

с 2024/2025 учебного года

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Направленность	Медико-профилактическое дело
Кафедра	Гигиена питания

В рабочую программу дисциплины вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами обучения по образовательной программе

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-1 ОПК-2	Знает Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания; Умеет- Применять наиболее эффективные методы информирования населения по вопросам здорового образа жизни, профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений; Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных.	Собеседование практический навык тестирование, решение ситуационных задач, реферат
ИД-2 ОПК-2	Знает законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических загрязнителей пищи на здоровье человека. - Основы этики и психологии делового общения; - Основные физико-химические, математические, естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; Умеет - Выявлять причинно следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды. - Работать с научной и справочной литературой; - Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности - Оценивать актуальность проведенных ранее научных исследований; - Модифицировать получаемую научную информацию для развития собственной темы исследования; - Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), последствия возникновения и распространения таких заболеваний;	Собеседование тестирование, решение ситуационных задач

Оценить электронный документ, подписанный ЭП, хранящийся в системе электронного документооборота ООО "СЭЗ" им. И.И.Мечникова Минздрава России	
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП	
Сертификат	1FC08DD37C5678CF72030F7355B41753
Владелец	Сайганов Сергей Анатольевич
Действителен	с 22.10.2024 14:51:43 по 15.01.2026 14:51:43

	(отравлений); - Применять методы и методики исследований и измерений. Имеет навык подготовки и проведения устного выступления; Базовыми технологиями преобразования информации; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья и пищевом статусе населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - Методикой анализа форм учетной и отчетной медицинской документации;	
ИД-2 ОПК-3	Знает методы гигиенических лабораторных исследований объектов окружающей среды; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия; - основы радиационной безопасности; - санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки; радиационной нагрузки; - комплексные показатели антропогенной нагрузки; Умеет оценивать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов и продовольственного сырья по представленным Протоколам исследований; - Интерпретировать результаты лабораторных и функциональных исследований состояния организма в связи с действием фактора питания; - Интерпретировать результаты наиболее распространенных методов гигиенической лабораторной диагностики, токсикологических и гигиенических исследований пищевых продуктов, а также материалов и изделий контактирующих с ними; - Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований, исследований с учетом характеристик лабораторных тестов; - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы; Имеет навык анализа результатов лабораторных исследований, по протоколам лабораторных испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок; - алгоритма проведения гигиенической диагностики состояния объектов окружающей среды	Собеседование практический навык тестирование, решение ситуационных задач, презентация
ИД-1 ОПК-8	Знает -Санитарно-гигиенические показатели качества и безопасности пищевых продуктов , пестицидной нагрузки; - Методику оценки риска для здоровья населения; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды, - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды (фактора питания)на организм; -Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; -Научные основы гигиенического нормирования вредных факторов. - Принципы и методику гигиенического изучения состояния здоровья, во взаимосвязи с факторами питания и профилактики заболеваемости населения; - Влияние чужеродных биологических и химических загрязнителей пищи на здоровье человека; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	заболеваний, пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с питанием, разработка управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия фактора питания на здоровье населения; - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей; - Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека. - законодательство РФ, Таможенного союза, Евразийского экономического Союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья для здоровья населения и правовых основ защиты прав потребителей; - принципы организации мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов питания на организм человека; - требования безопасности, предъявляемые к новым видам пищевых продуктов, биологически активным добавкам к пище (БАД), пищевым добавкам, генетически модифицированным организмам (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированным микроорганизмам, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также к посуде, таре и упаковке, контактирующих с пищевыми продуктами; - требования к организации санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли; - требования к организации питания различных групп населения (лечебно-профилактическое питание лиц, занятых в особо вредных условиях производства, лечебное питание в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность); Умеет оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, влияние факторов среды обитания (фактора питания) на здоровье населения; выделять группы риска и объекты риска; - Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки - Проводить анализ материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды (пищевых продуктов); - Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний, использовать полученные данные для выработки управленческих решений; - Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов; - Разработать профилактические мероприятия и управленческие решения для снижения негативного влияния фактора питания на здоровье населения.. - давать оценку соответствия пищевых объектов санитарно-гигиеническим требованиям; - определять степень угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан от функционирования пищевых объектов; - осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок	
--	---	--

	к пище (БАД), пищевых добавок, генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированных микроорганизмов, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов; - провести изучение фактического питания различных групп населения современными методами (24-часового воспроизведения питания, анкетным методом, анкетно-опросным, частотным методом). Имеет навык - Выбора ведущих показателей нарушения здоровья, по которым следует вести мониторинг; - Установления точек отбора проб, мест измерений и групп пищевых продуктов, которые являются наиболее показательными; - Сбора, хранения, обработки и систематизацией данных наблюдения за состоянием здоровья населения и санитарно-эпидемиологическими показателями качества пищевых продуктов; - Методов выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания; - Методик оценки пищевого статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания; -Методики проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов - Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; -алгоритма метода выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания. - методами оценки риска здоровью населения при воздействии факторов химической и микробной природы, содержащихся в пищевых продуктах; - современных методов изучения питания различных групп населения.	
ИД-3 ПКО-7	Знает- - Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека. Умеет Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Критически оценивать информацию, полученную с использованием поисковых систем Интернет; -осуществлять контроль мероприятий по снижению факторов риска развития неинфекционных заболеваний; - Выявлять причинно следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды, выделять группы и объекты риска; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий.	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	Имеет навык базовых технологий преобразования информации; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;	
ИД-1 ПКО-8	Знает -Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Правила деловой этики; - Основы делопроизводства; - алгоритм рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и иных видов оценок; - Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. технического регулирования и защиты прав потребителей; - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценки пищевой продукции; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам, условиям производства, реализации, хранения и транспортировки пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; Умеет- Принять решение по результатам проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований. обследований, исследований и иных видов оценок; - Осуществлять консультирование граждан по санитарно-эпидемиологическим вопросам и вопросам защиты прав потребителей;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-2 ПКО-8	Знает Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Правила деловой этики; - Основы делопроизводства; - алгоритм рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; Умеет Принять решение по результатам проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований. обследований, исследований и иных видов оценок; - Осуществлять консультирование граждан по санитарно-эпидемиологическим вопросам и вопросам защиты прав потребителей; Имеет навык- Этики делового общения и деонтологией; - Оформления документов для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности - Алгоритма проведения экспертизы нормативно-технической документации на пищевые продукты.; - Проводить анализ протоколов лабораторных исследований, (испытаний), научных отчетов, экспертных заключение.	Собеседование, тестирование, решение ситуационных задач

ИД-1ПКО-11	Знает- Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования. - Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО. - Методику постановки токсикологического эксперимента; - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и блюд; -- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; – Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок; – Составлять программу лабораторных исследований для проведения экспертиз, исследований, испытаний пищевой продукции; - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов), заполнять акт отбора проб; – Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. – Пользоваться лабораторным оборудованием - аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, иономером, центрифугой. – Имеет навык методики отбора проб пищевых продуктов; других видов продукции, контактирующих с пищевыми продуктами; – Методикой микробиологического контроля на пищевых объектах; – Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; – Методикой санитарно-эпидемиологической оценки проектов пищевых объектов, – Оценки результатов лабораторных исследований, их оценке на соответствие санитарно-гигиеническим требованиям; - Оформления документации по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы.	Собеседование, практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-2 ПКО-11	Знает Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;	Собеседование, практический навык, тестирование, решение ситуационных задач, презентация

	Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и блюд; -- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методику проведения обследования пищевых объектов; - Методы отбора проб пищевых продуктов; - Методику проведения микробиологического контроля на пищевых объектах; – Умеет Составлять программу лабораторных исследований для проведения экспертиз, исследований, испытаний пищевой продукции; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов), заполнять акт отбора проб;	
ИД-3 ПКО-11	Знает- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; Умеет - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок;	Собеседование тестирование, решение ситуационных задач
ИД-6 ПКО-11	Знает Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, . -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок; - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-1 ПКО-13	Знает основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО; -Порядок оформления Свидетельства о государственной регистрации новых видов пищевой продукции, занесения сведений о госрегистрации в Единый Государственный Реестр; - Новые технологии, используемые при производстве пищевых продуктов, упаковки, в т.ч. наннотехнологии; Умеет применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; – Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок по Протоколам лабораторных испытаний, результатам экспертиз. — Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку представленной документации на новые виды пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами.	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	- Оформлять экспертные заключения, заключения по протоколам исследований, испытаний и иных видов оценок; - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей деятельности Имеет навык оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; и др. видов исследований, представленных в Протоколах исследования и экспертных заключениях; - Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; - Методиками проведения экспертизы документов, сверкой данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей - Методикой проведения экспертизы результатов токсикологических, гигиенических и иных видов исследований (органолептических, физико-химических, микробиологических, радиологических) пищевой продукции; - Подготовкой решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции - Алгоритма оформления и представления выписки из Реестра свидетельств о государственной регистрации заинтересованным государственным органам, юридическим и физическим лицам;	
ИД-2 ПКО-13	Знает основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, . - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО; Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок. – Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку представленной документации на новые виды пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документации на пищевую продукцию и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-3 ПКО-13	Знает -Порядок оформления Свидетельства о государственной регистрации новых видов пищевой продукции, занесения сведений о госрегистрации в Единый Государственный Реестр; Порядок внесения сведений о продукции и ее изготовителе (поставщике) в Реестр свидетельств о государственной регистрации;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры		
		7	8	9
Контактная работа обучающихся с преподавателем	220	72	72	76
Лекции (Л)	72	24	24	24
Практические занятия (ПЗ)	144	48	48	48
Промежуточная аттестация: экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	4			4
Самостоятельная работа:	140	36	36	68
в период теоретического обучения	108	36	36	36
подготовка к сдаче экзамена	32			32
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	360			
	10			

5. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1.Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1.	Введение в специальность Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Связь гигиены питания с другими науками. Введение в предмет. Содержание предмета. Методы гигиены питания. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Эмпирический период. Представления ученых и философов древнего мира и средних веков по отдельным вопросам «Диететики». История гигиены питания и зарождение ее как науки в России. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании (Ломоносов В.М., Хотовицкий С.В., Либих Ю.). Основные направления и заслуги отдельных ученых в разработке гигиены питания (М.Петтенкофер, К.Фойт, Н.И.Лунин, Г.В.Хлопин и др.). Вклад в развитие гигиены питания Эрисмана Ф.Ф. и Доброславина А.П. Современный период развития гигиены питания. Основные направления гигиены питания	ОПК-2
2	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Энергетические затраты организма и энергетический обмен. Энергетический баланс. Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма. Белки как основа полноценного питания. Белки животные и растительные. Аминокислоты (заменимые и незаменимые) и их значение. Показатели биологической ценности белка. Рекомендуемые нормы потребности в белке и аминокислотах. Факторы, влияющие на потребность в белке и аминокислотах. Болезни недостаточного и избыточного белкового питания. Жиры и их значение в питании. Биологическая роль жиров (липидов). Состав и свойства жиров. Жиры животные и растительные. Потребность в жирах (НЖК, МНЖК, ПНЖК) и	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-8 ПКО-8 ПКО-11 ПКО-13

		их нормирование. Полиненасыщенные жирные кислоты различных семейств (омега-3 и омега-6) и их значение в питании. Источники жиров и ПНЖК в питании. Углеводы и их значение в питании. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных групп углеводов – моносахаридов (глюкоза, фруктоза), дисахаридов (сахароза, лактоза), полисахаридов (крахмала и пищевых волокон). Источники простых и сложных углеводов в питании. Потребность в углеводах. Физиологическое значение пищевых волокон (клетчатки, пектина, целлюлозы и др.) в профилактике ряда заболеваний. Взаимосвязь обмена углеводов и жиров. Витамины и их значение в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Роль витаминов в обмене веществ и адаптационно-защитных механизмах. Продукты – источники жиро- и водорастворимых витаминов. Витаминная недостаточность и её профилактика. Минеральные вещества и их значение в питании. Классификация минеральных элементов. Роль макроэлементов (кальций, магний, калий, натрий, фосфор) и микроэлементов (железо, медь, цинк, селен, йод, фтор, марганец и др.) в жизнедеятельности организма. Основные пищевые источники, усвояемость минеральных элементов. Нормы физиологических потребностей. Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.	
		Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов (продукты массового потребления, детские пищевые продукты, диетические, обогащенные). ТР ТС и СанПиН, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность пищевых продуктов, санитарно-химическая безопасность пищевых продуктов (токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, нитраты, нитрозамины, антибиотики и др.). Классификация ксенобиотиков. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Мониторинг за содержанием ксенобиотиков биологической и химической природы в пищевых продуктах. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения. Зерновые продукты. Значение зерновых в питании. Строение зерна и его пищевая и биологическая ценность. Зерновые продукты как основной источник энергии, углеводов и белка в питании. Зерновые продукты – источник витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон. Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии переработки зерна на их пищевую и биологическую ценность. Значение хлебобулочных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству хлеба. Загрязнение зерна растительными примесями, токсигенными штаммами грибов, химическими примесями и их влияние на организм человека. Значение овощей, фруктов и ягод в питании. Растительные продукты как основной источник витамина С, Р, бета-каротина, биофлавоноидов. Контаминация плодов и овощей пестицидами, нитратами, токсичными элементами, радионуклидами и др. чужеродными веществами. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов животного происхождения.	

	Значение молока и молочных продуктов в питании пищевая и биологическая ценность, усвояемость молока и молочных продуктов. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Особенности структуры и аминокислотного состава белка молока. Жиры и углеводы молока. Минеральные вещества и витамины молока. Молоко как основной источник кальция в питании.	
	Кисломолочные продукты, обогащенные молочные продукты (витаминизированные, обогащенные пре- и пробиотиками) и их значение в питании. Санитарно-эпидемиологическая роль молока в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез и др.). Роль молока в формировании чужеродной нагрузки химическими контаминантами на организм человека. Мясо и мясные продукты и их значение в питании. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков. Жиры мяса и мясопродуктов, их жирнокислотный состав. Минеральные вещества и витамины мяса. Мясо птицы и его использование в детском и диетическом питании. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва, сальмонеллез). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Контаминация мяса чужеродными химическими соединениями. Рыба и рыбопродукты как источники полноценного белка. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Жиры рыб, особенности жирнокислотного состава. Рыба и рыбопродукты как источник ПНЖК семейства омега-3. Особенности витаминного и минерального состава рыбы и морепродуктов (витамины А, Д, микроэлементы иод, селен и др.). Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбопродуктов в возникновении пищевых отравлений (ботулизм, стафилококковый токсикоз, листериоз, отравление биотоксинами) и паразитарных заболеваний (описторхоз, дифиллоботриоз). Контаминация рыбы химическими соединениями (метилртуть, полихлорированные бифенилы). Причины отравления гистамином. Яйца и яичные продукты и их значение в питании. Яйца как источник высокоценного белка. Витамины яиц (А, Д, В2). Липиды яиц, лецитин. Санитарно-эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов. Консервированные продукты и их роль в питании населения. Виды консервов. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. Консервирование высокой температурой (стерилизация, пастеризация, уперизация). Консервирование низкой температурой (охлаждение, замораживание). Консервирование обезвоживанием, сушка (естественная, искусственная, вакуумная, сублимационная). Консервирование повышением осмотического давления (введение соли, сахара). Консервирование повышением концентрации водородных ионов (маринование, квашение). Консервирование пищевыми добавками (консерванты и антиокислители). Консервирование антибиотиками (низин). Комбинированные методы консервирования (пресервирование, копчение). Санитарно-эпидемиологическая роль консервов в возникновении пищевых отравлений (ботулизм, отравление	

		солями олова и хрома). Продукты с измененным химическим составом. Низкожировые продукты. Обогащенные пищевые продукты. Функциональные пищевые продукты. Классификация. Требования к информации для потребителя о пищевой ценности.	
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральные законы «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ. Стандартизация пищевых продуктов. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Технические регламенты на пищевые продукты и упаковку, требования безопасности. Другие виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). . Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы. Требования к информации для потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления надзора за пищевыми объектами и питанием населения. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ, Закон РФ «О защите прав потребителей» и др. Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения. Направления работы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания в учреждениях Роспотребнадзора. Порядок и правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении госсанэпиднадзора. Делопроизводство в учреждениях Роспотребнадзора по разделу надзора за питанием населения. Основная документация. Порядок применения мер административного взыскания, Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Значение и место санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации на пищевые объекты при осуществлении Государственного строительного надзора. Предприятия общественного питания. Типы предприятий общественного питания, их классификация. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания, к санитарно-техническому состоянию предприятий (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение), к набору и планировке помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу приготовления пищевых продуктов, . . Контроль за состоянием здоровья, условиями труда и соблюдением личной гигиены работниками предприятий общественного питания. Гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-8 ПКО-7 ПКО-8 ПКО-11 ПКО-13
		Предприятия продовольственной торговли Характеристика различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к	

	санитарно-техническому оснащению продовольственных магазинов, к размещению, внутренней планировке, оборудованию продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению, условиям реализации пищевых продуктов. Организация производственного контроля. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и территории предприятий пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, вентиляции, освещению, обеспечению холодом пищевых предприятий, к производственным, складским, бытовым и вспомогательным помещениям. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу получения пищевых продуктов (переработки продовольственного сырья), правил использования пищевых добавок.. Гигиеническое обучение работников. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности различного профиля – молочной промышленности, мясной и мясоперерабатывающей промышленности, рыбообрабатывающей промышленности, хлебопекарной промышленности, кондитерским фабрикам консервной промышленности.	
	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Классификация пищевых добавок.. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Санитарные правила по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза партии пищевых продуктов.Цели и задачи, методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.. Порядок отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов и других нормативно-технических документов Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Понятие «новые пищевые продукты» и «новые пищевые технологии». Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы новых видов (впервые разрабатываемых и внедряемых) пищевых продуктов, биологически активных добавок (БАД) к пище и пищевых добавок. Перечень пищевых продуктов, подлежащих государственной регистрации. Свидетельство о государственной регистрации пищевых продуктов. Положение о реестре свидетельств о регистрации. Госсанэпиднадзор за изделиями из полимеров. Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их	

