

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе,

к.м.н.

Д.А. Омарова



Д.А. Омарова
« 31 » 08 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По Гигиене питания

Индекс дисциплины- **Б1. О.44**

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)**

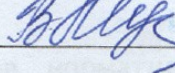

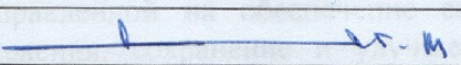
Практические занятия- **160 (часов)**

Самостоятельная работа - **166(часов)**

Форма контроля- **экзамен/36час**

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО 3++ 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 2021 г.

Рабочая программа согласована:


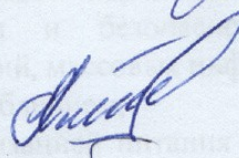
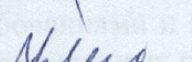
1. Директор НМБ ДГМУ _____  В.Р. Мусаева
2. УУМР ККО _____  А.М. Каримова
3. Декан _____  Г.М. Далгатов

**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 _____  М.Г. Магомедов
2. Ассистент кафедры общей
гигиены и экологии человека _____  Х.Н. Абдуразакова
3. Старший преподаватель кафедры
Общей гигиены и экологии человека _____  У.А. Магомедова

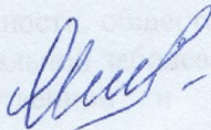
1. Рецензент:

Д.м.н., проф. кафедры
Общественного здоровья
и здравоохранения ФПК и ППС



Р.С. Шамсудинов

2. Рецензент: д.м.н., проф. кафедры
биологии с медицинской экологии



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:

Общепрофессиональные компетенции- ОПК-8 (ИД-1, ИД-2).

Профессиональные компетенции - ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6).

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Управление рисками здоровью населения	ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико- профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья.	ИД-1 _{опк-8} Уметь анализировать состояние здоровья населения по основному показателю и определять его приоритетные проблемы и риски.
		ИД-2 _{опк-8} Уметь разрабатывать план медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья населения.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	ПС
Тип задач профессиональной деятельности: <u>диагностический</u>			
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 обязательной части блока Б.1 «Дисциплины(модули)». Общая трудоемкость составляет 12 ЗЕТ (432 академических часов).

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по предшествующим дисциплинам/практики.

IV. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

Виды работы		Всего часов	Семестры		
			10	11	12
1		2			3
Контактная работа (всего), в том числе:		230	80	74	76
Аудиторная работа		230	80	74	76
Лекции (Л)		70	24	22	24
Лабораторно- практические занятия (ЛПЗ),		160	56	52	52
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)		166	28	70	68
Вид промежуточной аттестации					
	экзамен (Э)	36			36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432	108	144	180
	ЗЕТ	12	3	4	5

V. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	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.	ОПК -8 (ИД-1)
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	2.1 Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания 2.2 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) проектов	ПК-7 (ИД-1, ИД-2)

		<p>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>	
3	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	<p>3.1 Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>3.2</p>	ПК-7 (ИД-3, ИД-5)
4	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	<p>4.1 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>4.2 Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов питания</p>	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))
	Алиментарно-зависимые заболевания.	<p>4.1 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансом питания</p> <p>4.2. Пищевые отравления.</p>	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))
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-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))

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	2	4	4	10
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	22	52	24	98
Итого за 10 семестр		24	56	28	108
3	Пищевая и биологическая ценность питания	12	28	36	76
4	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	10	24	34	68
Итого за 11 семестр		22	52	70	144
5	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	12	26	34	72
6	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	12	26	34	72
Итого 12 семестр		24	52	68	144
	Подготовка к экзамену			24	
	Экзамен				12
ИТОГО:		70	160	166	396

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 практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	Л.1 Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные пути и этапы развития	2		
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	2		

		в области применения государственного надзора за предприятиями пищевой промышленности, общепита и торговли			
		Л.4 Нормативно-правовое регулирование в области применения государственного надзора за предприятиями общепита и торговли	2		
		Л.5 Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов	2		
		Л.6 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности	2		
		Л.7 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	2		
		Л.8 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	2		
		Л.9 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2		
		Л.10 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.	2		
		Л.11 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания и торговли	2		
			Итого -24		
3	Пищевая и биологическая ценность питания.	Л.12 Белки - основа полноценного питания.		2	
		Л.13 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании		2	
		Л.14 Углеводы и их значение в питании.		2	
		Л.15 Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании		2	
		Л. 16 Витаминоподобные вещества и их роль в питании. Изомерное питание.			
		Л.17 Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.		2	
		Л.18 Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений в сельском хозяйстве		2	
4	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	Л. 19 Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.		2	
		Л. 20 Продукты с повышенной пищевой		2	

