

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

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебной работе и цифровой трансформации, д.м.н.  
А. Г. Гусейнов

» \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

Индекс дисциплины- **Б1.О.51**

Специальность: **32.05.01 Медико-профилактическое дело**

Уровень высшего образования: **специалитет**

Квалификация выпускника - **Врач по общей гигиене, по эпидемиологии.**

Факультет: **медико-профилактический**

Кафедра: **Общей гигиены и экологии человека**

Форма обучения- **очная**

Курс: **5-6**

Семестр: **10-11**

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

Лекции -**52 (часов)**

Практические занятия- **118 (часов)**

Самостоятельная работа -**226 (часов)**

Форма контроля- **экзамен/36 (часов)**

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки (специальности) 35.02.01 Медико-профилактическое дело, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 552 от 15 июня 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры от «20» мая 2024 г.

Рабочая программа согласована:

1. Директор НМБ ДГМУ \_\_\_\_\_ / В.Р. Мусаева  
2. Начальник УМУ \_\_\_\_\_ / Г.Г. Гаджиев  
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  
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

**Рецензенты:**

- Д.м.н., проф. кафедры Общественного здоровья и здравоохранения ФПК и ППС  
Р.С. Шамсудинов.  
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 <small>опк-8</small> Уметь анализировать состояние здоровья населения по основному показателю и определять его приоритетные проблемы и риски.
		ИД-2 <small>опк-8</small> 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
<b>Тип задач профессиональной деятельности: <u>диагностический</u></b>			
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 <small>пк-7</small> : владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	ПС
		ИД-2 <small>пк-7</small> : владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	ПС
		ИД-3 <small>пк-7</small> Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	ПС
		ИД-4 <small>пк-7</small> : оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	ПС
		ИД-5 <small>пк-7</small> : Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	ПС
		ИД-6 <small>пк-7</small> : 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./432час зачетных единиц.

Виды работы		Всего часов	Семестры		
			10	11	
1		2			
Контактная работа (всего), в том числе:		170	50	120	
Аудиторная работа		170	50	120	
Лекции (Л)		52	12	40	
Лабораторно- практические занятия (ЛПЗ),		118	38	80	
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)		226	58	168	
Вид промежуточной аттестации					
	экзамен (Э)	36			
ИТОГО: трудоемкость	Общая	час.	432	108	324
		ЗЕТ	12	3	9

### 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 пищевых объектов. 2.3 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. 2.4 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. 2.5 Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2)
3	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	3.1 Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. 3.2	ПК-7 ( ИД-3, ИД-5)
4	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	4.1 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 4.2 Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов питания	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))
	Алиментарно-зависимые заболевания.	4.1 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансом питания 4.2. Пищевые отравления.	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	5.1 Теории и концепции питания человека. 5.2 Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма 5.3 Рациональное питание отдельных групп населения. 5.4 Лечебно- профилактическое питание на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда. 5.5 Диетическое (лечебное) питание 5.6 Питание населения,	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6))

		проживающего в условиях экологического неблагополучия	
--	--	---	--

### 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	1	2	4	10
2	Пищевая и биологическая ценность питания	5	18	27	98
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	6	18	27	76
Итого за 10 семестр		<b>12</b>	<b>38</b>	<b>58</b>	<b>108</b>
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	10	20	44	68
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	10	20	44	72
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	20	40	80	72
Итого 11 семестр		<b>40</b>	<b>80</b>	<b>168</b>	<b>288</b>
	Подготовка к экзамену				
	Экзамен				12
<b>ИТОГО:</b>		<b>52</b>	<b>118</b>	<b>226</b>	<b>432</b>

### 5.3 Тематический план лекций

№ раздела	Раздел дисциплины	Тематика лекций	Количество часов в семестре	
			№10	№11
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. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания. Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.	2	
2	Пищевая и биологическая ценность питания.			