		гигиеническая характеристика. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Генетически модифицированные источники пищи. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (медико-биологическая, медико-генетическая и технологическая оценка). Государственная регистрация.. Требования к маркировке данной группы продуктов.	
4	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Питание и профилактика болезней избыточного и недостаточного питания. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета П типа, онкологических заболеваний, остеопороза и других болезней «цивилизации». Пищевые отравления. Определение. Отличительные признаки пищевых отравлений. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции. Этиология и патогенез. Общая характеристика вспышек. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами, <i>Proteus</i>, энтерококками, спорообразующими бактериями и др. Роль отдельных продуктов в возникновении токсикоинфекций. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек . Лабораторная диагностика. Профилактика. Пищевые бактериальные токсикозы (ботулизм. стафилококковый токсикоз).. Причины возникновения. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Этиология и патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении. Клинические симптомы заболевания. Лабораторная диагностика. Профилактика. Пищевые микотоксикозы. Этиология и патогенез. Распространенность. Афлотоксикозы. Свойства афлатоксинов и их действие на организм человека (токсическое и канцерогенное). Причины возникновения афлатоксикозов и их. профилактика. Фузариотоксикозы. Алиментарно-токсическая алейкия, отравления «пьяным» хлебом, эрготизм. Охратоксины, их действие на организм человека. Профилактические мероприятия. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления продуктами растительного происхождения. Отравления ядовитыми грибами (бледная поганка, строчки, мухоморы) и условно-съедобными грибами. Отравления ядовитыми растениями (белена, дурман, болиголов и др.). Клиника, профилактика. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры (триходесмотоксикоз, гелиотропный токсикоз и др.). Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях. Отравления ядовитыми рыбами (маринка, фугу, усач и др.). Пищевые отравления, связанные с накоплением биотоксинов (скомбротоксины и цигуатоксины) в тканях рыб. Отравления маринотоксинами, связанные с употреблением моллюсков и ракообразных.	ОПК-2 ОПК-8 ПКО-7 ПКО-8 ПКО-11 ПКО-13
		Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком. Пути поступления тяжелых металлов в пищевые продукты. Механизм действия токсичных элементов(свинца,	

		кадмия, ртути, цинка, мышьяка) на организм человека. Клинические симптомы пищевых отравлений, вызванных тяжелыми металлами. Причины возникновения массовых пищевых отравлений - болезнь Минамато, итай-итай. Профилактика отравлений тяжелыми металлами. Отравления пестицидами. Классификации пестицидов.. Гигиенические требования к пестицидам. Гигиеническая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьсодержащие, синтетические пиретроиды). Механизм действия основных групп пестицидов на организм человека. Клиника и основные симптомы отравлений. Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасным обращением пестицидов и агрохимикатов в сельском хозяйстве. Методы контроля остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества пестицидов выше МДУ. Профилактика отравлений пестицидами. Отравления нитратами и нитритами. Причины накопления нитратов в растительной продукции. Продукты - источники поступления нитратов в организм человека. Механизм превращения нитратов в нитриты в организме человека. Последствия нитратной и нитритной нагрузки на организм. Нитрозамины, канцерогенное действие на организм. Пути реализации условно-пригодной и непригодной растительной продукции, содержащей повышенный уровень нитратов. Расследование пищевых отравлений. Цели и задачи расследования пищевых отравлений. Порядок проведения и методика расследования вспышки пищевого отравления.. Принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления. Оформление результатов санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления (акта расследования). Разработка профилактических мероприятий. Наложение мер административного воздействия на виновных.	
		Социальный мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и состояния здоровья населения. Цели и задачи проведения социально-гигиенического мониторинга. Унифицирование системы сбора и анализа информации. Выбор и оценка ведущих показателей нарушения здоровья населения. Разработка профилактических мероприятий.	
5	Требования к организации и оценке питания различных групп населения.	Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения. Методы оценки фактического питания (социально-экономические и социально-гигиенические). Балансовый и бюджетный методы изучения фактического питания. Оценка организованного питания, лабораторный метод. Анкетный метод, метод 24-часового воспроизведения, метод частотный и др. Использование компьютерных программ при оценке фактического питания. Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания. Методика изучения и оценки статуса питания. Виды статуса питания энергетический пищевой статус и его оценка (индекс массы тела, толщина кожно-жировых складок). Диагностика клинических проявлений витаминной и минеральной недостаточности (клинические симптомы и биохимические маркеры). Лабораторная диагностика параметров статуса питания. Биохимические маркеры алиментарных дисбалансов (белкового, жирового,	ОПК-2 ОПК-8 ПКО-7 ПКО-8 ПКО-11 ПКО-13

	углеводного, витаминного и минерального). Функциональные пробы и тесты оценки статуса питания. Оценка состояния фактического питания и разработка рекомендаций по его коррекции.. Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов. Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для различных групп взрослого трудоспособного населения в зависимости от уровня физической активности. . Гигиенические требования к организации рационального питания лиц умственного труда, студентов, строительных рабочих, шахтеров, сельскохозяйственных рабочих, рабочих химического производства. Гигиенические требования к рациональному питанию лиц, проживающих в условиях Крайнего Севера. Гигиенические требования к организации питания спортсменов. Особенности организации рационального питания лиц престарелого и старческого возраста. Гигиенические требования к питанию беременных и кормящих женщин.	
	Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний у лиц, работающих во вредных и особо вредных условиях труда. Научно-теоретические основы лечебно-профилактического питания. Цели и задачи лечебно-профилактического питания. Виды лечебно-профилактического питания (горячие завтраки, молоко или кисломолочные продукты, витаминные препараты, пектиновые вещества). Основные нормативные и законодательные документы по лечебно-профилактическому питанию. Перечень производств, профессий, должностей, работы в которых дают право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда. Порядок назначения лечебно-профилактического питания. Правила выдачи ЛПП. Характеристика рационов ЛПП Санитарно-эпидемиологический контроль организации лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда. Оценка эффективности лечебно-профилактического питания. Организация питания населения в экологически неблагоприятных регионах. Научные основы алиментарной регуляции биотрансформации ксенобиотиков. Роль отдельных нутриентов и биологически активных веществ в адаптации организма к неблагоприятным факторам внешней среды. Гигиенические требования к организации питания населения, проживающего в условиях экологического неблагоприятия, в том числе радиоактивной нагрузки. Санитарно-эпидемиологический контроль состояния и организации питания данных контингентов.	
	Болезни недостаточного и избыточного питания, алиментарно-зависимые заболевания. Причины возникновения. Питание и профилактика болезней избыточного и недостаточного питания. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета II типа, онкологических заболеваний, остеопороза и других болезней «цивилизации».	
	Лечебное питание. Научные основы диетологии. Значение диетического (лечебного) питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Принципы лечебного питания – этиопатогенетической сбалансированности рациона; принцип	

		механического, химического и термического щажения; принцип строгого соблюдения режима питания.). Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. Принцип «зигзагов». Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Система стандартных диет. Характеристика стандартных диет. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и санитарно-гигиеническому режиму на пищеблоках ЛПУ и санаторно-курортных учреждений. Диетическое питание в системе общественного питания по месту работы, учебы и места жительства. Контроль организации и эффективности лечебного питания.	
--	--	--	--

5.2. Тематический план лекций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обучения	Трудоемкость (академических часов)
1.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Задачи науки и практики гигиены питания.	-	2
2.	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного адекватного питания, как основа рационального питания	-	2
3.	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Белки – основа полноценного питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка, используемых в питании. Болезни недостаточности и избыточно Жиры пищевых продуктов, классификация, функции. Гигиенические проблемы использования в питании населения. Значение углеводов в питании. Классификация, биологическая роль.	-	2
4.	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании как одно из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды.	-	2
5.	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Оценка состояния фактического питания различных групп населения. Пути оптимизации. Методы изучения питания.	-	2
6.	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка новых видов пищевых продуктов	-	2

7.	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания растительного происхождения, их санитарно–эпидемиологическая характеристика.	-	2
8.	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного происхождения. Санитарно–эпидемиологическая характеристика (Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность молочных продуктов. Контроль качества. Санитарно–эпидемиологическая роль молока в распространении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний) Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса и рыбы. Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса и рыбы, их профилактика. Санитарно–эпидемиологическая роль мяса, мясопродуктов и рыбы в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	-	2
9.	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Обогащенные и функциональные пищевые продукты. Специализированные пищевые продукты. Гигиенические требования к ним.	-	2
10	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Анализ альтернативных теорий питания. Теоретические и практические вопросы вегетарианского питания.	-	2
11	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Гигиенические принципы питания различных контингентов населения (спортсменов, кормящих и беременных женщин, лиц пожилого и старческого возраста). (Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии данных групп населения. Функции питания при интенсивных спортивных нагрузках. Питание в период беременности и лактации. Особенности организации рационального питания, осуществление санитарно–эпидемиологического контроля за питанием этих контингентов).	-	2
12	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Гигиенические принципы организации питания различных групп трудящихся (лиц умственного труда, рабочих промышленного и	-	2

		сельскохозяйственного труда) (Гигиенические требования к организации рационального питания лиц умственного труда, студентов, строительных рабочих, шахтеров, сельскохозяйственных рабочих. Осуществление санитарно-эпидемиологического контроля за организацией питания)		
13	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика. (Пищевые отравления, определение, классификация. Отравления продуктами растительного происхождения. Отравления продуктами животного происхождения, в том числе, связанные с накоплением биотоксинов. Отравления продуктами, загрязненными примесями химических веществ (токсичными элементами, пестицидами, нитратами и нитритами, ПХБ, гистамином, антибиотиками и др. Причины возникновения данной группы пищевых отравлений, их диагностика, профилактика).	-	2
14	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Пищевые токсикозы (стафилококковые, ботулизм, микотоксикозы), их профилактика (Пищевые бактериальные токсикозы и микотоксикозы. Этиология и патогенез, клинические симптомы отравлений. Причины возникновения ботулизма и стафилококкового токсикоза. Роль отдельных продуктов в возникновении этих пищевых отравлений. Профилактика.)	-	2
15	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Пищевые токсикоинфекции. Современные проблемы профилактики и расследования пищевых отравлений. (Этиология и патогенез. Общая характеристика и клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Причины возникновения. Профилактика. Методика расследования пищевых отравлений).	-	2
16	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Пищевые добавки. Санитарно-эпидемиологический надзор за их применением. (Классификация пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические требования к ним. Санитарно-эпидемиологический надзор за их использованием). Биологически активные добавки к	-	2

		пище. (Классификация БАД. Нутрицевтики и пара-фармацевтики. Санитарно-эпидемиологические требования к их производству, использованию и реализации).		
17	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, полученных с применением генной инженерии (ГМО растительного происхождения, ГММ, ферменты, полученные с использованием генной инженерии). (Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции, полученной с применением ГМИ. Требования к маркировке. Государственная регистрация).	-	2
18	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Гигиенические проблемы использования пестицидов в сельском хозяйстве. (Классификация пестицидов. Гигиенические требования к пестицидам. Гигиеническая характеристика основных групп – хлорорганических, фосфорорганических, ртутьсодержащих, синтетических пиретроидов. Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасным использованием и остаточными количествами пестицидов в пищевых продуктах).	-	2
19	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Санитарно-эпидемиологический надзор за изделиями из полимерных материалов, металлов, сплавов и др., контактирующими с пищевыми продуктами и используемых в пищевых отраслях промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор за материалами, полученными с использованием нанотехнологий. Санитарно-эпидемиологические требования к изделиям, упаковке, таре, из полимерных материалов и сплавов, контактирующих с пищевыми продуктами. Санитарно-эпидемиологические требования к изделиям, упаковке, полученным с использованием нанотехнологий. Порядок проведения экспертизы новых видов).	-	2
20	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания трудящихся при особо вредных условиях труда. (Научно-теоретические основы организации ЛПП. Цели и задачи	-	2

		ЛПП. Виды. Основные нормативные и законодательные документы по организации ЛПП. Порядок назначения. Характеристики основных рационов лечебно-профилактического питания).		
21	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в больничных учреждениях, санаториях и в системе общественного питания. Диетическое питание в системе общественного питания. (Требования к организации в ЛПУ и санаторно-курортных учреждениях. Контроль за организацией и эффективностью лечебного питания. Цели, задачи, санитарно-эпидемиологические требования к организации диетического питания в системе общественного питания, по месту работы, учебы).	-	2
22	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Характеристика основных стандартных диет, применяемых в ЛПУ. (Научные основы диетологии. Значение лечебного питания в комплексной терапии больных и профилактике. Основные направления диетической коррекции патологических блоков болезни. Принципы лечебного питания. Характеристика основных диет, применяемых в ЛПУ).	-	2
23	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика..	Современные проблемы нутриционной профилактики и лечения заболеваний населения (заболеваний избыточного и недостаточного питания, сердечно-сосудистых, онкологических и др. заболеваний) (Питание как фактор риска возникновения алиментарно-зависимых заболеваний. Нутритивная профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, онкологических заболеваний, остеопороза, болезней избыточного питания и недостаточного питания)	-	2
24	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Организационные и правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по разделу надзора за питанием населения. (Законодательные, правовые и нормативно-технические документы для осуществления надзора в области гигиены питания. Структура	-	2

		Роспотребнадзора. Направления работы по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы. Критерии оценки ее эффективности.		
25	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Современные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и процессов их производства. Санитарно-эпидемиологический надзор за продукцией и процессами производства в сфере реализации ТЗ «О техническом регулировании». Единых санитарных требований Таможенного союза. (Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов - Федеральные законы № 29-ФЗ, № 52-ФЗ, № 18-ФЗ. Законодательство ЕАЭС, Таможенного союза, Европейского сообщества по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Особенности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортируемой пищевой продукции.)	-	2
26	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Нормирование и стандартизация качества пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией производственного контроля на пищевых объектах. Система HACCP, ИСО.	-	2
27	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Методика осуществления санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания и продовольственной торговли.	-	2
28	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Методика санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности (мясной, молочной, рыбной, хлебопекарной, консервной промышленности). (Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, канализованию, отоплению, вентиляции освещению предприятий пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор за технологическими процессами получения пищевых продуктов, за состоянием здоровья персонала, условиями труда. Организация производственного контроля на	-	8

		пищевых предприятиях. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям различного профиля – мясоперерабатывающим, молочной промышленности, хлебопекарной и кондитерской промышленности, рыбоперерабатывающей промышленности и консервной промышленности).		
29	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Деятельность Роспотребнадзора по разделу надзора за проектированием, строительством и эксплуатацией пищевых предприятий (объектов).	-	2
30	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Современные пути социально-гигиенического мониторинга за питанием и здоровьем населения. Методологические основы оценки риска влияния факторов питания на здоровье населения.	-	2
31	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Деятельность Роспотребнадзора по защите прав потребителей по разделу гигиена питания. Закон «О защите прав потребителей».	-	2
32	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Проблемы фальсификации пищевых продуктов (молочных, жировых, рыбных, мясных) на современном этапе. (Виды и способы фальсификации. Санитарно-эпидемиологический надзор в области обеспечения качества пищевой продукции. Методы идентификации натуральности пищевой продукции. Требования к маркировке).	-	2
33	Санитарно–эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Современные проблемы расследования и профилактики пищевых отравлений различной этиологии. Роль различных групп продуктов в формировании структуры пищевых отравлений.	-	2
ИТОГО:				72

5.3. Тематический план практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
	7 семестр Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. (Понятие качество, безопасность, пищевая и	-	Собеседование. Решение ситуационных задач	4

	продовольственного сырья и пищевых продуктов	биологическая ценность пищевых продуктов Нормирование качества и безопасности.(Понятие о стандартизации пищевых продуктов. Государственное нормирование качества и безопасности. Основные законодательные и нормативные документы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в РФ и на территории стран Таможенного союза. . Цели, задачи, порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.			
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока. (Пищевая и биологическая ценность молока молочных продуктов. Санитарная экспертиза молока. Болезни и пищевые отравления, передающиеся с молоком. Использование молока и молочных продуктов в диетическом питании).	-	Тестирование Собеседование. Практические навыки Решение ситуационных задач	4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса. (Пищевая и биологическая ценность мяса. Санитарная экспертиза мяса. Пищевые отравления и заболевания, передающиеся с мясом)	-	Тестирование Собеседование. Решение ситуационных задач	4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы. Биогельминтозы, связанные с употреблением пищевых продуктов и их профилактики.(Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарная экспертиза рыбы. Дифиллоботриоз, описторхоз. Диагностика, профилактика).	-	Тестирование Собеседование. Решение ситуационных задач	4
	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Рациональное питание. Физиолого-гигиеническая оценка питания отдельных групп населения	-	Собеседование.	4
		Гигиенические требования к построению рационального питания. Методы оценки состояния фактического питания отдельных групп населения. (Понятие адекватности и сбалансированности рациона питания. Режим питания. Социально-гигиенические и социально-экономические методы изучения питания населения. Балансовый и бюджетный методы. Изучение питания организованных коллективов и индивидуального питания)	-	Тестирование Собеседование.	4
		Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах. Определение потребности организма в основных нутриентах.(Хронометражно-табличный метод определения суточных энерготрат, калориметрический метод и др). Методика расчета индивидуальных потребностей в основных нутриентах.	-	Тестирование Собеседование.	4
		Оценка состояния здоровья во	-	Тестирование	4

		взаимосвязи с состоянием питания. Изучение статуса питания. (Понятие «пищевой статус». Методы оценки пищевого статуса. Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с показателями пищевого статуса.)		Собеседование. Практические навыки	
		Лабораторный контроль за питанием отдельных групп населения. Определение калорийности и качественного состава пищи по данным меню-раскладки. Определение фактической калорийности и качественного состава пищи по анализу лабораторных данных. (Цели, задачи, порядок проведения лабораторного контроля за организацией питания в ЛПУ, организованных коллективах)	-	Тестирование Собеседование. Практические навыки	4
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Органические продукты. Обогащенные продукты и функциональные продукты. Санитарно-эпидемиологические требования к ним. Понятие «органические продукты», «обогащенные продукты», «функциональные продукты». Санитарно-эпидемиологические требования к их качеству, производству, реализации. Требования к маркировке).	-	Собеседование. Презентация. Реферат.	4
		Госсанэпиднадзор за применением полимерных, синтетических, металлических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. (Виды полимерных материалов, используемые при изготовлении посуды, тары, упаковки, технологического оборудования. Санитарно-эпидемиологическая оценка новых видов полимерных изделий, а также изделий из металлов и сплавов, нанноматериалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические требования к ним).	-	Тестирование Собеседование. Решение ситуационных задач.	4
		Новые глобальные технологии производства продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые продукты из ГМИ. Нанотехнологии. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, гигиенические требования. (Генетически модифицированные источники пищи. Оценка качества и безопасности пищевой продукции, полученной с использованием ГМИ. Пострегистрационный мониторинг за пищевой продукцией, содержащей ГМИ. Требования к маркировке продукции. ГМО, ГММ. Санитарно-гигиенические требования к продукции. Полученной с использованием нанотехнологий).	-	Собеседование. Презентация. Реферат.	4

