Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 29.06.2023 12:39:31
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b22d19757c

Приложение к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и профессиональных болезней

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
и молодежной политике Т.В. Бородулина
_____ 2023г.
(печать УМУ)

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
ВОПРОСЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Уровень высшего образования: специалитет

Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г. Екатеринбург
2023 год

1.Кодификатор результатов обучения по дисциплине

Кодификатор результатов обучения

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины			Методы оценивания результатов освоения дисциплины
					Знания	Умения	Навыки	
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Умеет устанавливать и развивать профессиональные контакты, включая обмен информацией и выработку стратегии взаимодействия УК-4.3 Имеет практический опыт представления результатов академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, использования современных информационных и коммуникационных средства и технологий	-	ДМ1: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4. ДМ2: ДЕ1, ДЕ2. ДМ3: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3.	Профессиональной терминологии. -основные принципы построения здорового образа жизни; -методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;	Использовать профессиональную терминологию. Выстраивать и поддерживать рабочие отношения с другими членами коллектива. Пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности, делать обобщающие выводы.	Методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности. Навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов.	Выполнение задания Тест доклад

Профилактический	ПК-4. Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	ИД-1ПК-4 Обоснование, разработка, оценка полноты и достаточности плана профилактических мероприятий для различных контингентов населения, в организациях различного типа	Трудовая функция А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ДМ1: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3, ДЕ4. ДМ3: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3.	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм - Основные принципы построения здорового образа жизни -Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы	- Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей - Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности - Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного	Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг -Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний -Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды	Устный ответ Выполнение задания тест

					гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест	производства на человека или среду - Работать с научной и справочной литературой	и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда - Составление акта проверки	
Диагностический	ПК-6. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных	ИД-1ПК-6 Изучение факторов среды обитания человека, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг с использованием методов санитарного описания, анализ различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценка установленным санитарно-эпидемиологически	Трудовая функция А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ДМ3: ДЕ1, ДЕ2, ДЕ3.	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм - Основные принципы построения здорового образа жизни -Эпидемиология инфекционных,	- Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей - Пользоваться набором средств информационно-	Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов	Устный ответ Выполнение задания тест

	видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	м требованиям и прогноз влияния на здоровье человека (население) ИД-3ПК-6 Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима)	Трудовая функция В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок		паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест	телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности - Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду - Работать с научной и справочной литературой	выполняемых ими работ, оказываемых услуг -Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний -Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда - Составление акта проверки	

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

2.1. Тестовые контроли

Выберите один вариант правильного ответа:

1. Лаборатория (Аккредитованный лабораторный центр) является структурным подразделением какой организации:

1. ТО Управления Роспотребнадзора
2. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
3. ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

2. В какой ФЗ (федеральный закон) введены критерии с целью защиты ЮЛ (юридических лиц) и ИП (индивидуальных предпринимателей) от необоснованных проверок со стороны органов государственного надзора:

1.ФЗ 330
2.ФЗ 294
3.ФЗ 295
4.КоАП РФ (Кодекс об Административных правонарушениях РФ)

3. Какой вид административной проверки не требует предварительного уведомления проверяемого объекта (субъекта права) и согласования с органами прокуратуры:

1. выездная проверка.
2. экспертиза документации.
3. административное расследование

4. Периодичность проведения плановых проверок:

1. 1 раз в год
2. 1 раз в 2 года.
3. 1 раз в 3 года.

5. Пересортица (замена товаров высших сортов низшими) относится к какому виду фальсификации:

1. количественная фальсификация.
2. квалиметрическая фальсификация.
3. информационная фальсификация.

6. Укажите название субстанции, которая склеивает кусочки мяса:

1. мальтодекстрин.
2.трансглутаминаза.
3.аспартатдегидрогеназа.
4.липопротеиназа.

7. Самая дорогая и наиболее фальсифицируемая специя из представленных:

1. шалфей
2. орегано
3. шафран
4. майоран

8. При определении повышенного количества крахмала в твороге проводится йодкрахмальная проба, в результате чего творог:

1. желтеет.
2. краснеет.
3. синеет
4. зеленеет.
5. не изменяет цвет.

Выберите несколько вариантов ответа:

1. Проверки по своим видам подразделяются на:

1.плановые.
2.годовые.
3.ежемесячные.
4.документарные.
5.выездные.
6.внеплановые.

2. Назовите самые распространенные ГМ-культуры:

1.соя.
2.кукуруза.
3.картофель
4.кабачок
5.корень сельдерея.
6.пшеница.

3. При употреблении в пищу продуктов с ГМ-компонентами возникает риск возникновения следующих заболеваний:

1. аллергические заболевания.
2. сахарный диабет.
3. мочекаменная болезнь.
4.онкологические заболевания.
5.резистентность патогенной микрофлоры к антибиотикам.

4. Укажите продукты, в составе которых с высокой вероятностью могут содержаться ГМ-компоненты:

1. колбасные изделия.
2. полуфабрикаты.
3. детское питание.
4. кондитерская и хлебобулочная продукция.
5.молоко и молочная продукция.
6.продукты фаст-фуда.

