



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

### ПРИНЯТА

Ученым советом педиатрического факультета и  
факультета фармации, профилактической  
медицины и биомедицины  
протокол от 14 мая 2024 г. № 4

Председатель

совета \_\_\_\_\_ А.П. Аверьянов

### УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета фармации,  
профилактической медицины и  
биомедицины

\_\_\_\_\_ Кульшань Т.А.

14 мая 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ В ЛПУ

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки (специальность)

32.05.01 медико-профилактическое дело

Форма обучения

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Срок освоения ОПОП

6 лет

Кафедра гигиены медико-профилактического факультета

### ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической  
конференции кафедры от 26.04.2024г. № 5  
Заведующий кафедрой гигиены медико-  
профилактического факультета

\_\_\_\_\_ И.Н. Луцевич

### СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора ДООД  
\_\_\_\_\_ Д.Ю. Нечухраная

« 8 » апреля 20 24 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
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»	
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

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 №2 от 27 февраля 2024 г.); в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденным Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 15 июня 2017 г. №552 (с изменениями №1456 от 26.11.2020).

## 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 профилактику;
- 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	<b>ОПК-2</b> Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения.
<p>ОПК-2.1. Умеет планировать и применять наиболее эффективные методы и средства информирования населения о здоровом образе жизни, повышения его грамотности в вопросах профилактики заболеваний</p> <p>ОПК-2.2. Владеет навыками подготовки устного выступления или печатного текста, пропагандирующих здоровый образ жизни, повышающих грамотность населения в вопросах санитарной культуры и профилактики</p>	
	<b>ПК-3</b> Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
<p>ПК-3.1. Знает: систему профилактических и противоэпидемических мероприятий, защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении эпидемиологической обстановки и стихийных бедствиях</p> <p>ПК-3.2. Умеет: определять элементы эпидемического процесса, осуществлять эпидемиологическую диагностику, анализировать и оценивать качество медицинской помощи</p> <p>ПК-3.3. Владеет: навыками определения ведущих направлений проведения противоэпидемических мероприятий при различных группах инфекционных заболеваний</p>	

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Диетическое питание в ЛПУ» Б1.В.ДВ.2.1 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	
		№ С	
1	2	4	
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>		<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>			
Лекции (Л)		14	14
Практические занятия (ПЗ),		50	50
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
<b>Внеаудиторная работа</b>			
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>		<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)		<b>зачет</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
1	ОПК-2 ПК-3	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Современные подходы к организации рационального, лечебного и детского питания в РФ.	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 питания.
2	ОПК-2 ПК-3	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	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.

		Санитарно-гигиенические требования к организации питания в ЛПУ.	
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 больного ребенка.	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, вырабатывающих диетические блюда (продукты). Государственный санитарный надзор за пищеблоками ЛПУ (текущий надзор). Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.

## 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	С	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	С	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	С	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	С	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
<b>ИТОГО:</b>			14		<b>50</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины	Кол-во часов в семестре
		С

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
		С
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 №	6

	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.	
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

№	№	Наименование раздела	Виды СРО	Всег
---	---	----------------------	----------	------

п/п	семестра			очасов
1	2	3	4	5
1	С	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	С	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	С	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	С	Основные требования к организации питания больного ребенка. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании. Правильный подбор веществ в лечебном питании. Режим питания больного ребенка.	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
<b>ИТОГО</b>				<b>44</b>

## 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 С, 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:**

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

#### **Электронные источники**

<b>№</b>	<b>Издания</b>
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:**

<b>№</b>	<b>Издания</b>	<b>Количество экземпляров в библиотеке</b>
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.	<a href="http://www.studmedlib.ru">www.studmedlib.ru</a>
2.	«Консультант плюс» <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
3.	«Гарант» <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
4.	<a href="http://64.rospotrebnadzor.ru/">http://64.rospotrebnadzor.ru/</a>
5.	Отечественный Интернет–ресурс по Окружающей среде и оценке риска <a href="http://erh.ru/index.php">http://erh.ru/index.php</a>
6.	<a href="https://fmza.ru/">https://fmza.ru/</a>
7.	<a href="http://rosomed.ru/documents">http://rosomed.ru/documents</a>

#### 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

#### 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Доступ к электронно-библиотечным системам (ЭБС), сформированным на основании прямых договоров и государственных контрактов с правообладателями на 2022-2023 гг

- 1) ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс» Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
- 2) ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
- 3) ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.
- 4) Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

#### 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 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензии 2В1Е-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по 2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Диетическое питание в ЛПУ» представлено в приложении 3.

## 13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

процесса по дисциплине «Диетическое питание в ЛПУ» представлены в приложении 4.

#### 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Диетическое питание в ЛПУ»:

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

##### Разработчики:

**Старший преподаватель**

*занимаемая должность*



*подпись*

**И.А. Каракотина**

*инициалы, фамилия*

**Доцент**

*занимаемая должность*



*подпись*

**Ш.Ж. Мусаев**

*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__				