	8 семестр Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Эколого-гигиенические проблемы питания населения Пути поступления токсичных элементов в пищу и санитарно-эпидемиологический надзор за их содержанием в пищевых продуктах (Эколого-гигиеническая концепция питания. Причины, механизмы и пути загрязнения пищевых продуктов токсичными элементами. Нормирование содержания токсичных элементов в пищевых продуктах. Этиология, клиника, профилактика пищевых отравлений, связанных с токсичными элементами. Болезнь Минамато, итай-итай).	-	Собеседование Решение ситуационных задач. Тестирование	4
		Санитарно-эпидемиологический надзор за применением минеральных удобрений, использованием сточных вод животноводческих комплексов и промышленных предприятий в сельскохозяйственном производстве (Причины загрязнения растительной продукции нитратами. Пути превращения нитратов в организме и механизм их действия на организм человека. Профилактика пищевых отравлений нитратами. Гигиеническое нормирование содержания нитратов в пищевых продуктах. Санитарный надзор за применением минеральных удобрений и остаточным содержанием их в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Пути реализации пищевых продуктов, загрязненных нитратами. Санитарно-эпидемиологический надзор за использованием сточных вод животноводческих комплексов и промышленных предприятий в сельскохозяйственном производстве).	-	Собеседование Решение ситуационных задач. Тестирование	4
		Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах (Классификация пестицидов. Клиника отравлений пищевыми продуктами, загрязненными фосфорорганическими и хлорсодержащими пестицидами. Санитарно-эпидемиологический надзор за использованием пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах)	-	Собеседование Решение ситуационных задач. Тестирование	4
		Пищевые отравления, современная классификация. Пищевые отравления микробной этиологии. Микотоксикозы. (Понятие «пищевые отравления»). Классификация. Микробные и немикробные пищевые отравления. Роль пищевых продуктов в возникновении различных пищевых отравлений. Этиология, клиника токсикоинфекций. Пищевые токсикозы – ботулизм,	-	Собеседование Решение ситуационных задач. Тестирование	4

		стафилококковый токсикоз. Причины развития и клинические проявления микотоксикозов., их профилактика)			
		Пищевые отравления немикробной природы. Методика расследования пищевых отравлений и их профилактика. (Немикробные пищевые отравления продуктами растительного и животного происхождения. Пищевые отравления, связанные с употреблением пищевых продуктов, загрязненных химическими примесями. Этиология, клиника, профилактика. Гигиенический контроль за содержанием антибиотиков, стимуляторов роста в пищевых продуктах. Порядок расследования пищевых отравлений).	-	Собеседование Решение ситуационных задач. Тестирование	4
		Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль за пищевыми продуктами и продовольственным сырьем. (Нормирование качества пищевых продуктов по микробиологическим и микробиологическим показателям. Методика отбора проб пищевых продуктов и блюд на микробиологические исследования. Оценка санитарного состояния пищевого объекта по результатам микробиологических исследований)	-	Собеседование Тестирование Практические навыки.	4
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарное законодательство РФ и Таможенного союза. Санитарно-эпидемиологическая оценка и государственная регистрация новых видов пищевых продуктов, продуктов детского питания, биологически активных добавок к пище и пищевых добавок, пищевых продуктов, содержащих ГМИ. (Порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки и государственной регистрации новых видов специализированных пищевых продуктов, продуктов детского и диетического питания, БАД к пище, ГМИ, минеральных вод и тонизирующих напитков. Законодательные и нормативные документы РФ и Единого Таможенного Союза, действующие в этой сфере).	-	Собеседование Тестирование Реферат	4
		Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок. Биологически активные добавки к пище, классификация, их применение и санитарно-эпидемиологический надзор за их производством и реализацией. (Классификация пищевых добавок.		Собеседование Тестирование	4

		Гигиенические требования к пищевым добавкам. Санитарные правила по применению пищевых добавок в пищевой промышленности.)			
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов - предприятия общественного питания, продовольственной торговли, предприятия пищевой промышленности. (Виды проектов. Состав проекта. Санитарно-эпидемиологические требования к земельному участку под пищевые объекты. Требования к набору помещений в зависимости от мощности и вида пищевого объекта. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции).	-	Собеседование Практические навыки	4
		Санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями общественного питания.(Классификация предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятия, к санитарно-техническому оборудованию. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и набору помещений, к технологическому процессу на предприятии общественного питания. Санитарные требования к условиям хранения и реализации пищевых продуктов и блюд. Санитарные требования к содержанию помещений. Контроль за состоянием здоровья работников предприятий. Организация производственного контроля).	-	Собеседование Тестирование Практические навыки	4
		Санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями продовольственной торговли.(Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому оснащению продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке, отделке. Оборудованию. Требования к транспортировке, приему и хранению, условиям реализации пищевых продуктов. Организация производственного контроля).	-	Собеседование Тестирование	4
	9 семестр	Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).	-	Собеседование	4
	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Санитарно-гигиенический контроль за ЛПП на промышленных предприятиях. Характеристика рационов ЛПП, используемых на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда.	-	Решение ситуационных задач. Тестирование	4
		Диетическое (лечебное) питание. Диетическое питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных стандартных	-	Собеседование Тестирование Презентация.	4

		диет лечебного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией и эффективностью лечебного питания.			
		Нутриционная профилактика и лечение болезней избыточного и недостаточного питания. Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания.	-	Собеседование Презентация.	4
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания. Планирование работы, делопроизводство, критерии оценки деятельности отдела по надзору за питанием населения.	-	Собеседование	4
		Деятельность органов Роспотребнадзора по защите прав потребителей.	-	Собеседование	4
		Санитарно-эпидемиологические требования к проведению производственного контроля на различных пищевых объектах (промышленных предприятиях, предприятиях общественного питания, пред-приятиях продовольственной торговли)	-	Собеседование	4
		Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевых отраслей промышленности.. Методика осуществления санитарно-эпидемиологического обследования предприятий пищевой промышленности	-	Собеседование Презентация. Тестирование	4
		-Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий молочной промышленности;			4
		- мясоперерабатывающей промышленности;			4
		- хлебопекарной промышленности;			4
		- рыбоперерабатывающей промышленности;			4
		- консервной промышленности			4
		Методика осуществления социально-гигиенического мониторинга в гигиене питания.	-	Реферат	4
ИТОГО:					144

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	1. Работа с лекционным материалом 2. Работа с учебной литературой.	• Собеседование • Реферат	8
2	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности	1. Работа с лекционным материалом. 2. Работа с учебной литературой	• Тестирование • Решение ситуационных задач • Презентация	20

	продовольственного сырья и пищевых продуктов.	3. Работа с нормативными документами (п. 5.6.1.- № 2,3,5.6,9,18) 4. Подготовка презентации (п.5.6.2.№ 10).	•Практический навык (санитарно-эпидемиологические заключения по результатам экспертизы пищевых продуктов)	
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	1. Работа с лекционным материалом. 2. Работа с учебной литературой 3. Работа с нормативными документами (п.5.6.1. -№1-16, 18) 4. Подготовка рефератов (п. 5.6.2 №1,2,3) 5. Подготовка презентаций (п.5.6.2. №1,2,3)	• Тестирование •Решение ситуационных задач • Рефераты • Практический навык (Акты обследования пищевых объектов; Санитарно-эпидемиологические заключения по проектам) Презентации	20
4	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	1. Работа с лекционным материалом. 2. Работа с учебной литературой 3. Работа с нормативными документами (п.5.6.1. - № 1.2..4.5.9.19) 4. Подготовка рефератов (п.5.6.2.№8,9) 5. Подготовка презентаций (п.5.6.2. № 8,9)	• Тестирование •Решение ситуационных задач • Рефераты •Презентации	20
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	1. Работа с лекционным материалом. 2. Работа с учебной литературой 3. Работа с нормативными документами (5.6.1. - № 19, 20) 4. Подготовка реферата (п.5.6.2.№4,5,6,7) 5. Подготовка отчета УИРС	1. Тестирование 2. Собеседование 3.Отчет УИРС «Физиолого-гигиеническая оценка питания обучающихся МедВУЗа» 4. Реферат	40
ИТОГО:				108
Подготовка к экзамену				32

8.1. Учебная литература

1. Королёв, А. А. Гигиена питания : Учебник для студентов высших учебных заведений. – М. : ИЦ «Академия», 2008. – 258 с.
2. Королев, А. А. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 576 с. - ISBN 978-5-9704-7957-5, DOI: 10.33029/9704-7957-5-FHT-2024-1-576. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970479575.html>.
3. Королев, А. А. Гигиена питания : руководство к практ. занятиям : учеб. пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. – М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 263 с.
4. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 248 с. - ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html>.
5. Закревский, В. В. Сборник ситуационных задач по гигиене питания (часть I) : практикум / В. В. Закревский, Л. В. Кордюкова. — СПб. : Изд-во ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И. И. Мечникова Минздрава России, 2024. — 152 с.
https://sdo.szgm.ru/pluginfile.php/987573/mod_resource/content/2/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%

https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/987574/mod_resource/content/2/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%81%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D1%87%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%28%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C%20%29.pdf

6. Закревский, В. В. Сборник ситуационных задач по гигиене питания (часть II) : практикум / В. В. Закревский, И. В. Мелешкова. — СПб. : Изд-во ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И. И. Мечникова Минздрава России, 2024. — 80 с.

https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/987574/mod_resource/content/2/%D0%A1%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%81%D0%B8%D1%82%D1%83%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D0%B7%D0%B0%D0%B4%D0%B0%D1%87%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%B3%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B5%D0%BD%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%28%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C%20%29.pdf

7. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. – 3-е изд., перераб. и доп. / В. А. Доценко. – СПб. : ГИОРД, 2011. – 831 с.

8. Химический состав пищевых продуктов : Справочник : В 2-х кн. / под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ВО «Агропромиздат», 1987. - Кн. 1. - 224 с.

Химический состав пищевых продуктов : Справочник : В 2-х кн. / под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : ВО «Агропромиздат», 1987. - Кн. 2. - 359 с.

Приложение А

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

(для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-1 ОПК-2	Знает Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания; Умеет- Применять наиболее эффективные методы информирования населения по вопросам здорового образа жизни, профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений; Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных.	Собеседование практический навык тестирование, решение ситуационных задач, реферат
ИД-2 ОПК-2	Знает законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических загрязнителей пищи на здоровье человека. - Основы этики и психологии делового общения; - Основные физико-химические, математические, естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; Умеет - Выявлять причинно следственные связи между состоянием	Собеседование тестирование, решение ситуационных задач

	здоровья и факторами окружающей среды. - Работать с научной и справочной литературой; - Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности - Оценивать актуальность проведенных ранее научных исследований; - Модифицировать получаемую научную информацию для развития собственной темы исследования; - Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); - Применять методы и методики исследований и измерений. Имеет навык подготовки и проведения устного выступления; Базовыми технологиями преобразования информации; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья и пищевом статусе населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - Методикой анализа форм учетной и отчетной медицинской документации;	
ИД-2 ОПК-3	Знает методы гигиенических лабораторных исследований объектов окружающей среды; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия; - основы радиационной безопасности; - санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки; радиационной нагрузки; - комплексные показатели антропогенной нагрузки; Умеет оценивать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов и продовольственного сырья по представленным Протоколам исследований; - Интерпретировать результаты лабораторных и функциональных исследований состояния организма в связи с действием фактора питания; - Интерпретировать результаты наиболее распространенных методов гигиенической лабораторной диагностики, токсикологических и гигиенических исследований пищевых продуктов, а также материалов и изделий контактирующих с ними; - Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований, исследований с учетом характеристик лабораторных тестов; - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы; Имеет навык анализа результатов лабораторных исследований, по протоколам лабораторных испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок; - алгоритма проведения гигиенической диагностики состояния объектов окружающей среды	Собеседование практический навык тестирование, решение ситуационных задач, презентация
ИД-1ОПК-8	Знает -Санитарно-гигиенические показатели качества и безопасности пищевых продуктов , пестицидной нагрузки; - Методику оценки риска для здоровья населения;	Собеседование практический навык,

	- Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды (фактора питания) на организм; - Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Научные основы гигиенического нормирования вредных факторов. - Принципы и методику гигиенического изучения состояния здоровья, во взаимосвязи с факторами питания и профилактики заболеваемости населения; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний, пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с питанием, разработка управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия фактора питания на здоровье населения; - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей; - Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека. - законодательство РФ, Таможенного союза, Евразийского экономического Союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья для здоровья населения и правовых основ защиты прав потребителей; - принципы организации мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов питания на организм человека; - требования безопасности, предъявляемые к новым видам пищевых продуктов, биологически активным добавкам к пище (БАД), пищевым добавкам, генетически модифицированным организмам (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированным микроорганизмам, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также к посуде, таре и упаковке, контактирующих с пищевыми продуктами; - требования к организации санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли; - требования к организации питания различных групп населения (лечебно-профилактическое питание лиц, занятых в особо вредных условиях производства, лечебное питание в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность); Умеет оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, влияние факторов среды обитания (фактора питания) на здоровье населения; выделять группы риска и объекты риска; - Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки - Проводить анализ материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды (пищевых продуктов); - Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как	тестирование, решение ситуационных задач
--	--	---

	причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний, использовать полученные данные для выработки управленческих решений; - Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов; - Разработать профилактические мероприятия и управленческие решения для снижения негативного влияния фактора питания на здоровье населения.. - давать оценку соответствия пищевых объектов санитарно-гигиеническим требованиям; - определять степень угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан от функционирования пищевых объектов; - осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок к пище (БАД), пищевых добавок, генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированных микроорганизмов, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов; - провести изучение фактического питания различных групп населения современными методами (24-часового воспроизведения питания, анкетным методом, анкетно-опросным, частотным методом). Имеет навык - Выбора ведущих показателей нарушения здоровья, по которым следует вести мониторинг; - Установления точек отбора проб, мест измерений и групп пищевых продуктов, которые являются наиболее показательными; - Сбора, хранения, обработки и систематизацией данных наблюдения за состоянием здоровья населения и санитарно-эпидемиологическими показателями качества пищевых продуктов; - Методов выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания; - Методик оценки пищевого статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания; -Методики проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов - Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; -алгоритма метода выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания. - методами оценки риска здоровью населения при воздействии факторов химической и микробной природы, содержащихся в пищевых продуктах; - современных методов изучения питания различных групп населения.	
ИД-3 ПКО-7	Знает- - Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения; - - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных

	- Влияние чужеродных биологических и химических загрязнителей пищи на здоровье человека. Умеет Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Критически оценивать информацию, полученную с использованием поисковых систем Интернет; -осуществлять контроль мероприятий по снижению факторов риска развития неинфекционных заболеваний; - Выявлять причинно следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды, выделять группы и объекты риска; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий. Имеет навык базовых технологий преобразования информации; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;	задач
ИД-1 ПКО-8	Знает -Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Правила деловой этики; - Основы делопроизводства; - алгоритм рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и иных видов оценок; - Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. технического регулирования и защиты прав потребителей; - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценки пищевой продукции; -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; -Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам, условиям производства, реализации, хранения и транспортировки пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; Умеет- Принять решение по результатам проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований и иных видов оценок; - Осуществлять консультирование граждан по санитарно-эпидемиологическим вопросам и вопросам защиты прав потребителей;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-2 ПКО-8	Знает Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Правила деловой этики; - Основы делопроизводства; - алгоритм рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей; Умеет Принять решение по результатам проведения санитарно-	Собеседование, тестирование, решение ситуационных задач

	эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований и иных видов оценок; - Осуществлять консультирование граждан по санитарно-эпидемиологическим вопросам и вопросам защиты прав потребителей; Имеет навык- Этики делового общения и деонтологией; - Оформления документов для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности - Алгоритма проведения экспертизы нормативно-технической документации на пищевые продукты.; - Проводить анализ протоколов лабораторных исследований, (испытаний), научных отчетов, экспертных заключение.	
ИД-1ПКО-11	Знает- Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования. - Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО. - Методику постановки токсикологического эксперимента; - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и блюд; -- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; – Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок; – Составлять программу лабораторных исследований для проведения экспертиз, исследований, испытаний пищевой продукции; - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов), заполнять акт отбора проб; – Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. – Пользоваться лабораторным оборудованием - аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, иономером, центрифугой. – Имеет навык методики отбора проб пищевых продуктов; других видов продукции, контактирующих с пищевыми продуктами; – Методикой микробиологического контроля на пищевых объектах; – Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; – Методикой санитарно-эпидемиологической оценки проектов пищевых объектов,	Собеседование, практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	– Оценки результатов лабораторных исследований, их оценке на соответствие санитарно-гигиеническим требованиям; - Оформления документации по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы.	
ИД-2 ПКО-11	Знает Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов и блюд; -- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методику проведения обследования пищевых объектов; - Методы отбора проб пищевых продуктов; - Методику проведения микробиологического контроля на пищевых объектах; Умеет Составлять программу лабораторных исследований для проведения экспертиз, исследований, испытаний пищевой продукции; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов), заполнять акт отбора проб;	Собеседование, практический навык, тестирование, решение ситуационных задач, презентация
ИД-3 ПКО-11	Знает- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; Умеет - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок;	Собеседование тестирование, решение ситуационных задач
ИД-6 ПКО-11	Знает Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, . -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок; - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач
ИД-1 ПКО-13	Знает основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО; -Порядок оформления Свидетельства о государственной регистрации новых видов пищевой продукции, занесения сведений о госрегистрации в Единый Государственный Реестр; - Новые технологии, используемые при производстве пищевых продуктов, упаковки, в т.ч. наннотехнологии;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	Умеет применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; – Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок по Протоколам лабораторных испытаний, результатам экспертиз. – Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку представленной документации на новые виды пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Оформлять экспертные заключения, заключения по протоколам исследований, испытаний и иных видов оценок; - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей деятельности Имеет навык оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; и др. видов исследований, представленных в Протоколах исследования и экспертных заключениях; - Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; - Методиками проведения экспертизы документов, сверкой данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей - Методикой проведения экспертизы результатов токсикологических, гигиенических и иных видов исследований (органолептических, физико-химических, микробиологических, радиологических) пищевой продукции; - Подготовкой решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции - Алгоритма оформления и представления выписки из Реестра свидетельств о государственной регистрации заинтересованным государственным органам, юридическим и физическим лицам;	
ИД-2 ПКО-13	Знает основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования, . - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО; Умеет Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок. – Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку представленной документации на новые виды пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документации на пищевую продукцию и материалы,	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

	контактирующие с пищевыми продуктами.	
ИД-3 ПКО-13	Знает -Порядок оформления Свидетельства о государственной регистрации новых видов пищевой продукции, занесения сведений о госрегистрации в Единый Государственный Реестр; Порядок внесения сведений о продукции и ее изготовителе (поставщике) в Реестр свидетельств о государственной регистрации;	Собеседование практический навык, тестирование, решение ситуационных задач

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

Шкалы оценивания

1. Контрольные вопросы

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2. Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Итоговое оценивание

Оценка	Описание
--------	----------

Оценка		Описание
«отлично»	5	Обучающийся правильно ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов
«удовлетворительно»	3	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Обучающийся при ответе на теоретический(ие) вопрос(ы) и при выполнении практического(их) задания(ий) продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

Шкалы оценивания

1. Критерии оценки входного контроля

Оценка	Описание
зачтено	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.
не зачтено	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Нет ответа.

