

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Дагестанский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО ДГМУ Минздрава России)



СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе, к.м.н.

Д.А. Омарова

*Д.А. Омарова*  
31 08 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

По Гигиене питания

Индекс дисциплины- **Б1. Б.49**

Специальность: **32.05.01 Медико-профилактическое дело**

Уровень высшего образования: **специалитет**

Квалификация выпускника: **Санитарный врач, врач эпидемиолог.**

Факультет: **Медико-профилактический**

Кафедра: **Общей гигиены и экологии человека**

Форма обучения- **очная**

Курс: **5-6**

Семестр: **10-11-12**

Всего трудоёмкость (в зачётных единицах/часах): **12ед./432час**

Лекции - **70 (часов)**

Практические занятия- **160 (часов)**




Самостоятельная работа - **166(часов)**

Форма контроля- **экзамен/36час**

**МАХАЧКАЛА 2020**

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 35.02.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 552 от 15 июня 2017г. Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры от «28» августа 2020 г.

Рабочая программа согласована:

1. Директор НМБ ДГМУ \_\_\_\_\_  В.П. Мусаева
2. УУМР, С и ККО \_\_\_\_\_  А.М. Каримова
3. Декан медико-профилактического факультета \_\_\_\_\_  Г.М. Далгатов

**Заведующий кафедрой общей  
гигиены и экологии человека, д.м.н., проф.**

**М.Г. Магомедов**

**Разработчик (и) рабочей программы:**

1. Д.м.н., проф. Кафедры  
общей гигиены и экологии человека
2. Ассистент кафедры общей  
гигиены и экологии человека
3. Старший преподаватель кафедры  
Общей гигиены и экологии человека



М.Г. Магомедов

Х.Н. Абдуразакова

У.А. Магомедова

**1. Рецензент:**

- Д.м.н., проф. кафедры  
Общественного здоровья  
и здравоохранения ФПК и ППС
2. Рецензент: д.м.н., проф. кафедры  
биологии с медицинской экологии



Р.С. Шамсудинов

А.М. Магомедов

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения, овладение навыками государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

### **Задачи:**

- изучение теоретических основ, нормативной и правовой базы по организации деятельности, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения;
- изучение профилактических эколого-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, Техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;
- осуществление контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения;
- установление причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;
- осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации ;
- организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции, правоприменительная практика;

- правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов.

## II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС 3++ по направлению: профессиональные компетенции – ПК-3, ПК-7.

**Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	П С
<b>Тип задач профессиональной деятельности: <u>диагностический</u></b>			
Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека.	ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.	ИД-1 ПК-3 Владеть алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.	ПС
		ИД-2 ПК-3 Уметь проводить оценку санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.	ПС
Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий	ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.	ИД-1 ПК-7: владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	ПС
		ИД-2 ПК-7: владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	ПС
		ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	ПС
		ИД-4 ПК-7: оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	ПС
		ИД-5 ПК-7: Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	ПС
		ИД-6 ПК-7: Владеть алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов.	ПС

## III. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к блоку Б1.Б.49 базовой части профессионального цикла. Общая трудоемкость составляет 12 ЗЕТ (432 академических часов).

**Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по предшествующим дисциплинам/практики, а именно: эпидемиология, внутренние болезни, инфекционные болезни, эндокринология, гигиена детей и подростков, гигиена труда,**

коммунальная гигиена, профессиональные болезни.

#### IV. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12ед./432час зачетных единиц.

Виды работы		Всего часов	Семестры		
			10	11	12
1		2	3		
Контактная работа (всего), в том числе:		<b>230</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
Аудиторная работа		<b>230</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
Лекции (Л)		<b>70</b>	24	22	24
Лабораторно- практические занятия (ЛПЗ),		<b>160</b>	56	52	52
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)		<b>166</b>	28	70	68
Вил промежуточной аттестации					
	экзамен (Э)	36			<b>36</b>
Итого: Общая трудоемкость	час.	432	<b>144</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
	ЗЕТ	12	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

#### V. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1 Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	3	4	2
1	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	Содержание дисциплины. Связь гигиены питания с другими науками. История гигиены питания. Роль отдельных ученых в развитии гигиены питания.	ПК-7

2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	<p>2.1 Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания</p> <p>2.2 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) проектов пищевых объектов.</p> <p>2.3 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.</p> <p>2.4 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>2.5 Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p>	ПК-7
3	Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	<p>3.1 Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>3.2 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>3.3 Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов питания.</p>	ПК-3, ПК-7
4	Алиментарно-зависимые заболевания.	<p>4.1 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансом питания</p> <p>4.2. Пищевые отравления.</p>	ПК-3, ПК-7