		ценностью			
		Л. 21 Ксенобиотики в продуктах питания, государственный мониторинг		2	
		Л. 22 Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений в сельском хозяйстве		2	
Итого				22	
5	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	Л.23 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания			2
		Л.24 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии			2
		Л.25 Пищевые отравления немикробной этиологии			2
		Л.26 Профилактика пищевых отравлений			2
6	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	Л.27 Теоретические основы питания человека.			2
		Л.28 Государственная политика здорового питания населения			2
		Л. 29 Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.			2
		Л. 30 Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения			2
		Л. 31 Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп.			2
		Л.32 Гигиенические принципы организации детского питания.			2
		Л.33 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания			2
		Л.34 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания			2
	Л.35 Гигиенические организации рационального питания населения в современных экологических условиях.			2	
				Итого -24	
				Итого	70

5.4. Тематический план практических и лабораторных занятий

№	Раздел дисциплины	Тематика практических занятий	Формы контроля		Количество часов в семестре		
			текущег	рубеж	№	№	№
1	Введение в	ПЗ.1 Гигиена питания как	текущег	рубеж	№	№	№

	специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	наука и область практической деятельности. Основные пути и этапы развития.	о	ного	10	11	12
			собеседование	тестирование	4		
		ПЗ.2 Методы лабораторных исследований, применяемые в гигиене питания.	собеседование		4		
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПЗ.3 Организационные и правовые особенности государственного надзора за предприятиями общественного питания, торговли.	собеседование		4		
		ПЗ.4 Организационные и правовые особенности государственного надзора за предприятиями общественного питания, торговли			4		
		ПЗ.5 Нормативно-правовое регулирование в области применения государственного надзора за предприятиями пищевой промышленности, общепита и торговли	собеседование		4		
		ПЗ.6 Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	собеседование		4		
		ПЗ.7 Пищевые добавки. Определение безопасности эффективности	собеседование		4		
		ПЗ.8 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	тестирование		4		
		ПЗ.9 Генетически	Собес.,		4		

		модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	тестирование				
		ПЗ.10 Обеспечение безопасности и продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Собес., тестирование		4		
		ПЗ.11 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли ПЗ.12 Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения	Выезд на объект предприятия общ. питания	Акт сангигобследования объекта	12		
		ПЗ.13 Разбор актов санитарно-гигиенического обследования объектов предприятий производства, общепита и торговли.			4		
	Итого-56						
3	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	ПЗ.14 Белки-основа полноценного питания. Энергетические затраты энергетическая ценность пищи.	Собес., тестирование	тестирование		4	
		ПЗ.15 Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах.				4	
		ПЗ.16 гигиеническое значение углеводов. Дисбаланс углеводов.					4
		ПЗ.17 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании. Гигиеническое исследование молока и молочных продуктов	Собес., тестирование	тестирование			4
		ПЗ.18 Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании.	УИРС (презентации)				4
		ПЗ.19 Рациональное питание. Гигиенические требования к рациональному питанию.	Собес., тестирование				4
		ПЗ. 20 Оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его	УИРС (презентации)				4

		оптимизации (УИРС).					
4	Пищевая ценность и безопасность питания	ПЗ.21 Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Оценка качества и безопасности.	Собес., тестирование			4	
		ПЗ. 22 Гиг. оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Гигиеническое исследование мяса и мясных продуктов. Гигиеническое исследование рыбы и рыбных продуктов.	Собес., тестирование			4	
		ПЗ. 23 Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Собес., тестирование			4	
		ПЗ. 24 Гигиеническая оценка методов консервирования. Гигиеническое исследование баночных консервов и пищевых концентратов.	Собес., тестирование			4	
		ПЗ.25 Ксенобиотики в продуктах питания, государственный мониторинг Гигиенические аспекты применения пестицидов регуляторов роста растений	Собес., тестирование			4	
		ПЗ. 26 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания. Разбор клинических случаев по анкетам. Решение ситуационных задач.	Собес., 3 С			4	
Итого					5	2	
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления их профилактика	ПЗ. 26 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии. Решение ситуационных задач	Собес., 3 С	тестирование			4
		ПЗ.27 Пищевые отравления немикробной этиологии. Решение ситуационных задач.	Собес., 3 С				4
		ПЗ.28	Собес., тестирование				4