2. Контрольные вопросы

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

3. Практический навык

Оценка		Описание
«отлично»	5	Верно проводит комплексную оценку предложенной ситуации. Знает теоретический материал с учетом междисциплинарных связей, без затруднений выбирает тактику действий. Уверенно, последовательно выполняет практические манипуляции,
«хорошо»	4	Умеет проводить комплексную оценку предложенной ситуации. Испытывает незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, частично учитывает междисциплинарные связи, правильно выбирает тактику действий. Логически обосновывает теоретические вопросы с дополнительными комментариями преподавателя. Последовательно выполняет практические манипуляции,
«удовлетворительно»	3	Испытывает затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации. Дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя. Выбор тактики действий в соответствии с ситуацией осуществляет при наводящих вопросах преподавателя. Последовательно, но неуверенно выполняет манипуляции,
«неудовлетворительно»	2	Неверно проводит оценку предложенной ситуации. Неправильно выбирает тактику действий, что приводит к ухудшению ситуации. Неправильно выполняет практические манипуляции,

4. Тестовые задания

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 91%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 81%-90%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 71%-80%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 70% и менее

5. Презентация

Оценка		Дескрипторы			
		Раскрытие проблемы	Представление	Оформление	Ответы на вопросы
«отлично»	5	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	Представляемая информация последовательна и логически связана. Текст на слайдах структурирован, изложен грамотно. Использовано более 5 профессиональных терминов	Широко использованы информационные технологии. Имеются дополнительные эффекты Power Point (слайд-шоу, звук). Слайды логически выстроены, имеется слайд титульного листа и заключительный слайд. Отсутствуют ошибки в представляемой информации	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений
«хорошо»	4	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной	Представляемая информация последовательна. Текст на слайдах изложен доступно и ясно. Использовано	Использованы информационные технологии. Слайды представлены в логической	Ответы на вопросы полные и/или частично полные

		ной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	более 2 профессиональных терминов	последовательности. Наличие в слайдах иллюстраций (графики, табл. и т.д.). Не более 2 ошибок в представляемой информации	
«удовлетворительно»	3	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Текст на слайдах написан, логически не выстроен. Используются 1-2 профессиональных термина	Использованы информационные технологии частично. Презентация оформлена, но не структурирована. 3-4 ошибки в представляемой информации	Только ответы на элементарные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Не использованы информационные технологии. Презентация отсутствует. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Нет ответов на вопросы

6. Реферат

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты; в частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы
«удовлетворительно»	3	Имеются существенные отступления от требований к реферированию; в частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
«неудовлетворительно»	2	Тема реферата не раскрыта, выявлено существенное непонимание проблемы или же реферат не представлен вовсе

7. Ситуационные задачи

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с

		необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

8. Отчет УИРС

Оценка		Описание
«отлично»	5	«5» ставится в том случае, когда обучающийся представил в работе все основные разделы работы и разработал меню оптимального питания. Корректно сформулировал выводы и адекватно составил предложения по коррекции фактического питания. Выполнил все формальные требования по объему, форматированию текста; представил научный стиль изложения материала и грамотность письменной речи (орфография, синтаксис, пунктуация); представил необходимый перечень используемых литературных источников (содержит не менее 6 источников, 50% которых - научные и учебно-методические издания, опубликованные за последние 5 лет).
«хорошо»	4	«4» ставится в том случае, когда обучающийся представил в работе все основные разделы работы и разработал меню оптимального питания. Корректно сформулировал выводы и адекватно составил предложения по коррекции фактического питания, представил научный стиль изложения материала и грамотность письменной речи (орфография, синтаксис, пунктуация), но не выполнил все формальные требования по объему и форматированию текста и не представил необходимый перечень используемых литературных источников.
«удовлетворительно»	3	«3» ставится в том случае, когда обучающийся представил в работе все основные разделы работы и разработал меню оптимального питания. Не корректно сформулировал выводы и не адекватно составил предложения по коррекции фактического питания. Представил не совсем научный стиль изложения материала и выявились ошибки в письменной речи (орфография, синтаксис, пунктуация), а также не выполнил все формальные требования по объему и форматированию текста и не представил необходимый перечень используемых литературных источников.
«неудовлетворительно»	2	«2» ставится в том случае, когда обучающийся обучающийся не представил в работе все основные разделы работы и не разработал меню оптимального питания. Не корректно сформулировал выводы и не адекватно составил предложения по коррекции фактического питания. Представил не совсем научный стиль изложения материала и выявились ошибки в письменной речи (орфография, синтаксис, пунктуация), а также не выполнил все формальные требования по объему и форматированию

Оценка		Описание
		текста и не представил необходимый перечень используемых литературных источников.

5. Процедура проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Гигиена питания» проводится в форме экзамена в соответствии с Положением о промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России утвержденным приказом ректора от 28.02.2025 г. № 408-О.

Экзамен включает в себя собеседование по вопросам и заданиям экзаменационных билетов.

Требования к экзаменационному билету:

Экзаменационный билет включает в себя 2 контрольных вопроса и 2 задания. В качестве заданий, выносимых на экзамен кафедра включает ситуационные задачи, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании кафедры гигиены питания.

«11» апреля 2025 г., протокол № 4

И.о. заведующего кафедрой гигиены питания, проф.  /Мосийчук Л.В./

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Актуальные вопросы экологии»
с 2025/2026 учебный год

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Кафедра	Медицинской биологии

В программу вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-4 УК-1	знает: Биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		I	II
Контактная работа обучающихся с преподавателем	48	24	24
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия (ПЗ)	30	16	14
Промежуточная аттестация: зачет, в том числе сдача и групповые консультации	2		2
Внеаудиторная работа (самостоятельная работа):	24	12	12
в период теоретического обучения	20	10	10
подготовка к сдаче зачета	4		4
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	72		
	2		

5.1. Содержание разделов дисциплины

п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела дисциплины
1.	Экология человека	Представление об экологии человека, как науке, обусловленной особым положением человека в мире живого. Показать значение экологии человека для практического здравоохранения. Взаимодействие человека с внешней средой на	ИД-4 УК-1

		различных уровнях биологической организации, сосредоточив внимание на ее связи с медициной. Адаптивные типы людей. Место человека в биосфере, роль экологических факторов в поддержании равновесия между деятельностью человека и состоянием окружающей среды. Подготовка студентов к системному восприятию общемедицинских, социальных и клинических дисциплин и формирование у них естественнонаучного мировоззрения. Логика экологического мышления, необходима для последующей практической деятельности врача-гигиениста.	
--	--	--	--

5.2. Тематический план лекций

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Трудоемкость (академических часов)
1.	Экология человека.	Л 1. Индивидуальное развитие организмов.	2
2.		Л 2 Основы гомеостаза. Регенерация и трансплантация.	2
3.		Л 3. Основы геронтологии. Теории старения	2
4.		Л 4. Экологические факторы здоровья и долголетия. Профилактика возрастных изменений организма.	2
5.		Л 5. Микроэволюция Современное состояние эволюционной теории. Популяционная структура человечества	2
6.		Л 6. Макроэволюция. Принципы преобразования органов хордовых. Филогенез хордовых. Филогенетические пороки развития.	2
7.		Л 7. Основы общей экологии. Биосферология.	2
8.		Л 8. Человек и биосфера. Медицина и экология человека	2
ИТОГО:			16

5.3. Тематический план практических занятий

/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Экология человека.	ПЗ.1 Эмбриональное развитие организмов.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач	4
2		ПЗ.2 Экологические факторы здоровья и долголетия. Проблемы геронтологии.		4
3		ПЗ.3 Современное эволюционной теории. Микроэволюция. Генетическая структура человеческих популяций.		4
4		ПЗ.4 Макроэволюция. Филогенез хордовых. Филогенетические пороки развития.		4

/п	Наименование раз- дела дисциплины	Тематика практических заня- тий	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академиче- ских часов)
5		ПЗ.5 Основы общей экологии.		4
6		ПЗ.6 Человек и биосфера.		4
7		ПЗ.7 Экология человека.		4
8		ПЗ.8 Актуальные вопросы эколо- гии		2
ИТОГО:				30

5.6. Самостоятельная работа

п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
	Экология человека	Работа с лекционным материалом Работа с учебной литературой. Подготовка к мероприятиям промежуточной аттестации	Устный опрос. Тестирование Решение ситуационных задач	20
ИТОГО:				20
Подготовка к зачету:				4

8.1. Учебная литература:

- 1 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.1 – 725 с.
- 2 Биология. Т. 1. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 736 с. - ISBN 978-5-9704-7494-5. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474945.html>
- 3 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.2 – 553 с.
- 4 Биология. Т. 2. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7495-2. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474952.html>
- 5 Введение в генетику: учеб.-метод. пособие для студ. / С. В. Костюкевич, О . Н. Матвеева, Н. Г. Первозчикова [и др.] ; М-во здравоохранения Рос. Федерации ФГБОУ ВО СЗГМУ им. Мечникова, Каф. Мед. биологии. - СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2024. - 127 с. https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/881573/mod_resource/content/1/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%D0%92%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83.pdf

9.1. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

№	Наименование раздела дисциплины	Информационные технологии
1	Экология человека	https://sdo.szgmu.ru/course/index.php?categoryid=2145

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-4 УК-1	знает: Биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания промежуточной аттестации:

Примеры тестовых заданий для подготовки к зачету

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

Примеры вопросов для собеседования:

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (зачет)

Оценка	Описание
«зачтено»	Демонстрирует полное понимание проблемы. Знает основные понятия в рамках обсуждаемого вопроса, методы изучения и их взаимосвязь между собой, практические проблемы и имеет представление о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
«не зачтено»	Демонстрирует непонимание проблемы. Не знает основные понятия, ме-

Оценка	Описание
	тоды изучения, в рамках обсуждаемого вопроса не имеет представления об основных практических проблемах

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1. Примеры вопросов для входного контроля

Критерии оценки

Оценка	Описание
«отлично»	5 Демонстрирует полное понимание проблемы.
«хорошо»	4 Демонстрирует значительное понимание проблемы.
«удовлетворительно»	3 Демонстрирует частичное понимание проблемы.
«неудовлетворительно»	2 Демонстрирует непонимание проблемы. Нет ответа.

4.2. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка	Описание
«отлично»	5 Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4 Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3 Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2 Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

4.3. Примеры тестовых заданий:

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Описание
«отлично»	5 Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4 Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3 Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2 Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

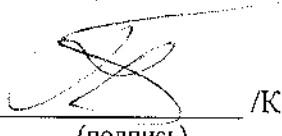
4.4. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка	Описание
«отлично»	5 Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие

«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры медицинской биологии
(наименование кафедры)
«07» марта 2025 г., протокол № 3

Заведующий кафедрой  /Костюкевич С.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Биология, экология»
с 2025/2026 учебный год

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Кафедра	Медицинской биологии

В программу вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами обучения по образовательной программе

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-2 ОПК-3	знает биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики. Основные современные методы изучения клеток. Устройство и правила работы с микроскопом и препаровальной лупой. Основные методы изучения генетики человека (генеалогический, близнецовый, цитогенетический, онтогенетический, популяционно-статистический, метод биологического моделирования). Молекулярно-генетические методы.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		I	II
Контактная работа обучающихся с преподавателем	124	72	52
Лекции (Л)	40	24	16
Практические занятия (ПЗ)	80	48	32
Промежуточная аттестация: экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	4		4
Самостоятельная работа:	92		
в период теоретического обучения	60	36	24
подготовка к сдаче экзамена	32		32
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	216		
	6		

5.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
-----	--	--	---

п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1	Биология клетки	Клетка - структурно-функциональная единица организма. Введение в молекулярную биологию. Цитогенетические основы размножения, роста и самообновления организмов.	ОПК-3
2	Основы общей и медицинской генетики	Закономерности наследственности. Структура и функция гена. Наследственные болезни человека. Медико-генетическое консультирование	ОПК-3
3	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	Биологический феномен паразитизма. Экология паразитов. Экологические основы профилактики паразитарных болезней. Ядовитость животных как экологический феномен	ОПК-3

5.2. Тематический план лекций

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обучения	Трудоемкость (академических часов)
1.	Биология клетки	Л.1 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Поверхностный аппарат клетки. Цитоплазма.	-	2
2.		Л.2 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Органоиды.	-	2
3.		Л.3 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Наследственный аппарат.	-	2
4.		Л.4 Введение в молекулярную биологию.	-	2
5.		Л.5 Цитогенетические основы размножения, роста и самообновления организмов. Значение репродукции клеток для поддержания структурного гомеостаза.	-	2
6.	Основы общей и медицинской генетики	Л.6 Закономерности наследственности. Взаимодействие генов.	-	2
7.		Л.7 Структура и функция гена. Возможности генной инженерии.	-	2
8.		Л.8 Виды изменчивости. Мутагенез. Возможности контроля за мутационным процессом.	-	2
9.		Л.9 Антропогенетика. Методы изучения генетики человека. Профилактика наследственных болезней человека.	-	2
10.		Л.10 Наследственные болезни человека. Медико-генетическое консультирование.	-	
11.	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	Л.11 Биологический феномен паразитизма.	-	2
12.		Л.12 Медико-биологические аспекты паразитизма.	-	2

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обу- чения	Трудоем- кость (академи- ческих ча- сов)
13.		Л.13 Экологические основы парази- тизма.	-	2
14.		Л.14 Биологические основы диагно- стики и профилактики паразитарных бо- лезней.	-	2
15.		Л.15 Ядовитость животных как эколо- гический феномен.	-	2
16.		Л.16 Зоотоксикологическая характери- стика ядовитых животных. Ядовитые пред- ставители типов Простейшие, Губки, Ки- шечнополостные	-	2
17.		Л.17 Ядовитые представители типов, Кольчатые, Членистоногие (класс Много- ножки, Паукообразные). Ядовитые пред- ставители типа Членистоногие, класс Насе- комые	-	2
18.		Л.18 Ядовитые представители типов Моллюски, Иглокожие, Хордовые (класс Круглоротые, Хрящевые, Костистые рыбы, до семейства Бородавчатковые)	-	2
19.		Л.19 Ядовитые представители типа Хор- довые (Костистые рыбы, от семейства Бо- родавчатковые, класс Земноводные, Пре- смыкающиеся, до сем. Гадюковые).	-	2
20.		Л.20 Ядовитые представители типа Хордо- вые (Пресмыкающиеся, от сем. Гадюковые, Птицы, Млекопитающие). Охрана и рацио- нальное использование ядовитых живот- ных	-	2
ИТОГО:				40

5.3. Тематический план практических занятий

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Биология клетки	ПЗ.1 Микроскоп. Микроскопирование техника изготовления микропрепаратов.	-	Тестирование. Устный опрос Решение ситуационных задач.	4
2		ПЗ.2 Современные методы изучения клеток и их использование в медицине.	-		4
3		ПЗ.3 Клетка - структурно-функциональная единица живого. Биология эукариотической клетки.	-		4
4		ПЗ.4 Основы молекулярной биологии. Белки, нуклеиновые кислоты, их роль в клетке.	-		4
5		ПЗ. 5 Жизненный цикл кле-	-		4

		ток. Репродукция клеток. Апоптоз.			
6		ПЗ.6 Актуальные вопросы цитологии.	-		4
7	Основы общей и медицинской генетики	ПЗ.7 Закономерности наследования. взаимодействие генов.	-		4
8		ПЗ.8 Особенности и методы изучения наследственности человека. генеалогический и близнецовый методы.	-		4
9		ПЗ.9 Цитогенетические методы изучения наследственности человека. хромосомные болезни. наследование, сцепленное с полом.	-		4
10		ПЗ.10 Явление множественного аллелизма. Генетика групп крови человека	-		4
11		ПЗ.11 Организация и экспрессия генов у про- и эукариот. Понятие о генных (молекулярных) болезнях человека. принципы медико-генетического консультирования	-		4
12		ПЗ.12 Актуальные вопросы генетики.	-		4
13	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	ПЗ.13 Тип простейшие (protozoa). простейшие - паразиты человека.	-		4
14		ПЗ.14 Тип плоские черви (plathelminthes). класс сосальщики (trematodes). сосальщики - паразиты человека.	-		4
15		ПЗ.15 Тип плоские черви (plathelminthes). класс ленточные черви (cestoidea). ленточные черви - паразиты человека	-		4
16		ПЗ.16 Тип круглые черви (nematelminthes). класс собственно круглые черви (nematoda). круглые черви - паразиты человека.	-		4
17		ПЗ.17 Тип кольчатые черви (annelides). тип членистоногие (arthropoda). класс паукообразные (arachnoidea). отряд клещи (acarina).	-		4
18		ПЗ.18 Тип членистоногие (arthropoda). класс насекомые (insecta). насекомые - возбудители и переносчики возбудителей болезней человека.	-		4

19		ПЗ.19 Актуальные вопросы медицинской паразитологии.	-		4
20		ПЗ.20 Экология ядовитых животных.	-		4
ИТОГО:					80

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Биология клетки	Работа с лекционным материалом. Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник..	Тестирование. Устный опрос.	20
2	Основы общей и медицинской генетики	Работа с лекционным материалом. Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник..		20
3	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	Работа с лекционным материалом. Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник..		20
ИТОГО:				60
Подготовка к экзамену:				32

8.1. Учебная литература:

- 1 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.1 – 725 с.
Биология. Т. 1. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 736 с. - ISBN 978-5-9704-7494-5. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474945.html>
- 2 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.2 – 553 с.
Биология. Т. 2. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7495-2. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474952.html>
3. Введение в генетику: учеб.-метод. пособие для студ. / С. В. Костюкевич, О . Н. Матвеева, Н. Г. Перевозчикова [и др.] ; М-во здравоохранения Рос. Федерации ФГБОУ ВО СЗГМУ им. Мечникова, Каф. Мед. биологии. - СПб. : Изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2024. - 127 с.
https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/881573/mod_resource/content/1/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%D0%92%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B2_%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83.pdf

9.1.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса:

	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Информационные технологии
1	Биология клетки	https://sdo.szgmu.ru/course/index.php?categoryid=2145
2	Основы общей и медицинской генетики	
3	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-2 ОПК-3	знает биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики. Основные современные методы изучения клеток. Устройство и правила работы с микроскопом и препаровальной лупой. Основные методы изучения генетики человека (генеалогический, близнецовый, цитогенетический, онтогенетический, популяционно-статистический, метод биологического моделирования). Молекулярно-генетические методы.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания промежуточной аттестации:

2.1. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2.2. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие

«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (экзамен)

Оценка		Описание
«отлично»	5	Обучающийся правильно ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов
«удовлетворительно»	3	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Обучающийся при ответе на теоретический(ие) вопрос(ы) и при выполнении практического(их) задания(ий) продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок

«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

4.2. Примеры тестовых заданий:

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

4.3. Примеры ситуационных задач

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры медицинской биологии

«07» марта 2025г., протокол № 3

Заведующий кафедрой

(подпись)

/С.В.Костюкевич /
(Ф.И.О.)