5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	<p>5.1 Теории и концепции питания человека.</p> <p>5.2 Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма</p> <p>5.3 Рациональное питание отдельных групп населения.</p> <p>5.4 Лечебно- профилактическое питание на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.</p> <p>5.5 Диетическое (лечебное) питание</p> <p>5.6 Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия</p>	ПК-3, ПК-7
---	---	--	------------

### 5.2 Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебной работы

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)			всего
		аудиторная		внеаудиторная	
		Л	ПЗ/КПЗ	СРО	
1	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	4	4	9	17
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	18	52	17	87
3	Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	12	32	38	82
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	10	20	32	62
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	26	52	68	146
<b>ИТОГО:</b>		<b>70</b>	<b>160</b>	<b>166</b>	<b>396</b>

### 5.3 Тематический план лекций

№ раздела	Раздел дисциплины	Тематика лекций	Количество часов в семестре		
			№10	№11	№12
1	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область	Л.1 Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные пути и этапы развития	2	1	2

	практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания				
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Л.2 Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания	2		
		Л.3 Нормативно-правовое регулирование в области применения государственного надзора за предприятиями пищевой промышленности, общепита и торговли	4		
		Л.4 Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	2		
		Л.5 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности	2		
		Л.6 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	2		
		Л.7 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	2		
		Л.8 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2		
		Л.9 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	4		
		3	Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	Л.10 Белки - основа полноценного питания.	2
Л.11 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании				2	
Л.11 Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании				2	
Л.12 Продукты с повышенной пищевой ценностью				2	
Л.13 Ксенобиотики в продуктах питания, государственный мониторинг				2	
Л.14 Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений в сельском хозяйстве				2	
Л.15 Гигиеническая оценка методов консервирования.				2	
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их	Л.16 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания		2	
		Л.17 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления		2	



	профилактика	микробной этиологии			
		Л.18 Пищевые отравления немикробной этиологии		2	
		Л.19 Профилактика пищевых отравлений		2	
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	Л.20 Теоретические основы питания человека.			2
		Л.21 Государственная политика здорового питания населения			2
		Л.22 Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.			4
		Л.23 Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения			2
		Л.24 Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп.			2
		Л.25 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания			2
		Л.26 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания			2
		Л.27 Гигиенические организации рационального питания населения в современных экологических условиях.			4
		Итого		70	

#### 5.4. Тематический план практических занятий

№ раздела	Раздел дисциплины	Тематика практических занятий	Формы контроля		Количество часов в семестре		
			текущего	рубежного	№ 10	№ 11	№ 12
1	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	ПЗ.1 Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные пути и этапы развития. ПЗ.2 Методы лабораторных исследований, применяемые в гигиене питания.	собеседование	тестирование	4		
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПЗ.3 Организационные и правовые	собеседование		10		
		ПЗ.4 Нормативно-правовое регулирование в области применения государственного надзора за предприятиями пищевой промышленности, общепита и торговли	собеседование		8		
		ПЗ.5 Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов. Решение ситуационных	собеседование		6		

		задач.					
		ПЗ.6 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности	собеседование		4		
		ПЗ.7 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	тестирование		6		
		ПЗ. 8 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	Собес., тестирование		6		
		ПЗ.9 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Собес., тестирование		6		
		ПЗ.10 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли ПЗ.11 Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения	Выезд на объект предприятия общ. питания	Акт сангигобследования объекта	6		
3	Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	ПЗ.12 Белки - основа полноценного питания. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.	Собес., тестирование	тестирование		4	
		ПЗ.13 Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах.				4	
		ПЗ.14 Гигиеническое исследование мяса и мясных продуктов. Гигиеническое исследование рыбы и рыбных продуктов.				4	
		ПЗ.15 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании. Гигиеническое исследование молока и молочных продуктов	Собес., тестирование	тестирование		4	
		ПЗ.16 Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании. ПЗ.17 Оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации (УИРС).	УИРС (презентации)			4	
		ПЗ. 18 Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Собес., тестирование			4	
		ПЗ.19 Ксенобиотики в продуктах	Собес.,			4	