		Л.2 БЖУ, гигиенические проблемы дисбаланса белков, жиров (липидов) и углеводов в питании	2	
		Л.3 Витамины и их значение в питании. Сбалансированность витаминов. Витаминоподобные вещества и их роль в питании. Изомерное питание.	2	
		Л.4 Минеральные вещества и их значение в питании.	2	
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	Л. 5 Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного и животного происхождения.	2	
		Л. 6 Консервированные продукты. Продукты с повышенной пищевой ценностью. БАДы, обогащённые продукты.	2	
Итого за 10 семестр			12	
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	Л.7 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания		2
		Л.8 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии и немикробной этиологии. Расследование и пищевых отравлений и профилактика		4
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	Л.9 Теоретические основы питания человека. Государственная политика здорового питания населения		2
		Л. 10 Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.		2
		Л. 11 Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения		2
		Л. 12 Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп.		2
		Л.13 Гигиенические принципы организации детского питания.		2
		Л.14 Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания		2
		Л.15 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания		2
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Л.16 Гигиенические организации рационального питания населения в современных экологических условиях.		2
		Л.17 Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. Нормативно-правовое регулирование в области применения государственного надзора за предприятиями пищевой промышленности, общепита и торговли		2

		Л.18 Реализация принципов системы ХАССП. В предприятиях общепита. Требования и контроль.		4
		Л.19 Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов		2
		Л.20 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД		2
		Л.21 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества		2
		Л.22 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.		2
		Л.23 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.		2
		Л.24 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания и торговли.		2
Итого за 11 семестр				40
Итого				52

#### 5.4. Тематический план практических и лабораторных занятий

№	Раздел дисциплины	Тематика практических занятий	Формы контроля		Количество часов в семестре	
			текущего	рубежного	№ 10	№ 11
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. Методы лабораторных исследований, применяемые в гигиене питания.	текущего	рубежного	2	
			собеседование	тестирование		
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	ПЗ.2 Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах.	Собес., тестирование	тестирование	4	
		ПЗ.3 Белки и их значение в питании. Гигиеническое исследование молока и молочных продуктов.			2	

		ПЗ.4 Углеводы и их значение в питании. Экспертиза муки и хлеба.			2	
		ПЗ.5 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании. Экспертиза мяса и рыбы.	Собес., тестирование	тестирование	4	
		ПЗ.6 Витамины и их значение в питании. Определение вит С в 3 блюдах (компоты).	УИРС (презентации)		4	
		ПЗ.7 Минеральные вещества и их значение в питании.	Собес., тестирование		4	
		ПЗ.8 Рациональное питание. Гигиенические требования к рациональному питанию. Оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации (УИРС).	Собес., тестирование		4	
			УИРС (презентации)			
3	Пищевая ценность и безопасность питания	ПЗ.9 Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения	Собес., тестирование		2	
		ПЗ. 10 Гиг. оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Гигиеническое исследование мяса и мясных продуктов. Гигиеническое исследование рыбы и рыбных продуктов.	Собес., тестирование		2	
		ПЗ. 11 Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Собес., тестирование		2	
		ПЗ. 12 Гигиеническая оценка методов консервирования. Гигиеническое исследование баночных консервов и пищевых концентратов.	Собес., тестирование		2	
		ПЗ.13 Ксенобиотики в продуктах питания, государственный мониторинг. Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений	Собес., тестирование		4	
<b>Итого за 10семестр</b>					<b>38</b>	

4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	ПЗ.14 Алиментарно-зависимые заболевания и их Профилактика. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.			4
		ПЗ.15 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии. Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.. Решение ситуационных задач			4
		ПЗ.16 Пищевые отравления немикробной этиологии. Решение ситуационных задач.	Собес., ЗС		4
		ПЗ.18 Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях. Отравления растительными продуктами и ядовитыми при определенных условиях.	Собес., тестирование		4
		ПЗ.19 Отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Расследование пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений.	Акт расследования		4
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПЗ.20 Теории и концепции питания человека. Оценка состояния питания различных групп населения. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	Собес., тестирование  Решение задач	тестирование	4
		ПЗ.21 Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Лечебно-профилактическое питание.	Собес., тестирование		4
		ПЗ.22 Гигиенические принципы организации детского Питания. Питание беременных и кормящих.	Собес., кейс-задача		4
		ПЗ.23 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания	Собес.		4