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Латинский язык и основы терминологии»
с 2025/2026 учебн. года

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Направленность	Медико-профилактическое дело
Кафедра	Латинский язык

В рабочую программу дисциплины вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-1 УК-4	Знает: основную медицинскую терминологию на латинском языке: понятийный аппарат, необходимый для коммуникации, в том числе на иностранном языке, в рамках академического и профессионального взаимодействия; историю возникновения отдельных медицинских терминов Умеет: использовать знание: терминологических единиц и терминологических элементов при коммуникации, в том числе на иностранном языке; использовать в публичной речи латинские термины, латинские крылатые выражения и слова и выражения античного происхождения в русском языке и медицинской терминологии	контрольные вопросы; ситуационные задачи, решение заданий контрольной работы, решение заданий из тренажеров, тестирование
ИД-4 УК-4	Знает: основную медицинскую терминологию на латинском языке: понятийный аппарат, необходимый для коммуникации, в том числе на иностранном языке, в рамках академического и профессионального взаимодействия; историю возникновения отдельных медицинских терминов Умеет: использовать знание: терминологических единиц и терминологических элементов при коммуникации, в том числе на иностранном языке; использовать в публичной речи латинские термины, латинские крылатые выражения и слова и выражения античного происхождения в русском языке и медицинской терминологии	
ИД-3 УК-5	Знает основную медицинскую терминологию на латинском языке. Историю возникновения отдельных медицинских терминов Умеет использовать знание: терминологических единиц и терминологических элементов при коммуникации, в том числе на иностранном языке; применять латинские крылатые выражения на иностранном языке	контрольные вопросы; ситуационные задачи, решение заданий контрольной работы, решение заданий из тренажеров, тестирование
ИД-1 ОПК-1	Знает основную медицинскую терминологию на латинском языке. Историю возникновения отдельных медицинских терминов Умеет грамотно употреблять отдельные медицинские термины; латинские крылатые выражения и слова и выражения античного происхождения	контрольные вопросы; ситуационные задачи, решение заданий контрольной работы, решение заданий из тренажеров, тестирование

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		1	2
Контактная работа обучающихся с преподавателем	72	36	36
Практические занятия (ПЗ)	70	36	34
Промежуточная аттестация: зачет, в том числе сдача и групповые консультации	2		2
Самостоятельная работа:	36	18	18
в период теоретического обучения	32	18	14
подготовка к сдаче зачета	4		4
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	108		
	3		

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1	Введение	Из истории профессионального языка врача. О некоторых теоретических вопросах терминологии. Основы медицинской терминологии.	УК-4, УК-5,
2	Фонетика. Орфоэпия	Алфавит, фонетика	УК-4, УК-5,
3	Грамматика	Грамматика: элементы морфологии. Синтаксис именового словосочетания.	УК-4, УК-5,
4	Словообразование	Осново(слово)сложение. Терминологическое словообразование.	УК-4, УК-5, ОПК-1
5	Глагол. Общая рецептура	Общее представление о фармацевтической терминологии. Глагол. Грамматические категории.	УК-4, УК-5, ОПК-1

5.3. Тематический план практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1.	Введение	ПЗ.1 Краткий очерк истории латинского языка. Краткий очерк истории создания греко-латинской терминологии.	ГД	Решение заданий тренажера, решение контрольной работы	2
2.	Фонетика. Орфоэпия	ПЗ.1 Алфавит, фонетика, произношение гласных. Особенности произношения согласных. Ударение.	АС		2
3.	Грамматика	ПЗ.2 Грамматика: элементы морфологии имени существительного. Грамматические категории, словарная форма, показатели склонений. Структура анатомических терминов - несогласованное определение (виды, способы перевода на	АС ГД		4

		русский язык).			
		ПЗ. 3 Имя прилагательное. Грамматические категории. Словарная форма прилагательных первой группы, варианты окончаний прилагательных мужского рода. Долгие и короткие суффиксы. Согласованное определение. Имя прилагательное. Грамматические категории. Словарная форма прилагательных второй группы, три вида словарной формы. Долгие и короткие суффиксы. Структура терминов с согласованным и несогласованным определениями	АС ГД		4
		ПЗ.4 Степени сравнения прилагательных. Сравнительная степень: образование и склонение. Превосходная степень прилагательных .	АС ГД		4
		ПЗ. 5 Третье склонение существительных. Грамматические признаки мужского рода. Существительные мужского рода на -ег, -ог, обозначающие названия мышц по их функциям. Варианты перевода на русский язык названий мышц (причастия, прилагательные, существительные, существительные – транслитераты). Место прилагательных в многословных терминах с названия мышц по функции. Существительные женского рода 3-го склонения. Существительные среднего рода 3-го склонения	АС ГД		4
		ПЗ.6 Nominativus Pluralis существительных и прилагательных.	АС ГД		4
		ПЗ.7 Genetivus Pluralis существительных и прилагательных.	АС ГД		4
4.	Глагол. Общая рецептура.	ПЗ.8 Общее представление о фармацевтической терминологии. Названия лекарственных форм и органов растений.	ГД	Решение заданий тренажера , решение контрольной работы	4
		ПЗ.9 Номенклатура лекарственных средств. Тривиальные наименования. Структура фармацевтического термина.	АС ГД		4
		ПЗ.1 Глагол. Грамматические категории. Imperativus et Conjunctivus в рецептах. Структура рецепта. Основные	АС ГД		4

		правила оформления рецептурной строки и латинской части рецепта.			
		ПЗ.2. Accusativus et Ablativus в рецепте. Выражения с предлогами. Важнейшие рецептурные сокращения.	АС ГД		4
		ПЗ.3 Химическая номенклатура на латинском языке. Названия химических элементов, кислот и оксидов. Названия солей.	АС ГД		4
5.	Словообразова ние	ПЗ. 4 Терминологическое словообразование. Общие понятия терминологического словообразования. Клиническая терминология. Частотные латинские и латинизированные греческие суффиксы.		Решение заданий тренажера, решение тестовых заданий	4
		ПЗ.5 Осново(слово)сложение. Производные сложные слова. Греко-латинские дублеты и одиночные термины-элементы. Структура клинических терминов. Формально-языковые типы клинических терминов. ТЭ в структуре клинических терминов.	АС ГД		4
		ПЗ.6 Греко-латинские дублетные обозначения тканей, органов, секретов, выделений, пола и возраста. Одиночные ТЭ, обозначающие функциональные и патологические процессы. Суффиксы -itis, -oma, -osis, -iasis, -ismus, -ia. Сложносокращённые слова.	АС ГД		4
		ПЗ.7 Префиксация. Частотные латинские и греческие приставки. Одиночные ТЭ, обозначающие различные физические свойства, качества, отношения и другие признаки.	АС ГД		4
		ПЗ.8 Перевод клинических терминов с русского языка на латинский и разбор клинических терминов с латинского языка на русский.	АС ГД		4
		ПЗ.9 Клятва Гиппократов. Gaudeamus	ГД		2
ИТОГО:					70

5.6 Самостоятельная работа:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Фонетика. Орфоэпия	Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник. Выполнение заданий текущего контроля.	решение заданий контрольной работы решение заданий из тренажеров	3

2	Грамматика	Работа с учебной литературой пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник. Выполнение заданий текущего контроля (запоминание наизусть лексических минимумов, перевод терминов с русского языка на латинский и с латинского языка на русский, запоминание крылатых выражений). Работа в образовательном портале SDO.SZGMU.RU	решение заданий контрольной работы решение заданий из тренажеров, тестирование	10
3	Глагол. Общая рецептура	Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник. Выполнение заданий текущего контроля (упражнения на частотные отрезки в тривиальных наименованиях, составления рецептурной строки на латинском языке, запоминание крылатых выражений). Работа в образовательном портале SDO.SZGMU.RU	тестирование решение заданий контрольной работы решение заданий из тренажеров	10
4	Словообразование	Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник. Выполнение заданий текущего контроля (построение терминов на латинском языке аффиксальным способом и сложением основ, анализ клинических терминов на латинском языке, перевод их на русский язык). Работа в образовательном портале SDO.SZGMU.RU	тестирование, решение заданий из тренажеров	9
Подготовка к зачету				4
ИТОГО:				32

8.1. Учебная литература:

1. Латинский язык и медицинская терминология : учеб. / А.З. Цисык, Е.С. Швайко. - Минск: РИПО, 2019. - 361 с. - ISBN 978-985-503-956-4. - URL: <https://www.ibooks.ru/bookshelf/372023/reading>

Приложение А

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

(для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся)

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации

2.1. Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к зачету:

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и

		прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2.2. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (зачет)

Оценка	Описание
«зачтено»	Демонстрирует полное понимание проблемы. Знает основные понятия в рамках обсуждаемого вопроса, методы изучения и их взаимосвязь между собой, практические проблемы и имеет представление о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
«не зачтено»	Демонстрирует непонимание проблемы. Не знает основные понятия, методы изучения, в рамках обсуждаемого вопроса не имеет представления об основных практических проблемах

3. Процедура проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет включает в себя: контрольные вопросы и решение ситуационных задач.

4. Примеры оценочных средств и критерии оценивания для проведения текущего контроля

4.1. Примеры входного контроля

Критерии оценки

Оценка	Описание
--------	----------

Оценка	Описание
зачтено	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены
не зачтено	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Нет ответа.

4.2. Примеры тестовых заданий

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Описание
«отлично»	5 Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4 Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3 Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2 Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

4.3. Примеры контрольных работ

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Описание
«отлично»	5 обучающийся демонстрирует безупречное знание грамматики, лексики; безошибочный перевод терминов, допускается 1 фонетическая ошибка.
«хорошо»	4 обучающийся делает не более четырех грамматических или лексических ошибок;
«удовлетворительно»	3 обучающийся делает не более 9 ошибок;
«неудовлетворительно»	2 обучающийся делает 10 и более ошибок

4.4. Примеры решения заданий из тренажеров:

Критерии оценки, шкалы оценивания тренажеров (за 1 и 2 семестр)

Оценка	Описание
«отлично»	5 своевременное выполнение в полном объеме 100%-90% правильных ответов и внесение исправлений
«хорошо»	4 своевременное выполнение в полном объеме 89%-80% правильных ответов и внесение исправлений
«удовлетворительно»	3 70%-50% правильных ответов и внесение исправлений
«неудовлетворительно»	2 менее 50% правильных ответов, в случае, если обучающийся не приступал к решению тренажера

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании кафедры латинского языка

«25» марта 2025 г., протокол № 3

И.о. заведующий кафедрой


(подпись)

/Ковзалина А.Г./

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Биология, экология»
с 2025/2026 учебный год

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Кафедра	Медицинской биологии

В программу вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами обучения по образовательной программе

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-2 ОПК-3	знает биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики. Основные современные методы изучения клеток. Устройство и правила работы с микроскопом и препаровальной лупой. Основные методы изучения генетики человека (генеалогический, близнецовый, цитогенетический, онтогенетический, популяционно-статистический, метод биологического моделирования). Молекулярно-генетические методы.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		I	II
Контактная работа обучающихся с преподавателем	124	72	52
Лекции (Л)	40	24	16
Практические занятия (ПЗ)	80	48	32
Промежуточная аттестация: экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	4		4
Самостоятельная работа:	92		
в период теоретического обучения	60	36	24
подготовка к сдаче экзамена	32		32
Общая трудоемкость:	академических часов	216	
	зачетных единиц	6	

5.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
-----	--	--	---

п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1	Биология клетки	Клетка - структурно-функциональная единица организма. Введение в молекулярную биологию. Цитогенетические основы размножения, роста и самообновления организмов.	ОПК-3
2	Основы общей и медицинской генетики	Закономерности наследственности. Структура и функция гена. Наследственные болезни человека. Медико-генетическое консультирование	ОПК-3
3	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	Биологический феномен паразитизма. Экология паразитов. Экологические основы профилактики паразитарных болезней. Ядовитость животных как экологический феномен	ОПК-3

5.2. Тематический план лекций

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обучения	Трудоемкость (академических часов)
1.	Биология клетки	Л.1 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Поверхностный аппарат клетки. Цитоплазма.	-	2
2.		Л.2 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Органоиды.	-	2
3.		Л.3 Клетка - структурно-функциональная единица организма. Наследственный аппарат.	-	2
4.		Л.4 Введение в молекулярную биологию.	-	2
5.		Л.5 Цитогенетические основы размножения, роста и самообновления организмов. Значение репродукции клеток для поддержания структурного гомеостаза.	-	2
6.	Основы общей и медицинской генетики	Л.6 Закономерности наследственности. Взаимодействие генов.	-	2
7.		Л.7 Структура и функция гена. Возможности генной инженерии.	-	2
8.		Л.8 Виды изменчивости. Мутагенез. Возможности контроля за мутационным процессом.	-	2
9.		Л.9 Антропогенетика. Методы изучения генетики человека. Профилактика наследственных болезней человека.	-	2
10.		Л.10 Наследственные болезни человека. Медико-генетическое консультирование.	-	
11.	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	Л.11 Биологический феномен паразитизма.	-	2
12.		Л.12 Медико-биологические аспекты паразитизма.	-	2

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обу- чения	Трудоем- кость (академи- ческих ча- сов)
13.		Л.13 Экологические основы парази- тизма.	-	2
14.		Л.14 Биологические основы диагно- стики и профилактики паразитарных бо- лезней.	-	2
15.		Л.15 Ядовитость животных как эколо- гический феномен.	-	2
16.		Л.16 Зоотоксикологическая характери- стика ядовитых животных. Ядовитые пред- ставители типов Простейшие, Губки, Ки- шечнополостные	-	2
17.		Л.17 Ядовитые представители типов, Кольчатые, Членистоногие (класс Много- ножки, Паукообразные). Ядовитые пред- ставители типа Членистоногие, класс Насе- комые	-	2
18.		Л.18 Ядовитые представители типов Моллюски, Иглокожие, Хордовые (класс Круглоротые, Хрящевые, Костистые рыбы, до семейства Бородавчатковые)	-	2
19.		Л.19 Ядовитые представители типа Хор- довые (Костистые рыбы, от семейства Бо- родавчатковые, класс Земноводные, Пре- смыкающиеся, до сем. Гадюковые).	-	2
20.		Л.20 Ядовитые представители типа Хордо- вые (Пресмыкающиеся, от сем. Гадюковые, Птицы, Млекопитающие). Охрана и рацио- нальное использование ядовитых живот- ных	-	2
ИТОГО:				40

5.3. Тематический план практических занятий

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Биология клетки	ПЗ.1 Микроскоп. Микроскопирование техника изготовления микропрепаратов.	-	Тестирование. Устный опрос Решение ситуационных задач.	4
2		ПЗ.2 Современные методы изучения клеток и их использование в медицине.	-		4
3		ПЗ.3 Клетка - структурно-функциональная единица живого. Биология эукариотической клетки.	-		4
4		ПЗ.4 Основы молекулярной биологии. Белки, нуклеиновые кислоты, их роль в клетке.	-		4
5		ПЗ. 5 Жизненный цикл кле-	-		4

		ток. Репродукция клеток. Апоптоз.			
6		ПЗ.6 Актуальные вопросы цитологии.	-		4
7	Основы общей и медицинской генетики	ПЗ.7 Закономерности наследования. взаимодействие генов.	-		4
8		ПЗ.8 Особенности и методы изучения наследственности человека. генеалогический и близнецовый методы.	-		4
9		ПЗ.9 Цитогенетические методы изучения наследственности человека. хромосомные болезни. наследование, сцепленное с полом.	-		4
10		ПЗ.10 Явление множественного аллелизма. Генетика групп крови человека	-		4
11		ПЗ.11 Организация и экспрессия генов у про- и эукариот. Понятие о генных (молекулярных) болезнях человека. принципы медико-генетического консультирования	-		4
12		ПЗ.12 Актуальные вопросы генетики.	-		4
13	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	ПЗ.13 Тип простейшие (protozoa). простейшие - паразиты человека.	-		4
14		ПЗ.14 Тип плоские черви (plathelminthes). класс сосальщики (trematodes). сосальщики - паразиты человека.	-		4
15		ПЗ.15 Тип плоские черви (plathelminthes). класс ленточные черви (cestoidea). ленточные черви - паразиты человека	-		4
16		ПЗ.16 Тип круглые черви (nemathelminthes). класс собственно круглые черви (nematoda). круглые черви - паразиты человека.	-		4
17		ПЗ.17 Тип кольчатые черви (annelides). тип членистоногие (arthropoda). класс паукообразные (arachnoidea). отряд клещи (acarina).	-		4
18		ПЗ.18 Тип членистоногие (arthropoda). класс насекомые (insecta). насекомые - возбудители и переносчики возбудителей болезней человека.	-		4

19		ПЗ.19 Актуальные вопросы медицинской паразитологии.	-		4
20		ПЗ.20 Экология ядовитых животных.	-		4
ИТОГО:					80

5.6. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текуще- го контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Биология клетки	Работа с лекционным материа- лом. Работа с учебной литера- турой см. пункт. 8.1. Учебная литература, п. 1 учебник..	Тестирование. Устный опрос.	20
2	Основы общей и меди- цинской генетики	Работа с лекционным материа- лом. Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литера- тура, п. 1 учебник..		20
3	Экологические основы паразитизма и ядовито- сти животных	Работа с лекционным материа- лом. Работа с учебной литературой см. пункт. 8.1. Учебная литера- тура, п. 1 учебник..		20
ИТОГО:				60
Подготовка к экзамену:				32

8.1. Учебная литература:

- 1 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.1 – 725 с.
Биология. Т. 1. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 736 с. - ISBN 978-5-9704-7494-5. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474945.html>
- 2 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.2 – 553 с.
Биология. Т. 2. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7495-2. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474952.html>
3. Введение в генетику: учеб.-метод. пособие для студ. / С. В. Костюкевич, О . Н. Матвеева, Н. Г. Перевозчикова [и др.] ; М-во здравоохранения Рос. Федерации ФГБОУ ВО СЗГМУ им. Мечникова, Каф. Мед. биологии. - СПб. : Изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2024. - 127 с.
https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/881573/mod_resource/content/1/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87_%D0%92%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B2_%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83.pdf

9.1.Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса:

	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Информационные технологии
1	Биология клетки	https://sdo.szgmu.ru/course/index.php?categoryid=2145
2	Основы общей и медицинской генетики	
3	Экологические основы паразитизма и ядовитости животных	

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-2 ОПК-3	знает биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики. Основные современные методы изучения клеток. Устройство и правила работы с микроскопом и препаровальной лупой. Основные методы изучения генетики человека (генеалогический, близнецовый, цитогенетический, онтогенетический, популяционно-статистический, метод биологического моделирования). Молекулярно-генетические методы.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания промежуточной аттестации:

2.1. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2.2. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие

«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (экзамен)

Оценка		Описание
«отлично»	5	Обучающийся правильно ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов
«удовлетворительно»	3	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Обучающийся при ответе на теоретический(ие) вопрос(ы) и при выполнении практического(их) задания(ий) продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок

«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

4.2. Примеры тестовых заданий:

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

4.3. Примеры ситуационных задач

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры медицинской биологии

«07» марта 2025г., протокол № 3

Заведующий кафедрой

(подпись)

/С.В.Костюкевич /
(Ф.И.О.)