		питания, государственный мониторинг	тестирование			
		ПЗ.20 Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений в сельском хозяйстве	Собес., тестирование		4	
		ПЗ.21 Гигиеническая оценка методов консервирования. Гигиеническое исследование баночных консервов и пищевых концентратов.	Собес., тестирование		4	
		ПЗ.22 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания.  Разбор клинических случаев по анкетам. Решение ситуационных задач.	Собес., ЗС		6	
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	ПЗ. 23 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии.  Решение ситуационных задач	Собес., ЗС	тестирование тестирование	6	
		ПЗ.24 Пищевые отравления немикробной этиологии.  Решение ситуационных задач.	Собес., ЗС		6	
		ПЗ.25 Профилактика пищевых отравлений.	Собес., тестирование		6	
		ПЗ.26 Теоретические основы питания человека.	Собес., тестирование			6
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПЗ.27 Государственная политика здорового питания населения	Собес., тестирование	тестирование		4
		ПЗ.28 Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса. Решение ситуационных задач. Разбор меню раскладок питания различных групп населения.	Собес., тестирование			6
		ПЗ.29 Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения. Решение ситуационных задач. Разбор меню раскладок питания различных групп населения.	Собес., тестирование Собес., тестирование			6
		ПЗ.30 Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп.	Собес., тестирование			6

		ПЗ.31 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания	Собес., кейс-задача			8
		ПЗ.32 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания	Собес.,			8
		ПЗ.33 Гигиенические организации рационального питания населения в современных экологических условиях.	Собес.			8
		Итого		16	0	

### 5.5. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов	Форма контроля
1	3	4	5	6
	<b>Раздел 1. Введение в специальность.</b> Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	1. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы; 2. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ.	9	Собеседование
	<b>Раздел 2.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	1. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы; - работа с нормативными документами; - использование интернета. 2. Работа с лекционным материалом: - проработка конспекта лекции. 3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ. 4. Подготовка к практическому занятию: - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов. 5. Подготовка к итоговому занятию: - повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).	17	Собеседование, тестирование, акт сангиг обследования объекта
	<b>Раздел.3</b>	1. Работа с литературными	38	Собеседование,

	<p>Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов</p>	<p>источниками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение текста учебника, доп. литературы;</li> <li>- работа с нормативными документами;</li> <li>- использование интернета.</li> </ul> <p>2. Работа с лекционным материалом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспекта лекции.</li> </ul> <p>3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ (в т.ч. просмотр обучающих видеофильмов)</p> <p>4. Подготовка к практическому занятию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- изучение нормативных материалов.</li> </ul> <p>5. Подготовка к итоговому занятию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).</li> </ul>		<p>тестирование, ЗС</p>
	<p><b>Раздел 4.</b></p> <p>Алиментарно-зависимые заболевания</p>	<p>1. Работа с литературными источниками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чтение текста учебника, доп. литературы;</li> </ul> <p>2. Работа с лекционным материалом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработка конспекта лекции.</li> </ul> <p>3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ.</p> <p>4. Подготовка к практическому занятию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ответы на контрольные вопросы;</li> <li>- изучение нормативных материалов.</li> </ul> <p>5. Подготовка к итоговому занятию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).</li> </ul>	<p>32</p>	<p>Собеседование, тестирование, ЗС</p>

	<b>Раздел 5.</b> Требования к организации и оценка питания различных групп населения	. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы; 2. Работа с лекционным материалом: - проработка конспекта лекции. 3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ. 4. Подготовка к практическому занятию: - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов. 5. Подготовка к итоговому занятию: - повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).	68	Собеседование, тестирование, ЗС
	Подготовка и закрепление изученного материала к экзамену (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).		24	Тестирование (экз)
	<b>ИТОГО</b>		166	

## VI. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств к Рабочей программе по Гигиене питания (приложение 1)

### 6.1. Текущий контроль успеваемости

#### 6.1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения рабочей программы дисциплины

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Формы контроля
1	2	3	4

1.	<b>Раздел 1.</b> <b>Введение в специальность.</b> Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	ПК-7	Собеседование Тестирование
2.	<b>Раздел 2.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПК-7	Собеседование Тестирование Акт сангигобследования
3	<b>Раздел.3</b> Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	ПК-3, ПК-7	Собеседование Тестирование ЗС
4	<b>Раздел 4.</b> Алиментарно-зависимые заболевания	ПК -3, ПК-7	Собеседование Тестирование Презентации ЗС
5	<b>Раздел 5.</b> Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПК -3, ПК-7	Собеседование Тестирование ЗС

### 6.1.2. Примеры оценочных средств для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной итоговой аттестации.

#### СОБЕСЕДОВАНИЕ ПО КОНТРОЛЬНЫМ ВОПРОСАМ

**Тема занятия №1** Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Коды контролируемых компетенций: (ПК-7)

1. Цели и задачи гигиены питания. (*знать*)
2. История развития как науки. (*знать*)
3. Государственный санитарный надзор в области питания. Ее направления. (*знать*)
4. Нормативная база в области гигиены питания. (*знать*)