		ПЗ.24 Питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия. Гигиенические организации рационального питания населения в экологических условиях. крайнего севера.	Собес.		4
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПЗ.25 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.	собеседование	Защита актов. Тестирование.	4
		ПЗ.26 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности	собеседование		4
		ПЗ.28 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	тестирование		4
		ПЗ. 29 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	Собес., тестирование		4
		ПЗ.30 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	Выезд на объект предприятия общ. питания		8
		ПЗ.31 Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения			8
		ПЗ.32 Разбор актов санитарно-гигиенического обследования объектов предприятий производства, общепита и торговли.			8
		Итого за 11 семестр			
<b>Всего</b>					<b>118</b>

### 5.5. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	3	4	5
	<b>Раздел 1.</b> <b>Введение</b> в <b>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.	4
	<b>Раздел.2</b> Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов	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 (в т.ч. просмотр обучающих видеофильмов) 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).	27
	<b>Раздел 3</b> Пищевая и биологическая ценность питания.	1. 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).	27

<p><b>Раздел 4.</b> Алиментарно-зависимые заболевания</p>	<p>1. 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).</p>	44
<p><b>Раздел 5.</b> Требования к организации и оценка питания различных групп населения</p>	<p>. 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).</p>	44
<p><b>Раздел 6.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</p>	<p>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).</p>	80
<p>Подготовка к экзамену</p>		24
	<b>ИТОГО</b>	<b>250</b>

## 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	ОПК -8 ( ИД-1, ИД-2)	Собеседование Тестирование
2	<b>Раздел.2</b> Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	ПК-7 ( ИД-3, ИД-5)	Собеседование Тестирование Кейс-задачи
3	<b>Раздел 3</b> Пищевая и биологическая ценность питания.	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование Презентации Кейс-задачи
4	<b>Раздел 4.</b> Алиментарно-зависимые заболевания	ПК-7 ( ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование Презентации Кейс-задачи
5	<b>Раздел 5.</b> 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.	<b>Раздел 6.</b> Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	ПК-7( ИД-1,ИД-2)	Собеседование Тестирование Акт сангигобследования

## 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 Г.М. Далгатов  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_г.

**«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.

### 6.2.1. Форма промежуточной аттестации - ЭКЗАМЕН. Семестр -5.

#### 6.2.1 Система оценивания результатов освоения дисциплины (модуля), описание шкал оценивания, выставления оценок.

Критерии оценивания	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно» (минимальный уровень не достигнут)	«удовлетворительно» (минимальный уровень)	«хорошо» (средний уровень)	«отлично» (высокий уровень)
<b>ОПК-8 (ИД-1, ИД-2).</b> 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>ИД-1</b> <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.
<b>ИД-2</b> <small>опк-8</small>	Студент не умеет выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в	Студент испытывает затруднения при формировании оценочного суждения в профессиональной области.	Студент умеет самостоятельно дать критическую оценку ситуации. Студент умеет использовать	Студент умеет последовательно логическую цепочку мысли в оценке ситуации и прогноза для решения

	профессиональной области.	Студент непоследовательно и не систематизировано умеет проводить оценку качества пищевых продуктов и пищевого статуса человека. Студент затрудняется обозначить проблемную задачу при решении профессиональных задач.	практические навыки дисциплины в решении профессиональных задач.	профессиональных задач. Студент умеет самостоятельно дать критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
<b>ИД-2</b> <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 материала. Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины
<b>ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.</b>				
<b>ИД-1</b> <small>пк-7,</small>  <b>ИД-2</b> <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 несистематизирован	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.

		ные знания о этапах развития, организации надзора за объектами питания, нормативных показателях в разделах дисциплины.		Знает основные вопросы и навыки по дисциплине гигиене питания. Показывает глубокое знание и понимание.
<b>ИД-3</b> ПК-7	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 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>ИД-4</b> ПК-7	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	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
<b>ИД-5</b> ПК-7,	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	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
<b>ИД-6</b> ПК-7				

			и решения.	пути	
--	--	--	---------------	------	--

### **6.2.2. Процедура проведения промежуточной аттестации.**

Экзамен проводится на 1 этаже Биокорпуса (ул. А.Алиева 1а), в зале Центра тестирования, в виде тестового контроля на программе **Moodle** в режиме реального времени при доступе через личный кабинет студента (вход через логин и пароль).