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Актуальные вопросы экологии»
с 2025/2026 учебный год

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Кафедра	Медицинской биологии

В программу вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-4 УК-1	знает: Биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		I	II
Контактная работа обучающихся с преподавателем	48	24	24
Лекции (Л)	16	8	8
Практические занятия (ПЗ)	30	16	14
Промежуточная аттестация: зачет, в том числе сдача и групповые консультации	2		2
Внеаудиторная работа (самостоятельная работа):	24	12	12
в период теоретического обучения	20	10	10
подготовка к сдаче зачета	4		4
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	72		
	2		

5.1. Содержание разделов дисциплины

п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела дисциплины
1.	Экология человека	Представление об экологии человека, как науке, обусловленной особым положением человека в мире живого. Показать значение экологии человека для практического здравоохранения. Взаимодействие человека с внешней средой на	ИД-4 УК-1

		различных уровнях биологической организации, сосредоточив внимание на ее связи с медициной. Адаптивные типы людей. Место человека в биосфере, роль экологических факторов в поддержании равновесия между деятельностью человека и состоянием окружающей среды. Подготовка студентов к системному восприятию общемедицинских, социальных и клинических дисциплин и формирование у них естественнонаучного мировоззрения. Логика экологического мышления, необходима для последующей практической деятельности врача-гигиениста.	
--	--	--	--

5.2. Тематический план лекций

п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Трудоемкость (академических часов)
1.	Экология человека.	Л 1. Индивидуальное развитие организмов.	2
2.		Л 2 Основы гомеостаза. Регенерация и трансплантация.	2
3.		Л 3. Основы геронтологии. Теории старения	2
4.		Л 4. Экологические факторы здоровья и долголетия. Профилактика возрастных изменений организма.	2
5.		Л 5. Микроэволюция Современное состояние эволюционной теории. Популяционная структура человечества	2
6.		Л 6. Макроэволюция. Принципы преобразования органов хордовых. Филогенез хордовых. Филогенетические пороки развития.	2
7.		Л 7. Основы общей экологии. Биосферология.	2
8.		Л 8. Человек и биосфера. Медицина и экология человека	2
ИТОГО:			16

5.3. Тематический план практических занятий

/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1	Экология человека.	ПЗ.1 Эмбриональное развитие организмов.	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач	4
2		ПЗ.2 Экологические факторы здоровья и долголетия. Проблемы геронтологии.		4
3		ПЗ.3 Современное эволюционной теории. Микроэволюция. Генетическая структура человеческих популяций.		4
4		ПЗ.4 Макроэволюция. Филогенез хордовых. Филогенетические пороки развития.		4

/п	Наименование раз- дела дисциплины	Тематика практических заня- тий	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академиче- ских часов)
5		ПЗ.5 Основы общей экологии.		4
6		ПЗ.6 Человек и биосфера.		4
7		ПЗ.7 Экология человека.		4
8		ПЗ.8 Актуальные вопросы эколо- гии		2
ИТОГО:				30

5.6. Самостоятельная работа

п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
	Экология человека	Работа с лекционным материалом Работа с учебной литературой. Подготовка к мероприятиям промежуточной аттестации	Устный опрос. Тестирование Решение ситуационных задач	20
ИТОГО:				20
Подготовка к зачету:				4

8.1. Учебная литература:

- 1 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.1 – 725 с.
- 2 Биология. Т. 1. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 736 с. - ISBN 978-5-9704-7494-5. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474945.html>
- 3 Биология: учебник: в 2 т. / под ред. В.Н. Ярыгина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – Т.2 – 553 с.
- 4 Биология. Т. 2. : учебник : в 2 т. / под ред. В. Н. Ярыгина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7495-2. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474952.html>
- 5 Введение в генетику: учеб.-метод. пособие для студ. / С. В. Костюкевич, О . Н. Матвеева, Н. Г. Первозчикова [и др.] ; М-во здравоохранения Рос. Федерации ФГБОУ ВО СЗГМУ им. Мечникова, Каф. Мед. биологии. - СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2024. - 127 с. https://sdo.szgmu.ru/pluginfile.php/881573/mod_resource/content/1/%D0%9A%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8E%D0%BA%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87%D0%92%D0%B2%D0%B5%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D1%83.pdf

9.1. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

№	Наименование раздела дисциплины	Информационные технологии
1	Экология человека	https://sdo.szgmu.ru/course/index.php?categoryid=2145

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-4 УК-1	знает: Биологическую сущность процессов, происходящих в живых организмах на субклеточном, клеточном, органном, организменном, популяционном, биосферном уровнях. Основы современных теоретических и экспериментальных методов исследования в биологии и медицине. Биологические основы методов донозологической диагностики	Тестирование Устный опрос. Решение ситуационных задач

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания промежуточной аттестации:

Примеры тестовых заданий для подготовки к зачету

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

Примеры вопросов для собеседования:

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (зачет)

Оценка	Описание
«зачтено»	Демонстрирует полное понимание проблемы. Знает основные понятия в рамках обсуждаемого вопроса, методы изучения и их взаимосвязь между собой, практические проблемы и имеет представление о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
«не зачтено»	Демонстрирует непонимание проблемы. Не знает основные понятия, ме-

Оценка	Описание
	тоды изучения, в рамках обсуждаемого вопроса не имеет представления об основных практических проблемах

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1. Примеры вопросов для входного контроля

Критерии оценки

Оценка	Описание
«отлично»	5 Демонстрирует полное понимание проблемы.
«хорошо»	4 Демонстрирует значительное понимание проблемы.
«удовлетворительно»	3 Демонстрирует частичное понимание проблемы.
«неудовлетворительно»	2 Демонстрирует непонимание проблемы. Нет ответа.

4.2. Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка	Описание
«отлично»	5 Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4 Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3 Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2 Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

4.3. Примеры тестовых заданий:

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Описание
«отлично»	5 Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4 Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3 Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2 Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

4.4. Примеры ситуационных задач:

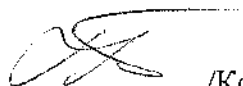
Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка	Описание
«отлично»	5 Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие

«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры медицинской биологии
(наименование кафедры)
«07» марта 2025 г., протокол № 3

Заведующий кафедрой



(подпись)

/Костюкевич С.В./

(Ф.И.О.)

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Морфология»
с 2025 / 2026 учебного года

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Направленность	Медико-профилактическое дело
Кафедра	Морфологии человека

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами обучения по образовательной программе

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-1 ОПК-5	знает основы международной анатомической и гистологической терминологии терминологии. Основные закономерности макро- и микроскопического строения и развития систем организма	собеседование, решение ситуационных задач, оценка практического навыка, контрольная работа, тестовые задания, реферат
	умеет пользоваться основными и дополнительными источниками информации	

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры		
		1	2	3
Контактная работа обучающихся с преподавателем	172	48	48	76
Лекции (Л)	56	16	16	24
Практические занятия (ПЗ)	112	32	32	48
Промежуточная аттестация: экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	4			4
Самостоятельная работа:	116	24	24	68
в период теоретического обучения	84	24	24	36
подготовка к сдаче экзамена	32			32
Общая трудоемкость: академических часов зачетных единиц	288			
	8			

5. Содержание дисциплины, структурированное по разделам (темам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий

5.1.Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1.	Введение	Введение в изучение морфологии человека. Предмет, цели и задачи дисциплины.	ОПК-5
2.	Цитология и эмбриология.	Эмбриогенез человека.	ОПК-5

	Общая гистология	Учение о тканях.	
3.	Система скелета. Система соединений	Общая анатомия скелета. Общая анатомия и развитие соединений костей.	ОПК-5
4.	Череп	Анатомия черепа и его соединений	ОПК-5
5.	Мышечная система	Общая анатомия мышечной системы Мышца как орган.	ОПК-5
6.	Системы внутренних органов	Определение понятия «внутренние органы». Принципы строения полых и паренхиматозных органов. Определение понятия «топография внутренних органов». Общий план строения пищеварительной системы Понятие о серозных оболочках. Анатомия брюшины.	ОПК-5
7.	Сердечно-сосудистая система	Общая анатомия мышечной системы	ОПК-5
8.	Эндокринные железы	Морфологическая характеристика эндокринных желез.	ОПК-5
9.	Лимфоидная [иммунная] система	Функциональная анатомия лимфоидной (иммунной) системы. Классификация органов лимфоидной (иммунной) системы.	ОПК-5
10.	Центральная нервная система	Функциональное значение нервной системы. Общий план строения нервной системы.	ОПК-5
11.	Периферическая нервная система	Функциональная анатомия периферической нервной системы.	ОПК-5
12.	Органы чувств	Функциональная анатомия органов чувств. Понятие об анализаторе.	ОПК-5

5.2. Тематический план лекций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обучения	Трудоемкость (академических часов)
1.	1. Введение	Л.1. Введение в изучение морфологии человека. Предмет, цели и задачи дисциплины. Место морфологии среди других дисциплин, значение для медицины. Методы. История морфологии. Периоды онтогенеза человека.	-	2
2.	2. Цитология и эмбриология. Общая гистология	Л.2. Эмбриогенез человека. Эмбриональный гистогенез. Плацента. Критические периоды в развитии.	-	2
3.		Л.3. Учение о тканях. Эпителиальные ткани. Ткани внутренней среды. Учение о кроветворении. Кровь и лимфа как ткани.	-	2
4.		Л.4. Соединительные ткани. Взаимодействие клеток крови и соединительной ткани в защитных реакциях организма. Мышечные ткани.	-	2

		Нервная ткань.		
5.	3.Система скелета. Система соединений	Л.5. Общая анатомия скелета. Классификация костей. Развитие костей. Влияние социальных и биологических факторов на развитие и строение скелета. Общая анатомия и развитие соединений костей. Классификация соединений. Строение сустава. Принципы классификации суставов.	-	2
6.	4.Череп	Л.6. Анатомия черепа и его соединений Мозговой и лицевой череп. Краниометрия. Конституциональные, расовые и половые особенности черепа. Соединения костей черепа. Височно-нижнечелюстной сустав.	-	2
7.	5.Мышечная система	Л.7. Общая анатомия мышечной системы Мышца как орган. Строение скелетной мышцы. Вспомогательный аппарат мышц (фасции, синовиальные сумки, синовиальные влагалища, костно-фиброзные каналы и т.д.). Классификация мышц. Влияние функции на строение мышц.	-	2
8.	6.Системы внутренних органов	Л.8. Определение понятия «внутренние органы». Принципы строения полых и паренхиматозных органов. Определение понятия «топография внутренних органов». Общий план строения пищеварительной системы Понятие о серозных оболочках. Анатомия брюшины.	-	2
9.		Л.9. Пищеварительная система. Общий план гистологического строения пищеварительной канала; ГЭП-система. Поджелудочная железа, печень	-	2
10.		Л.10.Функциональная анатомия дыхательной системы. Общий план строения дыхательной системы. Средостение, его отделы	-	2
11.		Л.11. Дыхательная система. Общий план гистологического строения дыхательной системы.	-	2
12.		Л.12. Функциональная анатомия мочевой системы. Общий план строения мочевой системы.	-	2
13.		Л.13. Мочевая система. Общий план гистологического строения системы.	-	2
14.		Л.14. Функциональная анатомия системы женских и мужских половых органов. Общий план строения системы женских половых органов. Общий план строения системы	-	2

		мужских половых органов. Анатомия промежности		
15.		Л.15.Женская половая система. Общий план гистологического строения женских половых органов. Мужская половая система. Общий план гистологического строения мужских половых органов.	-	2
16.	7.Сердечно-сосудистая система	Л.16. Введение в изучение сердечно-сосудистой системы. Общий план строения сердечно-сосудистой системы. Функциональное значение сердца, кровеносного и лимфатического русла. Организация кровообращения у человека. Взаимосвязь строения отделов сердечно-сосудистой системы с их функциями. Строение артерий и вен. Функциональная анатомия и развитие сердца. Общий план строения сердца. Возможные варианты строения, anomalies и пороки развития.	-	2
17.		Л.17. Функциональная анатомия артерий Функциональная анатомия вен. Закономерности распределения артерий и вен в организме человека. Принципы формирования анастомозов вен и их значение в кровообращении. Организация кровообращения в разные периоды онтогенеза человека. Функциональная анатомия лимфатического русла. Общий план строения лимфатического русла, его компоненты.	-	2
18.		Л.18. Источники развития и тканевое строение и сердца и кровеносных сосудов. Общие принципы строения сосудов в зависимости от гемодинамических условий и выполняемых функций. Классификация сосудов. Понятие о микроциркуляторном русле.	-	2
19.	8.Эндокринные железы	Л.19. Морфологическая характеристика эндокринных желез. Источники их развития и принципы классификации.	-	1
20.	9.Лимфоидная [иммунная] система	Л.20.Функциональная анатомия лимфоидной (иммунной) системы. Классификация органов лимфоидной (иммунной) системы. Первичные органы лимфоидной (иммунной) системы: красный костный мозг, тимус. Вторичные органы лимфоидной (иммунной) системы: миндалины, лимфатические узлы, селезенка, лимфоидные структуры	-	1

		пищеварительной, дыхательной и мочевой систем. Принцип строения.		
21.	10.Центральная нервная система	Л.21. Введение в изучение нервной системы. Функциональное значение нервной системы. Общий план строения нервной системы. Понятие о рефлекторной дуге как структурно-функциональной единице нервной системы. Функциональная анатомия спинного мозга. Топография, внешнее строение и оболочки спинного мозга. Внутреннее строение спинного мозга. Понятие о сегменте спинного мозга.	-	2
22.		Л.22. Функциональная анатомия ствола головного мозга. Внешнее и внутреннее строение мозжечка. IV желудочек – полость ромбовидного мозга, его стенки и сообщения.	-	2
23.		Л.23. Функциональная анатомия промежуточного мозга. Общий план строения промежуточного мозга. Внешнее и внутреннее строение промежуточного мозга. Функциональная анатомия конечного мозга. Общий план строения конечного мозга. Боковые желудочки – полости конечного мозга, их стенки и сообщения. Функциональная анатомия лимбической системы. Оболочки головного мозга	-	2
24.		Л.24. Гистология нервной системы. Общую морфофункциональную характеристику нервной ткани, рассмотреть источники развития, гистогенез и ее тканевые элементы. Рассмотреть морфофункциональную характеристику и классификацию нейроглии, отличительные особенности ее регенерации.	-	2
25.	11.Периферическая нервная система.	Л.25. Функциональная анатомия периферической нервной системы. Структурная организация периферической нервной системы. Принципы строения спинномозговых и черепных нервов. Источники формирования волокон. Ветви спинномозговых нервов. Принцип формирования сплетений. Шейное сплетение, плечевое сплетение, передние ветви грудных спинномозговых нервов, области	-	2

		иннервации, поясничное сплетение, крестцовое сплетение. Функциональная анатомия черепных нервов. Классификация черепных нервов на основе особенностей развития. Классификация черепных нервов по составу волокон. Особенности формирования черепных нервов специальной чувствительности. Формирование двигательных черепных нервов. Формирование смешанных черепных нервов. Ветви и области иннервации черепных нервов		
26.		Л.26. Функциональная анатомия автономной нервной системы. Морфофункциональные отличия автономной нервной системы от соматической. Симпатическая и парасимпатическая части автономной нервной системы, их морфофункциональные отличия.	-	2
27.	12.Органы чувств.	Л.27. Функциональная анатомия органов чувств. Понятие об анализаторе. Морфофункциональная характеристика органов чувств.	-	2
28.		Л.28. Гистологическая характеристика органов чувств: зрения, слуха и равновесия.	-	2
29.		Л.29. Общий план строения и функции кожи и её производных.	-	2
ИТОГО:				56

5.3.Тематический план практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Оценочные средства	Трудоемкость (академических часов)
1.	1. Цитология и эмбриология. Общая гистология	Методы цитологических, эмбриологических и гистологических исследований. Цитология, тканевые клетки. Клеточный цикл. Репродукция и дифференцировка тканевых клеток. Строение половых клеток. Прогенез. Эмбриогенез человека (оплодотворение, дробление, гаструляция), эмбриональная гистология внезародышевых органов.	-	1. Контрольная работа 2. Тестирование 3. Реферат	4
2.		Основная морфофункциональная	-		4

		характеристика тканей организма: эпителиальных, соединительных, мышечных, нервной.			
3.	2. Система скелета. Система соединений	Анатомическая терминология. Понятие о плоскостях и осях человеческого тела. Кости туловища, верхней и нижней конечностей.	-	1. Тестирование 2. Контрольные вопросы 3. Решение ситуационных задач 4. Реферат	4
4.		Классификация соединений костей. Соединения костей туловища Соединения костей верхней конечности. Соединения костей нижней конечности Рентгеноанатомия скелета и соединений костей.	-		4
5.	3. Череп	Кости мозгового черепа, лицевого черепа. Череп в целом: топография черепа, соединения костей черепа.	-	1. Тестирование 2. Контрольные вопросы 3. Решение ситуационных задач 4. Реферат	4
6.	4. Мышечная система	Мышцы и фасции спины, груди и живота. Диафрагма. Мышцы и фасции головы и шеи.	-	1. Тестирование 2. Контрольные вопросы	4
7.		Мышцы и фасции верхней конечности. Мышцы и фасции нижней конечности.	-		4
8.		Контрольное занятие по разделам: Ведение. Цитология и эмбриология. Общая гистология. Система скелета. Система соединений. Череп. Мышечная система.	-		4
9.		Полость рта и ее органы. Глотка. Пищевод. Желудок. Тонкая и толстая кишки.	-	1. Контрольная работа 2. Тестирование 3. Контрольные вопросы 4. Реферат	4
10.	5. Системы внутренних органов	Печень. Поджелудочная железа. Рентгеноанатомия органов пищеварительной системы. Брюшина.	-		4
11.		Морфофункциональная характеристика тканей пищеварительной системы.	-		4
12.		Полость носа. Гортань. Трахея, бронхи, легкие. Плевра. Средостение. Рентгеноанатомия органов	-		4

		дыхательной системы и средостения.			
13.		Морфофункциональная характеристика тканей дыхательной системы.	-		4
14.		Почки, мочеточники, мочевой пузырь, мочеиспускательный канал. Система женских половых органов. Рентгеноанатомия внутренних женских половых органов. Система мужских половых органов. Промежность. Особенности промежности у женщин и мужчин.	-		4
15.		Морфофункциональная характеристика тканей мочевой и половой систем.	-		4
16.		Контрольное занятие по разделу «Спланхнология»	-		4
17.	6.Сердечно-сосудистая система	Круги кровообращения. Анатомия сердца. Перикард. Артерии головы, шеи, туловища и конечностей. Рентгеноанатомия сердечно-сосудистой системы.	-	1. Контрольная работа 2. Тестирование 3. Контрольные вопросы 4. Реферат	4
18.		Вены головы, шеи, туловища и конечностей. Лимфатическое русло. Рентгеноанатомия сердечно-сосудистой системы.	-		4
19.		Морфофункциональная характеристика тканевого состава сердечно-сосудистой системы	-		4
20.	7.Эндокринные железы	Эндокринные железы. Классификации и морфофункциональная характеристика эндокринных желез. Общие принципы строения, тканевой состав, гистофизиология органов эндокринных структур. Основные методы исследования эндокринных желез	-	1. Контрольная работа	2
21.	8.Лимфоидная [иммунная система]	Лимфоидная [иммунная система]. Классификации и морфофункциональная характеристика первичных и вторичных органов	-	1. Контрольная работа	2