**Тема занятия № 13** Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов.

Коды контролируемых компетенций: ( ПК -3, ПК-7 )

1. Как образуется энергия. (ПК-3, *знать*)
2. Основные продукты питания богатые «энергией». (ПК-3, *знать*)
3. Энергетический коэффициент макронутриентов. (ПК-3, *знать*)
4. Особенности углеводного обмена. (ПК-7, *знать*)
5. Значение углеводов для человека. (ПК-7, *знать*)

**Критерии оценки текущего контроля успеваемости  
(собеседование по контрольным вопросам):**

✓ «Отлично»:

Студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практического занятия, сформулировал полный и правильный ответ на вопросы темы занятия, с соблюдением логики изложения материала, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме занятия.

✓ «Хорошо»:

Студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме занятия, допуская незначительные неточности.

✓ «Удовлетворительно»:

Студент в целом освоил материал практического занятия, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя.

## ТЕСТИРОВАНИЕ

**Раздел 5 . Требования к организации и оценка питания различных групп населения**

Коды контролируемых компетенций: ( ПК-3, ПК-7)



### ПК-3 (знать)

#### 1. Преобладающим компонентом затрат энергии человека является величина

- а) специфически - динамического действия пищи
- б) основного обмена
- в) затрат энергии на рост и образование тканей
- г) холодового термогенеза
- д) энергозатрат на деятельность

#### 2. Пищевой термогенез – это

- а) повышение температуры тела после приёма пищи
- б) понижение энергозатрат в условиях голодания
- в) повышение энергозатрат в связи с приемом пищи
- г) понижение температуры тела при голодании
- д) понижение энергозатрат после приема пищи

#### 3. Наибольший пищевой термогенез вызывают

- а) белки растительного происхождения
- б) животные жиры
- в) углеводы
- г) животные белки
- д) растительные жиры

### ПК-7, знать.

#### 1. Наименьший пищевой термогенез вызывают

- а) жиры
- б) белки
- в) углеводы

#### 2. Величина основного обмена взрослого человека в среднем составляет

- а) 4 ккал/час/кг массы тела
- б) 9 ккал/час/кг массы тела
- в) 3 ккал/час/кг массы тела
- г) 2 ккал/час/кг массы тела
- д) 1 ккал/час/кг массы тела

#### 3. У женщин величина основного обмена ниже, чем у мужчин в среднем на

- а) 3 – 5 %
- б) 5 – 10 %
- в) 15 – 20 %
- г) 20 – 25 %
- д) 25 – 30 %

#### 4. Отношение величины энергозатрат на деятельность к величине основного обмена за единицу времени называется коэффициентом

- а) энергетической ценности
- б) физической активности
- в) усвояемости пищевых веществ
- г) теплопродукции

#### 5. Энергозатраты покоя превышают величину основного обмена в среднем на

- а) 2 %
- б) 4 %
- в) 6 %
- г) 8 %
- д) 10%

#### 6. Величина энергозатрат покоя измеряется у человека

- а) лежащего на спине
- б) в положении сидя
- в) в положении стоя

## 6.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

### 6.2.1. Форма промежуточной аттестации –тестовый контроль. Семестр-10,11,12

#### 6.2.2. Процедура проведения промежуточной аттестации.

Тестовый контроль на компьютерах

#### 6.2.3. Примеры тестов для подготовки к экзамену.

## Раздел 3. Тема 2. Жиры и их биологическая ценность. (ПК-3, знать)

### 1. Энергетический коэффициент 1 г.

жира составляет

- а) 16,7 кДж
- б) 47,7 кДж
- в) 4,0 кДж
- г) 9,0 кДж
- д) 37,7 кДж

### 2. Пищевые жиры и масла характеризуются

- а) гидрофильными свойствами
- б) летучестью
- в) гидрофобными свойствами
- г) способностью к клейстеризации

### 3. Жиры являются носителями группы витаминов

- а) А, Д, С
- б) А, Д, Е
- в) В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>
- г) К, РР, С
- д) Е, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>

### 4. Пищевые жиры по происхождению делят на

- а) полярные, неполярные
- б) простые, сложные
- в) жидкие, твердые
- г) животные, растительные

### 5. Основную часть пищевых жиров и масел составляют

- а) триглицериды жирных кислот
- б) жирные кислоты
- в) фосфолипиды
- г) фитостерины
- д) зоостерины