		Профилактика пищевых отравлений.	вание				
		ПЗ.29 Теоретические основы питания человека.	Собес., тестирование				4
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПЗ.30 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 Решение задач				4
		ПЗ.29 Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения. Решение ситуационных задач. Разбор меню раскладок питания различных групп населения.	Собес., тестирование Собес., тестирование				4
		ПЗ.30 Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп.	Собес., тестирование				4
		ПЗ.31 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания	Собес., кейс-задача				4
		ПЗ.31 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания	Собес.				4
		ПЗ.32 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания (часть 1)	Собес.				4
		ПЗ.32 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания (часть 2)	Собес.				4
		ПЗ.32 Гигиенические принципы организации детского питания	Собес.				4
		ПЗ.33 Гигиенические	Собес.				4

	организации рационального питания населения в современных экологических условиях.				
	ПЗ.34 Гигиенические организации рационального питания населения в экологических условиях крайнего севера.	Собес.			4
	ПЗ.35 Питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.	Собес.			4
	ПЗ.36 Теории и концепции питания человека	Собес.			4
	ВСЕГО			160	

5.5. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	3	4	5
	Раздел 1. Введение в специальность. 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.	5
	Раздел 2. 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).	24

<p><u>Раздел.3</u> Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов</p>	<p>1. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы; - работа с нормативными документами; - использование интернета.</p> <p>2. Работа с лекционным материалом: - проработка конспекта лекции.</p> <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: - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов.</p> <p>5. Подготовка к итоговому занятию: - повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).</p>	32
<p><u>Раздел 4</u> Пищевая и биологическая ценность питания.</p>	<p>1. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы;</p> <p>2. Работа с лекционным материалом: - проработка конспекта лекции.</p> <p>3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ.</p> <p>4. Подготовка к практическому занятию: - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов.</p> <p>5. Подготовка к итоговому занятию: - повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).</p>	32
<p><i>Раздел 5.</i> Алиментарно-зависимые заболевания</p>	<p>1. Работа с литературными источниками: - чтение текста учебника, доп. литературы;</p> <p>2. Работа с лекционным материалом: - проработка конспекта лекции.</p> <p>3. Работа с электронными образовательными ресурсами, размещенными на образовательном портале ДГМУ.</p> <p>4. Подготовка к практическому занятию: - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов.</p> <p>5. Подготовка к итоговому занятию: - повторная работа над учебным материалом (учебника, доп. литературы, лекций, интернет ресурсов).</p>	34

	Раздел 6. 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).	34
	Подготовка к экзамену		24
	ИТОГО		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.	Раздел 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	ОПК -8 (ИД-1, ИД-2)	Собеседование Тестирование
2.	Раздел 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПК-7(ИД-1,ИД-2)	Собеседование Тестирование Акт сангигобследования

3	Раздел.3 Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	ПК-7 (ИД-3, ИД-5)	Собеседование Тестирование Кейс-задачи
4	Раздел 4 Пищевая и биологическая ценность питания.	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, Ид-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование Презентации Кейс-задачи
5	Раздел 5. Алиментарно- зависимые заболевания	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, Ид-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование Презентации Кейс-задачи
6	Раздел 6. Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, Ид-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование

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: (ОПК -8, ИД-1, ИД-2)

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

Тема занятия № 11 Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов.

Коды контролируемых компетенций: (ПК-7 (ИД-3, ИД-5))

1. Как образуется энергия.
2. Основные продукты питания богатые «энергией».
3. Энергетический коэффициент макронутриентов.
4. Особенности углеводного обмена.
5. Значение углеводов для человека.

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.

✓ «Неудовлетворительно»:

Студент имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практического занятия, полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий. Неудовлетворительная оценка выставляется выпускнику, отказавшемуся отвечать на вопросы темы практического занятия.

ТЕСТИРОВАНИЕ

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

Коды контролируемых компетенций: (ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3))

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

1. Пищевой термогенез – это

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

д) понижение энерготрат после приема пищи

2. Наибольший пищевой термогенез вызывают

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

4. Наименьший пищевой термогенез вызывают

- а) жиры
- б) белки
- в) углеводы

3. 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

4. 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 %

5. Отношение величины энерготрат на деятельность к величине основного обмена за единицу времени называется коэффициентом

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

6. Энерготраты покоя превышают величину основного обмена в среднем на

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

7. Величина энерготрат покоя измеряется у человека

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

10. Какой вид кулинарной обработки приводит к увеличению калорийности пищи?