		системы. Общие принципы строения, тканевой состав, гистофизиология			
22.	9.Центральная нервная система	Источники развития, тканевый состав и строение чувствительных узлов их нейронов и нейроглии. Строение и тканевой состав периферического нерва, реакцию на повреждение и особенности регенерации. Источники развития и тканевой состав частей центральной нервной системы, строение серого и белого вещества, виды нейронов, типы глиоцитов. Тканевой состав и особенности строения оболочек мозга.	-	1. Тестирование 2. Контрольные вопросы 3. Реферат	4
23.		Общий план строения нервной системы. Спинной мозг. Общий обзор головного мозга. Оболочки спинного и головного мозга Анатомия ствола головного мозга и мозжечка	-		4
24.		Анатомия промежуточного и конечного мозга. Проводящие пути спинного и головного мозга.	-		4
25.	10.Периферическая нервная система	Спинномозговые нервы. Ветви спинномозговых нервов. Шейное и плечевое сплетения. Межреберные нервы.. Поясничное и крестцовое сплетения. Черепные нервы. V, VII, IX, X, XI, XII пары черепных нервов	-	1. Тестирование 2. Контрольные вопросы 3. Реферат	4
26.		Автономная нервная система. Парасимпатическая и симпатическая части автономной нервной системы Иннервация внутренних органов и сосудов..	-		4
27.	11.Органы чувств	Орган обоняния. I пара черепных нервов. Обонятельный анализатор. Орган зрения. II пара	-	1. Контрольная работа 2. Тестирование 3. Реферат	4

		черепных нервов. Зрительный анализатор. III, IV, VI пары черепных нервов. Орган слуха и равновесия. VIII пара черепных нервов. Слуховой и вестибулярный анализаторы.			
28.		Морфофункциональные особенности гистологических структур органов чувств (зрения, обоняния, слуха, равновесия, вкуса). Источники развития органов чувств. Кожа и ее производные Источники эмбрионального развития и тканевой состав кожи и ее производных.	-		4
29.		Контрольное занятие по разделам: Сердечно-сосудистая система; Эндокринные железы; Лимфоидная [иммунная] система; Центральная нервная система; Периферическая нервная система; Органы чувств	-		4
ИТОГО:					112

8.1. Учебная литература:

1. Привес, М. Г. Анатомия человека : учебник / М. Г. Привес, Н. К. Лысенков, В. И. Бушкович. - 13-е изд., испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 896 с. - ISBN 978-5-9704-8756-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970487563.html>
2. Анатомия человека : в 2 томах. Т. I : учебник / М. Р. Сапин, Д. Б. Никитюк, В. Н. Николенко, С. В. Ключкова ; под ред. М. Р. Сапина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-8136-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481363.html>
3. Анатомия человека : в 2 томах. Т. II : учебник / М. Р. Сапин, Д. Б. Никитюк, В. Н. Николенко, С. В. Ключкова ; под ред. М. Р. Сапина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 464 с. - ISBN 978-5-9704-8137-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481370.html>

Приложение А

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-1 ОПК-5	знает основы международной анатомической и гистологической терминологии терминологии. Основные закономерности макро- и микроскопического строения и развития систем организма	собеседование, решение ситуационных задач, оценка практического навыка, контрольная работа, тестовые задания, реферат
	умеет пользоваться основными и дополнительными источниками информации	

2. Примеры оценочных средств и критерии оценивания для проведения промежуточной аттестации

2.1. Примерный перечень контрольных вопросов для подготовки к теоретической части экзамена :

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2.2. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы

		на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

2.3.Примеры демонстрации практического навыка:

Критерии оценки, шкала оценивания демонстрации практических навыков

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений
«хорошо»	4	Знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малозначительные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет
«удовлетворительно»	3	Знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем
«неудовлетворительно»	2	Не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч., не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (экзамен)

Оценка		Описание
«отлично»	5	Обучающийся правильно ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов
«удовлетворительно»	3	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на

		дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Обучающийся при ответе на теоретический(ие) вопрос(ы) и при выполнении практического(их) задания(ий) продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов

4. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1. Примеры входного контроля

Критерии оценки

Оценка	Описание
зачтено	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.
не зачтено	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Нет ответа.

4.2. Примеры оценочных средств для проведения текущего контроля

Примерный перечень контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка	Описание
«отлично»	5 Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4 Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3 Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2 Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка	Описание
«отлично»	5 Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4 Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие

«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Примеры контрольной работы

Критерии оценки, шкала оценки для контрольной работы

Оценка		Описание
«отлично»	5	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.
«хорошо»	4	Демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены.
«удовлетворительно»	3	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию выполнены.
«неудовлетворительно»	2	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу

Примеры тестовых заданий

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4	Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3	Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2	Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

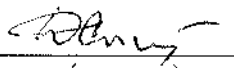
Примеры тем реферата

Критерии оценки, шкала оценивания реферата

Оценка		Описание
«отлично»	5	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты; в частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы

«удовлетворительно»	3	Имеются существенные отступления от требований к реферированию; в частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод
«неудовлетворительно»	2	Тема реферата не раскрыта, выявлено существенное непонимание проблемы или же реферат не представлен вовсе

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
Морфологии человека
«04» апреля 2025 г., протокол № 3

Заведующий кафедрой  / Старчик Д.А. /
(подпись)

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
в рабочей программе дисциплины «Эпидемиология, военная эпидемиология»
с 2025/2026 учебного года

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Направленность	Медико-профилактическое дело
Кафедра	эпидемиологии, паразитологии и дезинфектологии

В рабочую программу дисциплины вносятся следующие дополнения/изменения:

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами обучения по образовательной программе

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-3 УК-3	знает подходы к организации работы коллектива	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет распределять задания и добиваться их исполнения реализуя основные функции управления организовывать работу коллег, (персонала объекта), проявлять лидерство в планировании и осуществлении профессиональной деятельности, в побуждении других к достижению поставленных целей	
ИД-2 ОПК-3	знает компьютерные программы, необходимые для профессиональной деятельности, дезинфекционное оборудование (мелкая дезинфекционная аппаратура, дезинфекционные камеры), иммунобиологические препараты, используемые для проведения специфической профилактики населению	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет организовывать очаговую дезинфекцию, оценивать качество проведения дезинфекции, оценивать иммунную прослойку у населения	
ИД-2 ОПК-4	знает современные дезинфекционные средства, виды, методы дезинфекции; средства специфической профилактики	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет обосновать выбор дезинфекционных средств и оценить качество дезинфекции; оценить качество иммунопрофилактики	
ИД-1 ОПК-7	знает тип данных, методы сбора информации	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат, демонстрация практических навыков
	умеет оценивать характеристики состояния здоровья населения и факторов среды обитания	
ИД-2 ОПК-7	знает основные статистические показатели, отражающие здоровье населения	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат, демонстрация практических навыков
	умеет анализировать состояние здоровья населения и факторов среды обитания; обосновать выбор метода статистического анализа в зависимости от поставленной профессиональной задачи	
ИД-3 ОПК-7	знает приемы расчета статистических показателей	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат, демонстрация практических навыков
	умеет рассчитывать основные статистические показатели	
	имеет навык анализа уровня, динамики, структуры показателей, характеризующих состояние здоровья и факторы среды обитания населения	
ИД-10.ПКО -1	знает основные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, их организацию, проведение контроль качества и эффективности этих мероприятий	Контрольные вопросы тестовые

	умеет разрабатывать планы, проведения противозидемических (профилактических) мероприятий, проводить оценку качества и эффективности этих мероприятий	задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-11.ПКО-1	знает порядок проведения противозидемических мероприятий в эпидемических очагах	
	умеет организовывать и контролировать проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий, оценивать качество проведения иммунизации среди населения	
ИД-2 ПКО-2	знает понятия: «эпидемический очаг», «причина и следствие»; о возможных причинах и условиях возникновения эпидемического очага различных инфекций	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет проводить эпидемиологическое обследование очага	
ИД-3 ПКО-2	знает понятия: «эпидемический очаг», «причина и следствие»; о возможных причинах и условиях возникновения эпидемического очага различных инфекций	
	умеет проводить эпидемиологическое обследование очага	
ИД-4 ПКО-2	знает отличие неинфекционных заболеваний от инфекционных	
	умеет использовать эпидемиологический метод при изучении причин неинфекционных болезней	
ИД-5 ПКО-2	знает эпидемиологические аналитические исследования (когортное, случай-контроль), преимущества и недостатки этих исследований	
	умеет проводить аналитические (когортное, случай-контроль), исследования, умеет количественно оценивать риск и полученные результаты	
	имеет навык выполнения алгоритма аналитических исследований	
ИД-6 ПКО-2	знает понятие «санитарно-эпидемиологическая разведка»; силы, средства, этапы ее проведения	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет организовать проведение санитарно-эпидемиологической разведки	
	имеет навык выполнения алгоритма проведения санитарно-эпидемиологической разведки	
ИД-7 ПКО-2	знает документацию при проведении эпидемиологического обследования очага, расследовании вспышки (карты эпидемиологического обследования очага, акты эпидемиологического расследования вспышки, донесение о вспышке)	
	умеет оформлять документы при проведении эпидемиологической диагностики	
ИД-1 ПКО-6	знает мероприятия по обеспечению эпидемиологической безопасности медицинской деятельности	
	умеет составлять программу и план мероприятий по обеспечению эпидемиологической безопасности медицинской деятельности и профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи.	
ИД-2 ПКО-6	знает алгоритмом организации проведения эпидемиологического мониторинга заболеваемости и циркуляции в стационаре возбудителей инфекционных болезней	
	умеет обосновывать организацию проведения эпидемиологического мониторинга заболеваемости и циркуляции в стационаре возбудителей инфекционных болезней.	

ИД-3. ПКО-6	знает стандарты инфекционного контроля; организацию инфекционного контроля в стационарах различного типа, профилактику инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи, противоэпидемический режим соматического и инфекционного стационаров	
	умеет оценить качество соблюдения противоэпидемического режима стационара	
ИД-4.ПКО-6	знает о микрофлоре кожи рук (транзиторная, резидентная); средства, используемые для антисептики, дезинфекции стерилизации	
	умеет обосновывать выбор средств и методов, осуществлять контроль антисептики и дезинфекционно-стерилизационных мероприятий	
ИД-6.ПКО-6	знает классификацию медицинских отходов, методы, используемые при утилизации медицинских отходов в медицинских организациях	
	умеет организовать контроль утилизации медицинских отходов.	
ИД-7 ПКО-6	знает классификацию антимикробных препаратов	
	умеет обосновывать тактику применения антимикробных препаратов в медицинской организации.	
ИД-8.ПКО-6	знает о рисках профессионального заражения медицинского персонала, мерах профилактики заражений персонала при выполнении медицинских манипуляций, средствах индивидуальной защиты персонала	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет осуществлять контроль комплекса мер по профилактике инфекций среди медицинского персонала	
ИД-9.ПКО-6	знает показания и способы гигиены рук медицинского персонала, средства, используемые для гигиены рук, технику гигиены рук. Роль перчаток и показания их использования	
	умеет контролировать меры по обеспечению гигиены рук медицинского персонала и пациентов медицинской организации.	
ИД-1.ПКО-9	знает эпидемиологию особо опасных инфекций (ООИ), классификацию чрезвычайных ситуаций (ЧС)	
	умеет оценить эпидемическую ситуацию при регистрации особо опасных инфекций и в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	
	имеет навык алгоритма организации противоэпидемических (изоляционно-ограничительные, дезинфекционные) мероприятий при возникновении ООИ и ЧС.	
ИД-2.ПКО-9	знает мероприятия и порядок их проведения в очагах ООИ и возникновении ЧС	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет использовать средства индивидуальной защиты в очагах ООИ.	
	имеет навык выполнения алгоритма проведения мероприятий при ООИ и ЧС	
ИД-1.ПКО-11.	знает о влиянии различных факторов среды обитания на здоровье человека, о возможности использовать различные методы исследования (описательный, аналитический, лабораторный) для оценки влияния различных факторов среды обитания на здоровье человека	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет оценивать влияние различных факторов среды обитания (в том числе и больничной среды) на здоровье человека, осуществлять сбор данных, описание и анализ собранных материалов.	
	имеет навык изучения факторов среды обитания человека, с	

	использованием методов санитарного описания, анализа различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценке	
ИД-6.ПКО-11.	знает виды документов, используемых при проведении эпидемиологического обследования очага и расследовании вспышек.	
	умеет оформлять документы по результатам эпидемиологического обследования очагов, расследования вспышек, донесения о вспышках.	

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры			
		8	9	10	11
Контактная работа обучающихся с преподавателем	340	48	84	84	124
Лекции (Л)	96	12	24	24	36
Практические занятия (ПЗ)	240	36	60	58	84
Промежуточная аттестация: зачет, экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	4			2	4
Самостоятельная работа:	200	24	42	42	92
в период теоретического обучения	168	24	42	38	60
подготовка к сдаче зачета, экзамена	32			4	32
Общая трудоемкость: академических часов		540			
зачетных единиц		15			

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Аннотированное содержание раздела дисциплины	Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения раздела
1	Общая эпидемиология с основами доказательной медицины. Основы эпидемиологической диагностики	Предмет и метод эпидемиологии. Учение об эпидемическом процессе. Теории эпидемиологии. Эпидемиологическая диагностика (эпидемиологическое обследование очагов, расследование вспышек, эпидемиологический анализ заболеваемости). Аналитические эпидемиологические исследования Эпидемиологический надзор. Санитарная охрана территории. Основы доказательной медицины.	УК-3 ОПК-3 ОПК-7 ПКО-2 ПКО-11
2	Эпидемиология инфекционных болезней. Изучение инфекционных болезней с применением методов эпидемиологической диагностики и использованием этих методов на практике	Частная эпидемиология: эпидемиология антропонозов, зоонозов, сапронозов. Паразитарные болезни. Профилактические и противоэпидемические мероприятия при разных инфекциях. Организация и проведение специфической профилактики. Дезинфекция, стерилизация, дезинсекция, дератизация. Изоляционно-ограничительные мероприятия.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПКО-11
3	Госпитальная эпидемиология	Внутрибольничные инфекции. Эпидемиология гнойно-септических инфекций. Стандарты инфекционного контроля Мероприятия при инфекциях, связанных с оказанием	ПКО-2 ПКО-6 ПКО-11

		медицинской помощи. Дезинфекция и стерилизация в условиях медицинской организации. Утилизация медицинских отходов. Расследование внутрибольничных заражений (вспышек). Профилактика профессиональных заражений. Гигиена рук медицинского персонала.	
4	Военная эпидемиология и эпидемиология чрезвычайных ситуаций	Эпидемический процесс в войсках в мирное и военное время. Санитарно-эпидемиологическая и бактериологическая разведка. Биологическое оружие. Индикация биологических средств. Профилактические и противоэпидемические мероприятия в очагах особо опасных инфекций, в условиях эпидемий и возникновении чрезвычайных ситуаций	ПКО-9
5	Эпидемиология отдельных неинфекционных болезней. Изучение неинфекционных болезней с применением методов эпидемиологической диагностики и использованием этих методов на практике	Эпидемиология неинфекционных болезней: сердечно-сосудистых, онкологических, экологически обусловленных заболеваний. Использование методов эпидемиологической диагностики при изучении причин (выявлении факторов риска) возникновения неинфекционных заболеваний.	ПКО-2

5.2. Тематический план лекций

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекции	Активные формы обучения	Трудоемкость (академических часов)
1	Общая эпидемиология с основами доказательной медицины. Основы эпидемиологической диагностики	Л.1 Предмет эпидемиологии, ее место в структуре медицинских наук, медицинского образования и практического здравоохранения.	-	2
		Л.2 Понятие общей патологии применительно к популяционному уровню. Учение об эпидемическом процессе	-	2
		Л.3 Эпидемиологический метод исследования. Приемы описательной эпидемиологии.	-	2
		Л.4 Дизайн и основы организации эпидемиологического исследования. Основы доказательной медицины	-	2
		Л.5 Эпидемиологический надзор за инфекционными заболеваниями.	-	2
		Л.6 Современные аспекты иммунопрофилактики	-	2
2	Эпидемиология инфекционных болезней. Изучение инфекционных болезней с применением методов эпидемиологической диагностики и использованием этих	Л.7 Эпидемиологические особенности антропонозов с фекально-оральным механизмом передачи.	-	2
		Л.8 Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций	-	2
		Л.9 Эпидемиология и профилактика полиомиелита.	-	2
		Л.10 Эпидемиология и профилактика	-	2

методов на практике	шигеллезов в современный период.		
	Л.11 Эпидемиология и профилактика эшерихиозов	-	2
	Л.12 Эпидемиология и профилактика сальмонеллеза и кампилобактериоза.	-	2
	Л.13 Эпидемиология и профилактика холеры.	-	2
	Л.14 Эпидемиология и профилактика важнейших гельминтозов.	-	2
	Л.15 Эпидемиология и профилактика энтеровирусных инфекций. Гепатиты А и Е.	-	2
	Л.16 Эпидемиологические особенности и основные направления профилактики инфекций дыхательных путей. Грипп и ОРВИ.	-	2
	Л.17 Эпидемиология и профилактика кори в современный период. Перспективы ликвидации. Эпидемиологическая характеристика краснухи, меры борьбы с ней.	-	2
	Л.18 Эпидемиология и профилактика ветряной оспы. Эпидемиологическая характеристика эпидемического паротита.	-	2
	Л.19 Актуальные аспекты эпидемиологии и профилактики дифтерии и коклюша в современный период.	-	2
	Л.20 Эпидемиология и профилактика стрептококковой инфекции. Скарлатина. Меры борьбы с ней.	-	2
	Л.21 Эпидемиология и профилактика туберкулеза. Меры борьбы с ним.	-	2
	Л.22 Эпидемиология и профилактика гепатитов В,С,D. Эпидемиологические особенности и основные направления профилактики инфекций передаваемых половым путем	-	2
	Л.23 Эпидемиология и профилактика ВИЧ-инфекции и СПИДа.	-	2
	Л.24 Эпидемиология и профилактика сыпного тифа. Болезнь Брилла.	-	2
	Л.25 Эпидемиология и профилактика малярии. Меры борьбы с ней.	-	2
	Л.26 Общая характеристика зоонозных инфекций. Эпидемиология и профилактика бешенства. Меры борьбы с ним.	-	2
	Л.27 Эпидемиология и профилактика бруцеллеза	-	2
	Л.28 Эпидемиология и профилактика лептоспироза.	-	2
	Л.29 Эпидемиология и профилактика сибирской язвы.	-	2
	Л.30 Эпидемиология и профилактика чумы	-	2
	Л.31 Эпидемиологическая	-	2