### 6. Жирные кислоты, содержащие две и более двойных связей называются

- а) насыщенными
- б) мононенасыщенными
- в) полиненасыщенными
- г) заменимыми

### 7. У насыщенных жирных кислот в углеродной цепи:

- а) одна двойная связь
- б) две двойные связи
- в) три двойные связи
- г) четыре двойные связи
- д) нет двойных связей

### 8. Современная классификация жирных кислот предусматривает деление их на

- а) семейства n-6, n-3
- б) природные, антропогенные
- в) жидкие, твердые
- г) предельные, непредельные

### 9. Укажите мононенасыщенную жирную кислоту

- а) арахидоновая
- б) каприловая
- в) линолевая
- г) олеиновая
- д) стеариновая

### 10. Сколько жирных кислот в настоящее время относятся к незаменимым?

- а) три

- б) пять
- в) одна
- г) две
- д) четыре

### **ПК-7, знать**

#### **11. В пищевых жирах среди предельных жирных кислот наиболее распространены**

- а) пальмитиновая, стеариновая
- б) капроновая, каприловая
- в) миристиновая, лауриновая
- г) арахиновая, бегеновая
- д) лигноцериновая, монтановая

#### **12. Какими свойствами обладают фитостерины?**

- а) нормализуют белковый обмен
- б) способствуют усвоению витаминов
- в) нормализуют углеводный обмен
- г) препятствуют всасыванию холестерина в кишечнике
- д) образуют хорошо растворимые комплексы с холестерином

#### **13. Как влияют насыщенные жирные кислоты на уровень холестерина в крови?**

- а) повышают
- б) снижают
- в) не влияют

#### **14. Как влияет линолевая кислота на уровень холестерина в крови?**

- а) повышает
- б) снижает
- в) не влияет

#### **15. Какой тип липопротеидов содержит наибольшее количество холестерина?**

- а) хиломикроны
- б) липопротеиды низкой плотности
- в) липопротеиды высокой плотности

#### **16. Соотношение жирных кислот семейств n-6 и n-3 в рационе питания должно составлять**

- а) 2 : 1
- б) 4 : 1
- в) 6 : 1
- г) 8 : 1
- д) 10 : 1

#### **17. Наиболее оптимальным вариантом сбалансированности жирных кислот в пищевых жирах является**

- а) 30% ПНЖК, 10% насыщенных жирных кислот, 60% олеиновая кислота
- б) 60% ПНЖК, 30% насыщенных жирных кислот, 10% олеиновая кислота
- в) 10% ПНЖК, 60% насыщенных жирных кислот, 30% олеиновая кислота
- г) 60% ПНЖК, 10% насыщенных жирных кислот, 30% олеиновая кислота
- д) 10% ПНЖК, 30% насыщенных жирных кислот, 60% олеиновая кислота

#### **18. Избыточное потребление ПНЖК может способствовать недостаточности витамина**

- а) А
- б) С
- в) Е
- г) В<sub>1</sub>
- д) РР

#### **19. Одним из основных факторов риска развития атеросклероза является**

- а) понижение уровня липопротеидов низкой плотности в плазме крови
- б) повышение уровня липопротеидов высокой плотности в плазме крови
- в) повышение уровня липопротеидов низкой плотности в плазме крови
- г) понижение концентрации триглицеридов в плазме крови

#### **20. Какой продукт питания не содержит холестерина?**

- а) телятина
- б) молоко
- в) яйцо куриное
- г) растительное масло
- д) рыба

**21. В каком жире содержится больше арахидоновой кислоты?**

б) бараньем

в) говяжьим

а) свином

**Критерии оценки текущего контроля успеваемости (тестирование):**

- ✓ «Отлично»: 100-90%
- ✓ «Хорошо»: 89-70%
- ✓ «Удовлетворительно»: 69-51%
- ✓ «Неудовлетворительно»: <50%

**СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ ПО БЛОКАМ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Раздел 3. Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов.**

**Коды контролируемых компетенций- (ПК-3, уметь, владеть )**

**Задача № 2**

**Задание. Сделайте заключение по исследованной пробе и партии молока, учитывая требования ГОСТ Р 31450-2013 и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».**

При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы молока врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в экспедиции молочного завода были отобраны пробы питьевого молока от партии в 1000 бутылок. Пробы были опечатаны и отправлены в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». При лабораторном исследовании получены следующие данные:

Органолептические показатели: консистенция –жидкая, однородная; цвет – белый; вкус и запах –характерные для молока, без посторонних привкусов и запахов. Физико-химические показатели: плотность 1,027, жир 3,2%, кислотность 20° Т. Проба на фосфатазу «положительная». Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) обнаружены в 0,1 см<sup>3</sup>.

