

**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

проректор к.м.н. Э.А. Ахмедова

по учебной работе

2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине – «Гигиена питания»

Индекс дисциплины Б1.О.51

По специальности: 32.05.01 Медико – профилактическое дело

Уровень высшего образования: специалитет

Квалификация – 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 трудоемкость – 12 зач. ед./432ч

Лекций – 52ч

Практических занятий – 118

Самостоятельная работа студентов – 226ч


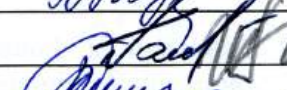

Экзамен – 36 ч

Форма контроля – экзамен (11 семестр)

Махачкала 2025

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 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 «15» мая 2025г.

Рабочая программа согласована:

1. Директор научно-медицинской библиотеки ДГМУ _____  В.Р. Мусаева
2. Начальник учебно-методического управления _____  Г.Г. Гаджиев
3. И. о. декана медико-профилактического факультета _____  Г.С. Баркаев

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



М.Г. Магомедов

Разработчик (и) рабочей программы:

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



М.Г. Магомедов

У.А. Магомедова

Х.Н. Абдуразакова

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:

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

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./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
Вил 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.	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5)
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, проживающего в условиях экологического неблагополучия	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	2	4	10
2	Пищевая и биологическая ценность питания	6	18	27	98
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	4	18	27	76
Итого за 10 семестр		12	38	58	108

4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	6	20	44	68
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	16	20	44	72
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	18	40	80	72
Итого 11 семестр		40	80	168	288
	Подготовка к экзамену				
	Экзамен				12
ИТОГО:		52	118	226	432

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.	Л.7 Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания		2

	Пищевые отравления и их профилактика	Л.8 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии и немикробной этиологиию 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
		Л.16 Гигиенические организации рационального питания населения в современных экологических условиях.		2
6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Л.17 Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питанияю 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.	Собес., тестирование	тестирование	2	
		ПЗ. 3 Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах.			2	
		ПЗ.4 Белки и их значение в питании. Гигиеническое исследование молока и молочных продуктов.			2	
		ПЗ.5 Углеводы и их значение в питании. Экспертиза муки и хлеба.			2	
		ПЗ.6 Гигиенические проблемы дисбаланса жиров (липидов) и углеводов в питании.	Собес., тестирование	тестирование	2	
		ПЗ.7 Экспертиза мяса и рыбы.			2	
		ПЗ.8 Витамины и их значение в питании.	УИРС (презентация)		2	
		ПЗ.9 Определение вит С в 3 блюдах (компоты).			2	
		ПЗ.10 Минеральные вещества и их значение в питании.	Собес., тестирование		2	
		ПЗ.11 Заболевания, связанные с недостатком минеральных веществ в питании			2	

		ПЗ.12 Рациональное питание. Гигиенические требования к рациональному питанию.	Собес., тестировани е		2	
		ПЗ. 13 Оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации (УИРС).	УИРС (презентац ии)		2	
3	Пищевая ценность и безопасность питания	ПЗ.14 Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения	Собес., тестирова ние		2	
		ПЗ.15 Гиг. оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Гигиеническое исследование мяса и мясных продуктов. Гигиеническое исследование рыбы и рыбных продуктов.	Собес., тестирова ние		2	
		ПЗ. 16 Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Собес., тестирова ние		2	
		ПЗ. 17 Гигиеническая оценка методов консервирования. Гигиеническое исследование баночных консервов и пищевых концентратов.	Собес., тестирова ние		2	
		ПЗ.18 Ксенобиотики в продуктах питания, государственный мониторинг.	Собес., тестирова ние		2	
		ПЗ. 19 Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений			2	
Итого за 10семестр					38	
4	Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика	ПЗ.20 Алиментарно-зависимые заболевания и их Профилактика. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.				4
		ПЗ.21 Пищевые отравления их классификация, пищевые отравления микробной этиологии. Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии. Решение ситуационных задач				4