		характеристика арбовирусных инфекций (клещевой энцефалит и клещевые боррелиозы).		
		Л.32 Общая характеристика сапронозов. Эпидемиология и профилактика легионеллеза	-	2
		Л.33 Санитарная охрана территорий РФ	-	2
3	Госпитальная эпидемиология	Л.34 Эпидемиология и профилактика инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи	-	2
		Л.35 Эпидемиология и профилактика инфекций области хирургического вмешательства	-	2
		Л.36 Эпидемиология инфекций кровотока	-	2
		Л.37 Эпидемиология инфекций мочевыводящих путей	-	2
		Л.38 Эпидемиология и профилактика внутрибольничных сальмонеллез и колиэнтеритов.	-	2
4	Военная эпидемиология и эпидемиология чрезвычайных ситуаций	Л.39 Военная эпидемиология. Основные цели и задачи. Особенности развития эпидемического процесса среди личного состава войск	-	2
		Л.40 Санитарно-эпидемиологическая разведка в войсках и при чрезвычайных ситуациях	-	2
		Л.41 Биологические средства. Основа биологической защиты личного состава и этапов медицинской эвакуации	-	2
		Л.42 Организация противэпидемической и противобактериологической защиты войск	-	2
		Л.43 Особенности противэпидемического обеспечения войск в мирное, военное время и при чрезвычайных ситуациях	-	2
		Л.44 Основы эпидемиологии чрезвычайных ситуаций. Понятие о ЧС. Их классификация по виду и масштабу	-	2
		Л.45 Классификация ЧС по виду и масштабу. Действия лиц, оказавшихся в местах ЧС	-	2
5	Эпидемиология отдельных неинфекционных болезней. Изучение неинфекционных болезней с применением методов эпидемиологической	Л.46 Эпидемиология и профилактика наиболее актуальных неинфекционных болезней	-	2
		Л.47 Эпидемиология сердечно-сосудистых заболеваний	-	2
		Л.48 Эпидемиология экологически обусловленных болезней	-	2

	диагностики и использованием этих методов на практике			
ИТОГО:				96

5.3. Тематический план практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Активные формы обучения	Формы текущего контроля	Трудоемкость (академических часов)
1.	Общая эпидемиология с основами доказательной медицины. Основы эпидемиологической диагностики.	ПЗ.1 Эпидемиологический подход к изучению болезней человека	-	Контрольные вопросы	4
		ПЗ.2 Основы доказательной медицины	-	Контрольные вопросы	4
		ПЗ.3 Учение об эпидемиологическом процессе. Противозидемические мероприятия, направленные на три звена эпидемического процесса.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	8
		ПЗ.4. Дезинфекция. Стерилизация. Особенности проведения дезинфекционных и стерилизационных мероприятий в медицинских организациях.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	8
		ПЗ.5 Значение членистоногих - переносчиков инфекционных заболеваний	-	Контрольные вопросы рефераты	8
		ПЗ.6 Дератизация Дезинсекция. Камерная дезинсекция, сан.пропускник.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	4
		ПЗ.7 Иммунопрофилактика. Средства и методы специфической профилактики.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль рефераты	8
		ПЗ.8 Организация прививочного дела. Вакцинопрофилактика детского и взрослого населения. Современные проблемы иммунопрофилактики.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	8
		ПЗ.9 Санитарная охрана территории.	-	Контрольные вопросы,	8

		Организация и содержание работы по профилактике и борьбе с заболеваниями, на которые распространяются международные медико-санитарные правила. Противоэпидемическое обеспечение населения при чрезвычайных ситуациях.		рефераты	
		ПЗ.10 Методика эпидемиологического обследования очагов инфекционных заболеваний.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	16
		ПЗ.11 Методика эпидемиологического изучения и анализа групповых заболеваний.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль, решение ситуационных задач	24
		ПЗ.12 Методика ретроспективного эпидемиологического анализа инфекционных заболеваний	-	Контрольные вопросы, Решение ситуационных задач	22
		ПЗ.13. Аналитические эпидемиологические исследования. Современные цифровые технологии в практике эпидемиолога	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль, решение ситуационных задач	8
		ПЗ. 14 Использование эпидемиологической диагностики для решения практических задач.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль, решение ситуационных задач	24
2.	Эпидемиология инфекционных болезней. Изучение инфекционных болезней с применением методов эпидемиологической диагностики и использованием этих методов на практике	ПЗ.15 Эпидемиология и профилактика протозойных инвазий. Эпидемиология малярии.	-	Контрольные вопросы, демонстрация практического навыка	4
		ПЗ.16 Эпидемиология и профилактика важнейших гельминтозов	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль, рефераты, демонстрация практического	4

				навыка	
		ПЗ.17 Эпидемиология и профилактика трансмиссивных заболеваний	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	4
		ПЗ.18 Современные проблемы эпидемиологии и профилактики паразитарных заболеваний.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	8
		ПЗ. 20 Анализ научной литературы.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	8
		ПЗ.21 Эпидемиология и профилактика туберкулёза	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	4
3	Госпитальная эпидемиология	ПЗ. 22 Инфекции, связанные с оказанием медицинской помощи (ИСМП). Эпидемиологические особенности госпитальных инфекций	-	Контрольные вопросы, рефераты	4
		ПЗ.23 Основы инфекционного контроля в медицинских организациях (МО). Организация работы госпитального эпидемиолога.	-	Контрольные вопросы	8
		ПЗ.24 Изоляционно-ограничительные мероприятия в МО.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль, решение ситуационных задач	4
		ПЗ.25 Особенности инфекционного контроля в отделениях различного профиля. Расследование вспышек ИСМП	-	Контрольные вопросы	12
		ПЗ.26 Микробиологический мониторинг.	-	Контрольные вопросы, тестовый контроль	4
4.	Военная эпидемиология и эпидемиология чрезвычайных ситуаций	ПЗ.27 Военная эпидемиология. Санитарно-эпидемиологические учреждения (подразделения) МО РФ	-	Контрольные вопросы	4

		военного времени ПЗ.24 Содержание и организация противоэпидемических (профилактических) мероприятий в войсках в мирное, военное время. Санитарно-эпидемиологическая разведка.	-	Контрольные вопросы, решение ситуационных задач	4
5.	Эпидемиология отдельных неинфекционных болезней. Изучение неинфекционных болезней с применением методов эпидемиологической диагностики и использованием этих методов на практике	ПЗ.30 Эпидемиология неинфекционных болезней. Основные принципы методики эпидемиологических исследований неинфекционных болезней. Риск-ориентированные подходы к снижению смертности населения (диспансеризация, скрининговые исследования).	-	Контрольные вопросы, рефераты, тестовый контроль	12
ИТОГО:					238

8.1. Учебная литература:

1. Брико Н.И., Эпидемиология: учебник: в 2 томах / Н.И. Брико, Л.П. Зуева, В.И. Покровский, В.П. Сергиев, В.В. Шкарин- М. ООО «Издательство «Медицинское информационное агентство». 2013. Т.1 - 832 с, Т.2 - 656 с.
2. Брико Н.И., Эпидемиология: Учебник, /Н.И. Брико, В.И. Покровский. М.: «ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 368 с.
3. Госпитальная эпидемиология. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие /Л.П. Зуева и др.; под ред. Л.П. Зуевой. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. -416с.
4. Общая эпидемиология с основами доказательной медицины. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие под ред. Покровского В.П., Брико Н.И.- Москва: ГЭОТАР - Медиа. 2008. -400 с.
5. Эпидемиология актуальных неинфекционных болезней: учебное пособие /Зуева Л.П., Брусина Е.Б., Фельдблюм И.В. и др. - Омск, 2016. - 318с.
6. Иммунопрофилактика. Организация прививочного дела: учебное пособие / Б.И. Асланов [и др.]. – СПб. : Изд-во ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2024. – 56 с.
7. Дезинфекция и стерилизация в медицинских организациях: учебно-методическое пособие / Б.И. Асланов [и др.]. – СПб. : Изд-во ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2024. – 84 с.
8. Противоэпидемические мероприятия на разных видах транспорта: учебно-методическое пособие / Т.М. Карасева [и др.]. – СПб. : Изд-во ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2024. – 52 с.

Приложение А

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

(для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)	Оценочные средства
ИД-3 УК-3	знает подходы к организации работы коллектива	Контрольные

	умеет распределять задания и добиваться их исполнения реализуя основные функции управления организовывать работу коллег, (персонала объекта), проявлять лидерство в планировании и осуществлении профессиональной деятельности, в побуждении других к достижению поставленных целей	вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-2 ОПК-3	знает компьютерные программы, необходимые для профессиональной деятельности, дезинфекционное оборудование (мелкая дезинфекционная аппаратура, дезинфекционные камеры), иммунобиологические препараты, используемые для проведения специфической профилактики населению умеет организовывать очаговую дезинфекцию, оценивать качество проведения дезинфекции, оценивать иммунную прослойку у населения	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-2 ОПК-4	знает современные дезинфекционные средства, виды, методы дезинфекции; средства специфической профилактики умеет обосновать выбор дезинфекционных средств и оценить качество дезинфекции; оценить качество иммунопрофилактики	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-1 ОПК-7	знает тип данных, методы сбора информации умеет оценивать характеристики состояния здоровья населения и факторов среды обитания	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат, демонстрация практических навыков
ИД-2 ОПК-7	знает основные статистические показатели, отражающие здоровье населения умеет анализировать состояние здоровья населения и факторов среды обитания; обосновать выбор метода статистического анализа в зависимости от поставленной профессиональной задачи	
ИД-3 ОПК-7	знает приемы расчета статистических показателей умеет рассчитывать основные статистические показатели имеет навык анализа уровня, динамики, структуры показателей, характеризующих состояние здоровья и факторы среды обитания населения	
ИД-10.ПКО-1	знает основные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, их организацию, проведение контроль качества и эффективности этих мероприятий умеет разрабатывать планы, проведения противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проводить оценку качества и эффективности этих мероприятий	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-11.ПКО-1	знает порядок проведения противоэпидемических мероприятий в эпидемических очагах умеет организовывать и контролировать проведение дезинфекционных, дератизационных, дезинсекционных мероприятий, оценивать качество проведения иммунизации среди населения	
ИД-2 ПКО-2	знает понятия: «эпидемический очаг», «причина и следствие»; о возможных причинах и условиях возникновения эпидемического очага различных инфекций умеет проводить эпидемиологическое обследование очага	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
ИД-3 ПКО-2	знает понятия: «эпидемический очаг», «причина и следствие»; о возможных причинах и условиях возникновения эпидемического очага различных инфекций	

	умеет проводить эпидемиологическое обследование очага	
ИД-4 ПКО-2	знает отличие неинфекционных заболеваний от инфекционных	
	умеет использовать эпидемиологический метод при изучении причин неинфекционных болезней	
ИД-5 ПКО-2	знает эпидемиологические аналитические исследования (когортное, случай-контроль), преимущества и недостатки этих исследований	
	умеет проводить аналитические (когортное, случай-контроль), исследования, умеет количественно оценивать риск и полученные результаты	
	имеет навык выполнения алгоритма аналитических исследований	
ИД-6 ПКО-2	знает понятие «санитарно-эпидемиологическая разведка»; силы, средства, этапы ее проведения	
	умеет организовать проведение санитарно-эпидемиологической разведки	
	имеет навык выполнения алгоритма проведения санитарно-эпидемиологической разведки	
ИД-7 ПКО-2	знает документацию при проведении эпидемиологического обследования очага, расследовании вспышки (карты эпидемиологического обследования очага, акты эпидемиологического расследования вспышки, донесение о вспышке)	
	умеет оформлять документы при проведении эпидемиологической диагностики	
ИД-1 ПКО-6	знает мероприятия по обеспечению эпидемиологической безопасности медицинской деятельности	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет составлять программу и план мероприятий по обеспечению эпидемиологической безопасности медицинской деятельности и профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи.	
ИД-2 ПКО-6	знает алгоритмом организации проведения эпидемиологического мониторинга заболеваемости и циркуляции в стационаре возбудителей инфекционных болезней	
	умеет обосновывать организацию проведения эпидемиологического мониторинга заболеваемости и циркуляции в стационаре возбудителей инфекционных болезней.	
ИД-3. ПКО-6	знает стандарты инфекционного контроля; организацию инфекционного контроля в стационарах различного типа, профилактику инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи, противоэпидемический режим соматического и инфекционного стационаров	
	умеет оценить качество соблюдения противоэпидемического режима стационара	
ИД-4.ПКО-6	знает о микрофлоре кожи рук (транзиторная, резидентная); средства, используемые для антисептики, дезинфекции стерилизации	
	умеет обосновывать выбор средств и методов, осуществлять контроль антисептики и дезинфекционно-стерилизационных мероприятий	
ИД-6.ПКО-6	знает классификацию медицинских отходов, методы, используемые при утилизации медицинских отходов в медицинских организациях	
	умеет организовать контроль утилизации медицинских отходов.	

ИД-7.ПКО-6	знает классификацию антимикробных препаратов	
	умеет обосновывать тактику применения антимикробных препаратов в медицинской организации.	
ИД-8.ПКО-6	знает о рисках профессионального заражения медицинского персонала, мерах профилактики заражений персонала при выполнении медицинских манипуляций, средствах индивидуальной защиты персонала	
	умеет осуществлять контроль комплекса мер по профилактике инфекций среди медицинского персонала	
ИД-9.ПКО-6	знает показания и способы гигиены рук медицинского персонала, средства, используемые для гигиены рук, технику гигиены рук. Роль перчаток и показания их использования	
	умеет контролировать меры по обеспечению гигиены рук медицинского персонала и пациентов медицинской организации.	
ИД-1.ПКО-9	знает эпидемиологию особо опасных инфекций (ООИ), классификацию чрезвычайных ситуаций (ЧС)	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет оценить эпидемическую ситуацию при регистрации особо опасных инфекций и в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	
	имеет навык алгоритма организации противозидемических (изоляционно-ограничительные, дезинфекционные) мероприятий при возникновении ООИ и ЧС.	
ИД-2.ПКО-9	знает мероприятия и порядок их проведения в очагах ООИ и возникновении ЧС	
	умеет использовать средства индивидуальной защиты в очагах ООИ.	
	имеет навык выполнения алгоритма проведения мероприятий при ООИ и ЧС	
ИД-1.ПКО-11.	знает о влиянии различных факторов среды обитания на здоровье человека, о возможности использовать различные методы исследования (описательный, аналитический, лабораторный) для оценки влияния различных факторов среды обитания на здоровье человека	Контрольные вопросы тестовые задания, решение ситуационных задач, реферат
	умеет оценивать влияние различных факторов среды обитания (в том числе и больничной среды) на здоровье человека, осуществлять сбор данных, описание и анализ собранных материалов.	
	имеет навык изучения факторов среды обитания человека, с использованием методов санитарного описания, анализа различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценке	
ИД-6.ПКО-11.	знает виды документов, используемых при проведении эпидемиологического обследования очага и расследовании вспышек.	
	умеет оформлять документы по результатам эпидемиологического обследования очагов, расследования вспышек, донесения о вспышках.	

2. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и критерии оценивания

2.1 Примеры контрольных вопросов

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает весь учебный материал, отлично понимает и прочно усвоил

		его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устных ответах пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок
«хорошо»	4	Знает весь требуемый учебный материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок
«удовлетворительно»	3	Знает основной учебный материал. На вопросы (в пределах программы) отвечает с затруднением. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи
«неудовлетворительно»	2	Не знает большей части учебного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно. В устных ответах допускает частые и грубые ошибки

2.2. Примеры ситуационных задач

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют

Критерии оценки, шкала итогового оценивания (экзамен)

Оценка		Описание
«отлично»	5	Обучающийся правильно ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал отличные знания в рамках учебного материала. Правильно выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	4	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал хорошие знания в рамках учебного материала. С небольшими неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал хорошие умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Ответил на большинство дополнительных вопросов

«удовлетворительно»	3	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретический(ие) вопрос(ы). Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. С существенными неточностями выполнил практическое(ие) задание(ия). Показал удовлетворительные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	2	Обучающийся при ответе на теоретический(ие) вопрос(ы) и при выполнении практического(их) задания(ий) продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов

4. Примеры оценочных средств и критерии оценивания для проведения текущего контроля

4.1. Примеры входного контроля

Критерии оценки, шкала оценивания зачтено/не зачтено

Оценка	Описание
«зачтено»	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены
«не зачтено»	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу

4.2. Примеры тестовых заданий

Критерии оценки, шкала оценивания тестовых заданий

Оценка	Описание
«отлично»	5 Выполнено в полном объеме – 90%-100%
«хорошо»	4 Выполнено не в полном объеме – 80%-89%
«удовлетворительно»	3 Выполнено с отклонением – 70%-79%
«неудовлетворительно»	2 Выполнено частично – 69% и менее правильных ответов

4.3. Примеры тем реферата

Критерии оценки, шкала оценивания реферата

Оценка	Описание
«отлично»	5 Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.
«хорошо»	4 Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.
«удовлетворительно»	3 Проблема раскрыта не полностью.

		Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы.
«неудовлетворительно»	2	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы информационные технологии. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

4.4. Примерный перечень контрольных вопросов:

Критерии оценки, шкала оценивания по контрольным вопросам

Оценка		Описание
«отлично»	5	ставится в том случае, когда обучающийся исчерпывающе знает весь программный материал, отлично понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) дает правильные, сознательные и уверенные ответы. В устном ответе пользуется литературно правильным языком и не допускает ошибок.
«хорошо»	4	ставится в том случае, когда обучающийся знает весь требуемый программой материал, хорошо понимает и прочно усвоил его. На вопросы (в пределах программы) отвечает без затруднений. В устных ответах пользуется литературным языком и не делает грубых ошибок.
«удовлетворительно»	3	ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает знание основного программного учебного материала. В устных ответах допускает ошибки при изложении материала и в построении речи.
«неудовлетворительно»	2	ставится в том случае, когда обучающийся обнаруживает незнание большей части программного материала, отвечает, как правило, лишь на наводящие вопросы преподавателя, неуверенно.

4.4. Примеры ситуационных задач:

Критерии оценки, шкала оценивания ситуационных задач

Оценка		Описание
«отлично»	5	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
«хорошо»	4	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
«удовлетворительно»	3	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях
«неудовлетворительно»	2	Объяснение хода решения ситуационной задачи дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического

		обоснования, без умения схематических изображений и наглядных демонстраций или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют
--	--	--

4.5. Примеры алгоритмов демонстрации практических навыков

Критерии оценки, шкала оценивания демонстрации практических навыков

Оценка		Описание
«отлично»	5	Знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., без ошибок самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений
«хорошо»	4	Знает методику выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет
«удовлетворительно»	3	Знает основные положения методики выполнения практических навыков, показания и противопоказания, возможные осложнения, нормативы и проч., демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем
«неудовлетворительно»	2	Не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч., не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки

Рабочая программа дисциплины пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «10» апреля 2025 г., протокол № 5.

Заведующий кафедрой


(Подпись)

Асланов Б.И.
(ФИО)