Ответьте на вопросы:

- 1) Сделайте заключение по исследованной пробе и партии молока, учитывая требования ГОСТ Р 31450-2013 и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
- 2) В случае выявления отклонений от требований нормативных документов установите, на каком этапе получения продукции произошли нарушения технологического режима.
- 3) Ваше решение в отношении дальнейшего использования данной партии молока.

## Раздел 4. Пищевые отравления.

Коды контролируемых компетенций- (ПК-7, уметь, владеть )

### Задача № 1

С 1 по 7 июля 2002 г в районную инфекционную больницу были госпитализированы 22 человека с однотипными жалобами и симптомами: головная боль, слабость рвота, у некоторых пациентов многократная и мучительная, схваткообразные боли в животе, частый стул темно-зеленого цвета, пенистый. Объективно: живот вздут, при пальпации болезненный, температура от 37,5 до 39 С.

Всем больным первоначально были назначены антибиотики, включая фторхинолоны, которые в большинстве случаев оказались неэффективными. Одна больная 62 лет скончалась от осложнений, связанных с перфорацией кишечника.

Результаты лабораторных исследований: выявленные бактериологическим методом возбудители у всех пациентов принадлежали к одному изоляту.

Пищевой анамнез: Все пострадавшие накануне употребляли свинину без длительной термической обработки. Свинина была куплена в магазинах по месту жительства.

По результатам расследования данной вспышки ЦГСЭН установлено, что последняя партия свинины была доставлена с одной скотобойни, куда животные были доставлены с одной фермы.

Среди заболевших 1 пациент был работником бойни. Через несколько дней аналогичное заболевание было диагностировано у врача больницы.

**Задание:**

1. Поставьте предположительный этиологический диагноз
2. К какой группе алиментарно-обусловленных заболеваний относится это заболевание?
3. Перечислите возможные сценарии развития у части населения, работника бойни и лечащего врача
4. Какие дополнительные данные нужны для доказательства причинно-следственных связей заболевания?
5. Нарушение какого принципа профилактики явилось в данном случае пусковым моментом в возникновении массового заболевания?

## 6.2.5 Система оценивания результатов освоения дисциплины, описание шкал оценивания, выставления оценок.

Критерии оценивания	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо» (средний)	«отлично» (высокий уровень)

	(минимальный уровень не достигнут)	(минимальный уровень)	уровень)	
<b>ПК-3. Способен применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояние популяционного здоровья населения.</b>				
<b>знать</b>	Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает теоретическую базу дисциплины.	Студент усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала. Имеет несистематизированные знания о этапах развития, организации надзора за объектами питания, нормативных показателях в разделах дисциплины.	Студент способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале. Знает основные теоретические вопросы по дисциплине.	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает основные вопросы и навыки по дисциплине гигиене питания. Показывает глубокое знание и понимание.
<b>уметь</b>	Студент не умеет выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в профессиональной области.	Студент испытывает затруднения при формировании оценочного суждения в профессиональной области. Студент не последовательн о и не систематизирован о умеет проводить оценку качества пищевых продуктов и пищевого статуса человека. Студент	Студент умеет самостоятельно дать критическую оценку ситуации. Студент умеет использовать практические навыки дисциплины в решении профессиональных задач.	Студент умеет последовательно логическую цепочку мысли в оценке ситуации и прогноза для решения профессиональных задач. Студент умеет самостоятельно дать критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

		затрудняется обозначить проблемную задачу при решении профессиональных задач.		
<b>владеть</b>	Студент не владеет навыком	Студент владеет основными навыками отбора проб пищевой продукции для лабораторного анализа. Студент в основном способен самостоятельно дать оценку ситуации при решении профессиональной задачи. Студент в основном владеет навыком использования критического анализа.	Студент владеет знаниями всего изученного программного материала, материал излагает последовательно допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала. Студент способен самостоятельно выделять главные задачи и пути решения.	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала. Студент владеет навыком определения. Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины

**ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.**

<b>знать</b>	Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает теоретическую базу дисциплины.	Студент усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала. Имеет несистематизированные знания о	Студент способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале. Знает основные теоретические вопросы по дисциплине.	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает основные вопросы и навыки по дисциплине
--------------	---	---	---	--

