (поисковая система)
3.	<a href="https://niap.ion.ru">https://niap.ion.ru</a> Научный Инструмент Анализа Питания
4.	<a href="https://mosgorzdrav.ru/uploads/imperavi/ru-RU/pr.pdf">https://mosgorzdrav.ru/uploads/imperavi/ru-RU/pr.pdf</a> Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной профилактической пищевой продукции
5.	<a href="https://prezentacija.biz">https://prezentacija.biz</a> (презентации по различным учебным дисциплинам)
6.	<a href="https://ru.smiletemplates.com">https://ru.smiletemplates.com</a> (шаблоны презентаций)

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

## 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Наименование электронно-библиотечной системы и поставщика ЭБС	Реквизиты контракта	Кол-во электронных изданий (экз.)	Стоимость контракта (руб.)	Лицензия

ЭБС «Консультант студента» <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> ООО «Политехресурс»	Контракт № 951 КС/10-2023 от 25.12.2023 срок доступа до 31.12.2024	22709	3400000,00	Свидетельство о гос. регистра- ба- зы данных №2010620618 от 18.10.2010г.
ЭБС «Консультант студента ФПУ 10-11 класс. Изд- во «Просвещение». Образовательные предме- ты» <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> ООО «Политехресурс»	Лицензионный договор № 952 КС/10-2023 от 25.12.2023 срок доступа до 31.12.2024	223	352495,00	Свидетельство о гос. регистра- ба- зы данных №2010620618 от 18.10.2010г.
ЭБС «Консультант врача» <a href="http://www.rosmedlib.ru/">http://www.rosmedlib.ru/</a> ООО «Высшая школа ор- ганизации и управления здравоохранением - Ком- плексный медицинский консалтинг»	Контракт № 877 КВ/10-2023 от 25.12.2023 срок доступа до 31.12.2024	3753	800000,00	Свид-во о гос. рег. ба- зы дан- ных №2011620769 от 17.10.2011+ Из- менение в свид- во о гос. рег. ба- зы данных №2011620769 от 4.06.2019г.
ЭБС IPRsmart <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»	Лицензионный договор № 10294/23 к от 14.12.2023, срок доступа до 31.12.2024г.	111	252094,00	Свид-во о гос. рег. ба- зы дан- ных №2022620333 от 10.02.2022 + Свид-во о гос. рег. програм- мы для ЭВМ №2021664034 от 27.08.2021г.

### Программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обес- печения	Реквизиты подтверждающего до- ку- мента
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 «Технологии продукции лечебного питания» представлено в Приложении 3.

## 13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания» представлены в Приложении 4.

## 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания»

- Конспекты лекций;
- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

### Разработчики:

**Директор НПЦ ТЗП, д.т.н., проф.**

занимаемая должность



подпись

**Симакова И.В.**

инициалы, фамилия

занимаемая должность

подпись

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  
«Технологии продукции лечебного 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.	410005, г. Саратов, ул. Кутякова, д. 109, цокольный этаж	Оперативное управление	Учебное помещение 900,6 м <sup>2</sup>	Аудитории для лабораторных занятий (площади научно-производственного центра технологий здорового питания СГМУ (НПЦ ТЗП СГМУ)	Мясорубка МИМ-300	000011010600022
					Печь конвекционная SMEG ALFA 141 XE	201304000000107
					Расстоечный шкаф Камик АРГО 100	201304000000108
					Пароконвектомат ПКА 10-1/1BM2	201905000000002
					Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500	000021010604871
					Машина для просеивания муки МПВ-150	
					Машина тестораскаточная МРТ-1	21010402175
					Мармит вторых блюд паровой ЭМК-70-01	000011010600016
					Прилавок для столовых приборов ПСП-70М	000011010600026

					Компактный настольный кухонный процессор фирмы Robot Coupe R 301	
					Погружной блендер Robot Coupe CMP Combi	
					Овощерезка МПР-350М	
					Слайсер SLIGER 220 ES-8	21010402314
					Микроволновая печь Rolsen MG1770 TD	
					Весы CAS CW-05	
					Пресс-гриль Roller Grill Majestik	
					Комплексная система очистки, умягчения воды VP 1054/Glack WS1	
2.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для практических занятий		
3.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для лекционных занятий		
4.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для лекционных занятий		

**Сведения о кадровом обеспечении,  
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине  
«Технологии продукции лечебного питания»**

Ф.И.О 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
Симакова Инна Владимировна	штатный	Директор научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ, профессор кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии	Технологии продукции лечебного питания	СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»		«Биотехнология продуктов функционального и профилактического питания», 72 ч., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, Институт биомедицинских систем и биотехнологий,	«Информационные технологии в образовании. Электронная образовательная среда», 24 ч., СГАУ им. Н.И. Вавилова г. Саратов	23	23 СГАУ им. Н.И. Вавилова 2000-2022 (ассистент –ст. преподаватель –доцент- зав. кафедрой - профессор). СГМУ 2022 – по настоящее время (директор НПЦ ТЗП, профессор)

							Высшая школа биотехнологий и пищевых производств, г. Санкт-Петербург (18.09.2023-30.09.2023),			
Носачева Наталья Петровна	штатный	Мл. научн. сотрудник научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ		СГАУ им. Н.МИ. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»					