**1.2.3.** При условиях несоответствия полученной оценки в ходе тестового контроля с аттестационным итоговым баллом и при желании студента повысить экзаменационную оценку студенту, предоставляется возможность ответить в устной форме в ходе собеседования с экзаменатором по утвержденным билетам.

При наличии неотработанных пропусков за текущую посещаемость и при условии сдачи тестовых заданий не ниже 70%, а также наличие аттестационного балла менее 2,6 студент проходит этап собеседования в виде окончательной процедуры экзаменационного этапа.

### **6.2.4 ПРИМЕР ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.**

**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

#### **8. 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

#### **9. 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

#### **10. 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

#### **11. 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 %

**12. 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

**13. Энерготраты покоя превышают величину основного обмена в среднем на**

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

**14. 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

**12. Энергетическая ценность 1 г. этилового спирта (алкоголя) составляет**

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

**Критерии оценки знаний студентов на экзамене с применением компьютерного тестирования:**

№	Средний балл за 2 семестра	Количество вопросов на тестировании	% правильных ответов на тестировании	Оценка
1	2,0-2,5	60-100	0-69	Неудовлетворительно
2	2,0-2,5	60-100	70 и выше	Собеседование
3	2,6-3,4	60-100	70-80	Удовлетворительно*
4	3,5-4,0	60-100	81-90	Хорошо*
5	4,1-5,0	60-100	91-100	Отлично

\*При желании повысить оценку студент имеет возможность сдавать экзамен комиссионно.

На собеседование допускается студент, набравший балл 70% и выше, независимо от среднего.

### **6.2.5. Примеры вопросов для подготовки к этапу собеседования.**

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
5. Как образуется энергия.
6. Основные продукты питания богатые «энергией».
7. Энергетический коэффициент макронутриентов.
8. Особенности углеводного обмена.
9. 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 Билета, 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 .

**«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 дисциплины, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов экзаменатора.

✓ **«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 Билета.

## 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. – 554 с. 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 : <a href="https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html">https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html</a>
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: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html</a>
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: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html</a>

### 14.2. 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 Л.З. Нутрициология: учебник / Л.З. Тель - Москва : Литтена, 2016. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0214-0 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <a href="https://www.studmedlib.ru/ISBN9785423502140.html">https://www.studmedlib.ru/ISBN9785423502140.html</a>
2.	Митрохин О.В. Общая гигиена. Руководство к практическим занятиям / О.В. Митрохин, В.И. Архангельский, Н.А. Ермакова - Москва : ГЭОТАР-Медиа, . - 168 с. – ISBN 978-5-9704-6546-2 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970465462.html">https://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970465462.html</a>

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

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

### 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 Russian

***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– 43,2м <sup>2</sup> на 32 посадочных мест Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Столы и стулья, доска, мебель. Мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран) для проведения лекционных занятий. Таблицы, схемы.
2.	Учебная комната №2 (20 м <sup>2</sup> ) для проведения практически 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 <sup>2</sup> ) на 16 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Столы 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 <sup>2</sup> ) на 18 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Столы и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
5.	Учебная комната №5 (21м <sup>2</sup> ) на 14 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Столы и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.
6.	Учебная комната №6 (18 м <sup>2</sup> ) на 14 посадочных мест для проведения практически занятий, текущего контроля. Ул. Ш. Алиева 1, Биологический корпус 2 этаж.	Столы и стулья для проведения практических занятий. Шкаф с специальными инструментами для проведения практических занятий. Таблицы, схемы.

7.	Учебная комната №7 (21 м <sup>2</sup> ) 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 <sup>2</sup> ) 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 <sup>2</sup> ) 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. Алиева1, Биологический корпус 1 этаж.	Стол, стулья, учебная и научная литература, компьютеры с выходом в интернет
9	Компьютерный зал для тестирования. ул. Ш. Алиева1, Биологический корпус 1 этаж.	Рабочие места оборудованные компьютерной техникой со всеми необходимыми программами.

## **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**

	<b>РП актуализирована на заседании кафедры</b>
--	--

Перечень дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины	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>			