		этапах развития, организации надзора за объектами питания, нормативных показателях в разделах дисциплины.		гигиене питания. Показывает глубокое знание и понимание.
<b>уметь</b>	Студент не умеет выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в профессиональной области.	Студент испытывает затруднения при формировании оценочного суждения в профессиональной области. Студент непоследователен и не систематизирован. Студент умеет проводить оценку качества пищевых продуктов и пищевого статуса человека. Студент затрудняется обозначить проблемную задачу при решении профессиональных задач.	Студент умеет самостоятельно дать критическую оценку ситуации. Студент умеет использовать практические навыки дисциплины в решении профессиональных задач.	Студент умеет последовательно логическую цепочку мысли в оценке ситуации и прогноза для решения профессиональных задач. Студент умеет самостоятельно дать критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
<b>владеть</b>	Студент не владеет навыком	Студент владеет основными навыками отбора проб пищевой продукции для лабораторного анализа. Студент в основном способен самостоятельно дать оценку ситуации при решении профессиональной задачи. Студент в	Студент владеет знаниями всего изученного программного материала, излагает последовательно допускает незначительные ошибки и воспроизводит	Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала. Студент владеет навыком определения. Студент показывает глубокое и полное



		основном владеет навыком использования критического анализа.	изученного материала. Студент способен самостоятельно выделять главные задачи и пути решения.	владение всем объемом изучаемой дисциплины
--	--	--	---	--

## VII. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Основная литература

#### Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Гигиена питания/ Кополов А.А./4-е изд., перераб. И доп.- Москва:ИП «Академия» 2014.-544 с. ISBN978-54468-0529-7:1326-60	65
2	Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения/ под ред. В.А. Доценко-Санкт-петербург: фоллиант 2006-312с ISBN 5-93929-148-1:440-00	50
3	Руководство к практическим занятиям по гигиене питания./ Ванханен Р.Л. Лебелева Е.А. / Москва: Медицина, 1987. ISBN 0978-5-905145-25-1:600-00	50

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
	Кополов А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Кополов - Москва : ГЭОТАР-Медиа 2016 - 624 с - ISBN 978-5-9704-3706-3 - Текст : электронный // IPRI : <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html</a> (дата обращения: 15.04.2021). - Режим доступа : по подписке.
1	Большаков А.М. Общая гигиена [Электронный ресурс] : учебник / А.М. Большаков. - 3-е изд. перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа 2016 - 432 с. - ISBN 978-5-9704-3687-5 - Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html</a>
2	Кича Л.И. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Л.И. Лужжина Н.А. Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа 2015 - 288 с. - ISBN 978-5-9704-3430-7 - Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html</a>

#### 1.1. Дополнительная литература

#### Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Питание человека(основы нутрициологии)/ Мартинчик А.Н., Маев И.В., А.В. Петрухов- Москва:ВУНМЦ, 2002.-576 с. ISBN 5-89004-166-5^204-60	5
2	Злоупотребление питанием/А.Н. Мартинчик-Москва:ЗАО «СВР Медиа-проекты» 2013.-256с. ISBN 978-5-905667-25-1:600-00	1

6	Учебно-методическое пособие «Методы консервирования. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервов»/ Ибрагимов С.С., Магомедова У.А./ Махачкала, 2015.	55
7	Клиническая диетология/ В.П. Щевченко/ ГЭОТАР-Медиа, 2014.	10
9	Сборник тестовых заданий по гигиене питания./ Рамазанов Р.Г/ Махачкала: ИПЦ ДГМА, 2005.	100

#### Электронные источники

№	Издания
1.	Тель, Л. З. Нутрициология / Л. З. Тель. Т. 1 - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0255-3 - Текст : электронный // URL : <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502553.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502553.html</a> (дата обращения: 15.04.2021). - Режим доступа : по подписке.
2.	Вопросы питания № 1 2018 [Электронный ресурс] / М. : ГЭОТАР-Медиа 2018. - ISBN 0042-8833-2018-01 - Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/0042-8833-2018-01.html">http://www.studmedlib.ru/book/0042-8833-2018-01.html</a>

### 7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Сайты
1	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://www.femb.ru/feml/">http://www.femb.ru/feml/</a> , <a href="http://feml.scsml.rssi.ru">http://feml.scsml.rssi.ru</a> [03.03.2017].
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> [03.03.2017].
3	Российское образование. Федеральный образовательный портал [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://www.edu.ru/index.Dhn">http://www.edu.ru/index.Dhn</a> [03.03.2017]
4	КиберЛенинка [Электронный ресурс]: науч. электрон, биб-ка. -Режим доступа: <a href="http://cyberleninka.ru/">http://cyberleninka.ru/</a> [03.03.2017].
6	Архив научных журналов [Электронный ресурс] / НЭИКОН. -Режим доступа: <a href="http://archive.neicon.ru/xmlui/">http://archive.neicon.ru/xmlui/</a> [03.03.2017]
7	Всемирная организация здравоохранения [Электронный ресурс].- Режим доступа: <a href="http://who.int/ru/">http://who.int/ru/</a> [26.01.2017].