		ПЗ.22 Пищевые отравления немикробной этиологии. Решение ситуационных задач.	Собес., ЗС		4
		ПЗ.23 Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях. Отравления растительными продуктами и ядовитыми при определенных условиях.	Собес., тестирование		4
		ПЗ.24 Отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Расследование пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений.	Акт расследования		4
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	ПЗ.25 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.26 Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Лечебно-профилактическое питание.	Собес., тестирование		4
		ПЗ.27 Гигиенические принципы организации детского Питания. Питание беременных и кормящих.	Собес., кейс-задача		4
		ПЗ.28 Гигиенические принципы организации диетического (лечебного) питания	Собес.		4
		ПЗ.29 Питание 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.30 Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов. Решение	собеседование	Защита актов. Тестирование.	4

	ситуационных задач.			
	ПЗ.31 Пищевые добавки. Определение безопасности и эффективности	собеседование		4
	ПЗ.32 Гигиеническая характеристика БАД. Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за производством и оборотом БАД	тестирование		4
	ПЗ. 33 Генетически модифицированные продукты питания. Стратегия оценки безопасности и качества	Собес., тестирование		4
	ПЗ.34 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	Выезд на объект предприятия и я общ. питания		4
	ПЗ.35 Оформление протокола обследования объекта общественного питания			4
	ПЗ.36 Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения			4
	ПЗ.37 Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения			4
	ПЗ.38 Разбор актов санитарно-гигиенического обследования объектов предприятий производства			4
	ПЗ. 39 Разбор актов санитарно-гигиенического обследования объектов предприятий общепита и торговли.			4
	Итого за 11 семестр			80
	Всего			118

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.	4
	Раздел.2 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
	Раздел 3 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>Раздел 4. 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>	44
	<p>Раздел 5. Требования к организации и оценка питания различных групп населения</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>	44
	<p>Раздел 6. 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.</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>	80
	Подготовка к экзамену		24
		ИТОГО	250

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	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5)	Собеседование Тестирование
2	Раздел.2 Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.	ПК-7 (ИД-3, ИД-5)	Собеседование Тестирование Кейс-задачи
3	Раздел 3 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	Раздел 4. Алиментарно-зависимые заболевания	ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5, ИД-6)	Собеседование Тестирование Презентации Кейс-задачи
5	Раздел 5. 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.	Раздел 6. 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: (ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5)

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

«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

Утвержден на заседании кафедры, протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой:

Д.м.н., проф., Магомедов М.Г. / _____

Составители:

«_____» _____ 20__ 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 -11.

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)
ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.				
ИД-1_{ПК-7}, ИД-2_{ПК-7}	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 гигиены питания. Показывает глубокое знание и понимание.
ИД-3_{ПК-7}	Студент не умеет выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для	Студент испытывает затруднения при формировании оценочного суждения в профессиональной области.	Студент умеет самостоятельно дать критическую оценку ситуации.	Студент умеет последовательно логическую цепочку мысли в оценке ситуации и прогноза для решения

ИД-4 ПК-7	решения задач 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 использовать практические навыки дисциплины в решении профессиональных задач.	профессиональных задач. Студент умеет самостоятельно дать критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
ИД-5 ПК-7, ИД-6 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 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

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 энергозатрат в условиях голодания
- в) повышение энергозатрат в связи с приемом пищи
- г) понижение температуры тела при голодании
- д) понижение энергозатрат 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 энергозатрат на деятельность к величине основного обмена за единицу времени называется коэффициентом

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

13. Энергозатраты 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 :

	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

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 : Литтерра, 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. Архангельский, Н.А. Ермакова - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 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 Russian Edition. 100-149 Node (Лицензионный договор № 1081-2015 от 14.10.2015г); Office ProPlus 2013 RUS OLP NL Acsmc (договор №ДП-026 от 16.10.13г) и т.д.)

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 ² 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 ²) 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 ²) 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 ²) 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 ²) 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 ²) 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 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. 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

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 1.; 2.....и т.д.</p> <p>или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений на данный учебный год</p>			