- а) варка на пару
- б) тушение

- в) жарение с применением жира
- г) запекание
- д) вымачивание

11. Энергетическая ценность 1 г. этилового спирта (алкоголя) составляет

- а) 4 ккал
- б) 9 ккал
- в) 6 ккал
- г) 5 ккал
- д) 7 ккал

**ФГБОУ ВО ДГМУ Минздрава РФ
Медико-профилактический факультет
Кафедра общей гигиены и экологии человека**

УТВЕРЖДАЮ
Декан медико-профилактического факультета
Доцент А.И.Алиева
« _____ » _____ 2021г.

**«Экзамен по гигиене питания»
ДЛЯ СТУДЕНТОВ _6_ КУРСА медико-профилактического ФАКУЛЬТЕТА
Билет №29**

1. Торговля и хранение пищевых продуктов. Особенности
2. организации и осуществления санитарного надзора за предприятиями торговли. Санитарно-гигиеническое обследование предприятий государственной торговли.
3. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения, их гигиеническая оценка и эпидемиологическая характеристика.
4. Органолептическое и химическое исследование мяса. Методики, гигиеническая оценка показателей

Зав. каф. проф.

Магомедов М.Г

Критерии оценки текущего контроля успеваемости (тестирование):

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

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ ПО БЛОКАМ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 4. Пищевые отравления.

Коды контролируемых компетенций-(ПК-7 (ИД-5, ИД- 6))

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

Критерии оценивания	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно» (минимальный уровень не достигнут)	«удовлетворительно» (минимальный уровень)	«хорошо» (средний уровень)	«отлично» (высокий уровень)
ОПК-8 (ИД-1, ИД-2). 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.				
ИД-1 <small>опк-8</small>	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.
ИД-2 <small>опк-8</small>	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 непоследовательно и не систематизировано 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

		затрудняется обозначить проблемную задачу при решении профессиональных задач.		подхода, выработать стратегию действий
ИД-2 <small>опк-8</small>	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 о 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.				
ИД-1 <small>пк-7,</small> ИД-2 <small>пк-7</small>	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.
ИД-3 <small>пк-7</small>	Студент не умеет	Студент испытывает	Студент умеет	Студент умеет

ИД-4 _{пк-7}	<p>выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в профессиональной области.</p>	<p>затруднения при формировании оценочного суждения в профессиональной области. Студент не последовательно и не систематизировано умеет проводить оценку качества пищевых продуктов и пищевого статуса человека. Студент затрудняется обозначить проблемную задачу при решении профессиональных задач.</p>	<p>самостоятельно дать критическую оценку ситуации. Студент умеет использовать практические навыки дисциплины в решении профессиональных задач.</p>	<p>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</p>
ИД-5 _{пк-7} , ИД-6 _{пк-7}	<p>Студент не владеет навыком</p>	<p>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.</p>	<p>Студент владеет знаниями всего изученного программного материала, материал излагает последовательно о допускает незначительные ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала. Студент способен самостоятельно выделять главные задачи и пути решения.</p>	<p>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</p>

VII. УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	Королев А.А. Гигиена питания: учебник/ А.А. Королев; 4-е изд., перераб. и доп.-Москва: Издательский центр«Академия», 2014. – 554с. ISBN978-5-4468-0529-7	65

Электронные источники

№	Издания
1.	Королев, А. А. Гигиена питания : Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст : электронный. URL : https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html
2.	Большаков А.М., Общая гигиена [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. - ISBN 978-5-9704-3687-5 - Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html
3.	Кича Д.И., Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 288 с. - ISBN 978-5-9704-3430-7 - Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html

7.2. Дополнительная литература

Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Питание человека/А.Н.Мартинчик. -Москва: МЕДпресс-информ, 2005. - 392 с. ISBN 5-98322-075-6	5
2.	Болезни избыточного и недостаточного питания : учеб. пособие / Владимир Антонович Доценко, Лариса Васильевна Мосийчук, Санкт-Петербургская мед. акад. – Санкт-Петербург: Фолиант, 2004 . – 111 с. - ISBN 5-939200-85-0	5
3.	Нутрициология/ Л.З. Тель/ Москва: Литтерра, 2016. - 544 с. : ил. - ISBN 978-5-4235-0214-0	5
4.	Гигиена питания/ Петровский К.С., Ванханен В.Д./ Москва: Медицина, 1982.	50
5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервов. Методы консервирования: учебно-методическое пособие / С.С.Ибрагимова, У.А. Магомедова. - Махачкала, 2015.	55
6.	Клиническая диетология / В.П. Щевченко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014.- 256 с. ISBN 978-5-9704-3008-8.	10