### 7.4. Информационные технологии

При изучении дисциплины применяются общий пакет документов интернет – материалов, предоставляющих широкие возможности для совершенствования вузовской подготовки по гигиене питания с целью усвоения навыков образовательной деятельности. Стандартными возможностями большинства программ являются реализация дидактического принципа наглядности в обучении; их использование дает возможность студентам применять для решения образовательной задачи различные способы.

Методы обучения с использованием информационных технологий.

К методам обучения с использованием информационных технологий, применяемых на занятиях по дисциплине «Гигиена питания», относятся:

- компьютерное тестирование;
- демонстрация мультимедийных материалов, в том числе видеофильмов;
- перечень поисковых систем (площадка moodle.dgmu.ru)
- перечень энциклопедических сайтов;
- операционная система Microsoft Windows 10 PRO

-пакеты прикладных программ – Microsoft office Professional Plus 2013, Microsoft office Standard 2013.

-антивирусное ПО - Kaspersky Edition Security 10

## **VIII. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сведения о материально-техническом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

### **XI. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. *(Учебное пособие для студентов медико-профилактического факультета, Махачкала, 2016г. Ибрагимова С.С., Магомедова У.А.)*
2. Питание различных групп населения *(Учебное пособие для студентов медико-профилактического факультета, Махачкала, 2018г., Ибрагимова С.С., Магомедова У.А.)*
3. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. *(Учебное пособие для студентов медико-профилактического факультета, Махачкала, 2017г. Ибрагимова С.С., Магомедова У.А.)*

Учебные пособия прилагаются к рабочей программе дисциплины

## **XII. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### **12.1. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При необходимости осуществляется кафедрой на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

### **12.2. В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья кафедра обеспечивает:**

- 1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
  - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- 2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
  - надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- 3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры. В случае невозможности беспрепятственного доступа на кафедру организовывать учебный процесс в специально оборудованном центре индивидуального и коллективного пользования специальными техническими средствами обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ул. А.Алиева 1, биологический корпус, 1 этаж).

**12.3. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья** может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

**12.4. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.**

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категории студентов	Формы
нарушением слуха	- в печатной форме; - в форме электронного документа;
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом; - в форме электронного документа; - в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	- печатной форме; - в форме электронного документа;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

**12.5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.**

12.5.1. Перечень фондов оценочных средств, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья

Категории студентов	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	тест	преимущественно письменная проверка
С нарушением зрения	собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С нарушением опорно-двигательного аппарата	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля в ЭИОС ДГМУ, письменная проверка

Обучающимся с, относящимся к категории инвалидов и лиц, с ограниченными возможностями здоровья увеличивается время на подготовку ответов к зачёту,

разрешается подготовка к зачету с использованием дистанционных образовательных технологий.

12.5.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

1. инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

2. доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

3. доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

## **12.6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.**

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья предоставляются основная и дополнительная учебная литература в виде электронного документа в фонде библиотеки и / или в электронно-библиотечных системах. А также предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература и специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

## **12.7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

## **12.8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения:

- лекционная аудитория - мультимедийное оборудование, мобильный радиокласс (для студентов с нарушениями слуха); источники питания для индивидуальных технических средств;
- учебная аудитория для практических занятий (семинаров) мультимедийное оборудование, мобильный радиокласс (для студентов с нарушениями слуха);
- учебная аудитория для самостоятельной работы - стандартные рабочие места с персональными компьютерами; рабочее место с персональным компьютером, с программой экранного доступа, программой экранного увеличения и брайлевским дисплеем для студентов с нарушением зрения.

В каждой аудитории, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, должно быть предусмотрено соответствующее количество мест для обучающихся с учётом ограничений их здоровья.

Перечень дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины	РП актуализирована на заседании кафедры		
	Дата	Номер протокола заседания кафедры	Подпись заведующего кафедрой
<p>В рабочую программу вносятся следующие изменения</p> <p>1. ....;</p> <p>2.....и т.д.</p> <p>или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений на данный учебный год</p>			