8.	Руководство к практическим занятиям по гигиене питания / Ванханен В.Д., Лебедева Е.А./ Москва: Медицина, 1987.	50
9.	Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения / Доценко. В.А. – Санкт-Петербург: Фолиант, 2006. ISBN9785988791539.html	50

Электронные источники

№	Издания
1.	Тель П З Нутрициология: учебник / П З Тель - Москва · Литтена 2016 - 544 с - ISBN 978-5-4235-0214-0 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: https://www.studmedlib.ru/ISBN9785423502140.html
2.	Митрохин, О. В. Общая гигиена. Руководство к практическим занятиям / О. В. Митрохин В И Анхангельский Н А Ермакова - Москва · ГЭОТАР-Медиа - 168 с – ISBN 978-5-9704-6546-2 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970465462.html

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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;

Перечень программного обеспечения (Win HOME 10 Russian OLP (Сублицензионный договор Tr000044429 от 08.12.15г.); Kaspersky Edition Security для бизнеса – Стандартный

Перечень информационных справочных систем:

1. **Электронная информационно-образовательная среда(ЭИОС) ДГМУ.** URL:
<https://lms.dgmu.ru>
2. **Консультант студента:** электронная библиотечная система. URL:
<http://www.studmedlib.ru>
3. **Консультант врача:** электронная библиотечная система. URL:
<http://www.rosmedlib.ru>
4. **Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ).**URL:
<http://feml.scsml.rssi.ru>
5. **Научная электронная библиотека eLibrary.**URL:<https://elibrary.ru/defaultx.asp>
6. **Медицинская справочно-информационная система.**URL:<http://www.medinfo.ru/>
7. **Научная электронная библиотека КиберЛенинка.**URL:<http://cyberleninka.ru>

VIII. МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№ п/п	Вид помещения с номером (учебная аудитория, лаборатория, компьютерный класс) с указанием адреса (местоположение) здания, клинической базы, строения, сооружения, помещения, площади помещения, его назначения.	Наименование оборудования
1.	Учебная комната для проведения занятий лекционного типа и проведения промежуточного контроля №1 – 43,2 м ² на 32 посадочных мест Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Стол и стулья, доска, мебель. Мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран) для проведения лекционных занятий. Таблицы, схемы.
2.	Учебная комната №2 (20 м ²) для проведения практических занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Лабораторные столы для проведения микробиологических исследований. Шкаф с микроскопами и специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы. Мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран)
3.	Учебная комната №3 (19 м ²) на 16 посадочных мест для проведения практических занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Стол для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы. Мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран).
4.	Учебная комната №4 (22, 40 м ²) на 18 посадочных мест для проведения практических занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Стол и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
5.	Учебная комната №5 (21 м ²) на 14 посадочных мест для проведения практических занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Стол и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
6.	Учебная комната №6 (18 м ²) на 14 посадочных мест для проведения практических занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Стол и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.

7.	Учебная комната №7 (21 м ²)на 14 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 3 этаж.	Столы и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
8.	Учебная комната №8 (18 м ²)на 14 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 3 этаж.	Столы и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
7.	Лаборатория (19,2 м ²)для приготовления лабораторных работ к практическим занятиям Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Лабораторные столы. Шкаф сухожаровой, весы, холодильник, мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран).
8.	Читальный зал библиотеки ДГМУ для самостоятельной работы. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 1 этаж.	Стол, стулья, учебная и научная литература, компьютеры с выходом в интернет

IX. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Методическое обеспечение дисциплины разрабатываются в форме отдельного комплекта документов: «Методические рекомендации к лекциям», «Методические рекомендации к практическим занятиям», «Методические рекомендации для студента» в виде приложения к рабочей программе дисциплины (модуля)

X. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

11.1. 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).

11.2. 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).

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

11.4. 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.

11.5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

11.5.1. 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 (модулю) 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 (модулю) может проводиться в несколько этапов.

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

1. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

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>			