5. Виды фальсификации, укажите правильные:

1. ассортиментная
2. квалиметрическая
3. количественная.
4. информационная
5. технологическая
6. предреализационная.
7. правильные ответы 1,2,3,4
8. правильные ответы 3,4,5,6
9. все ответы правильные.

6. По каким критериям можно отличить искусственную красную икру от натуральной:

1.присутствует резкий запах селедки.
2. при раздавливании икринки ее содержимое разбрызгивается.
3. невооруженным глазом в икринке виден зародыш.
4. икра прилипает к зубам.
5. имеется неравномерность окраски и видны потеки оболочки.
6. икра имеет ярко-оранжевый или розово-красный цвет.

7. Назовите свойства пальмового масла:

1.обеспечивает долгое хранение продукта.
2.ухудшает цвет и вкус продукта.
3.усиливает процессы окисления в продукте.
4.улучшает органолептические свойства продукта.
5.улучшает процессы пищеварения в организме человека.

6.вызывает у человека метеоризм и колики.

8.Укажите продукты, в которые чаще всего добавляют пальмовое масло:

1.мороженое.
2.сыр.
3.сливочное масло.
4.колбасные изделия
5.творог
6.макаронные изделия
7.шоколад.

9. Кондитерские плитки в отличие от шоколада содержат следующие ингредиенты:

1.какао-масло.
2.тертое какао (какао масса).
3. гидрожир.
4.пальмовое и кокосовое масло.

Методика оценивания: Тестовые задания применяются для текущего контроля знаний студентов. Тестовые задания формируются случайным образом из банка тестов (100 заданий). Оценка ставится в баллах (от 1 до 2 баллов) в соответствии с числом правильных ответов. Менее 70% правильных ответов – не зачет, от 70% до менее 80% – 1 балла, от 80% до менее 90% – 1,5 балла, от 90% до 100% – 2 балла.

2.2 Примеры ситуационных задач по дисциплине

1. Вы-врач по гигиене питания, в процессе проведения экспертизы рыбы (соленого налима) на базе ООО Авант визуально выявил и установил нарушения целостности тары и утечку тузлука в 10 бочках из 100. Сформулируйте Ваши действия и принятые меры в данной ситуации.

2. Во время планового обследования хлебного магазина № 4 Ленинского района г. Екатеринбурга врачом по гигиене питания установлено, что в складском помещении имеется партия хлеба пшеничного 2-го сорта с красными пятнами на поверхности. Сформулируйте Ваши дальнейшие действия.

3. В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы на мельзаводе № 1 были отобраны пробы муки пшеничной 30%. По данным заключения физико-химического исследования лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ»: мука однородная, порошкообразная, без посторонних включений. Запах свойственный муке, вкус слегка сладковатый. По данным протокола заключения бактериологического исследования лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» в муке обнаружены: Bac. Mesentericus vulgaris, Bac. Mesentericus panis visccosi. Сформулируйте Ваши дальнейшие действия по полученным результатам.

4. В качестве врача отдела экспертиз питания населения Вы совместно с врачом лаборатории биологических факторов проводите проверку столовой № 3 комбината питания РТИ 08.03.14 г. Вами отобраны пробы готовой продукции на раздаче:
1) компот,
2) картофельное пюре,
3) отварная вермишель,
4) рис отварной,
5) поджарка из говядины.
Согласно анализу бактериологической лаборатории от 12.03.14 г. в пробе картофельного пюре обнаружен S. aureus в 1,0 г продукта.
Дайте экспертное заключение по результатам бактериологического исследования готовой продукции? Какие документы при отборе проб Вы оформите? Кто обязан непосредственно отбирать пробы на предприятии?
5. В ходе проведения текущего санитарного надзора врачом по гигиене питания в молочном магазине в торговом зале была обнаружена партия молока в количестве 500 бутылок с истекшим сроком со дня выпуска. Молоко данной партии выставлено в холодильной горке для реализации. Сформулируйте Ваши действия в данной ситуации.
6. При медицинском обследовании воспитанников детского интерната у детей выявлена сухость кожи. Кожа покрыта мелкими чешуйками, от следа ногтя на кожи остается белая полоса. У части воспитанников вокруг шейки волосяного фолликула отмечено образование бляшек шипообразной формы. При поглаживании чувствуется шероховатость (симптом «жабья кожа»). Бляшки локализуются на ягодицах, бедрах, разгибателях поверхности рук и ног, в области коленей и локтей. Оцените данные, сформулируйте необходимые предложения в данной ситуации.
7. На момент обследования в профилактории завода «Уралэлектротяжмаш» лечилась и отдыхала группа рабочих слесарей в возрасте 18-29 лет. Установлено, что в профилактории трехразовое питание: завтрак в 8ч, обед в 13ч, ужин в 20ч.

Суточная калорийность рациона составила 2800 ккал с распределением на завтрак – 25%, обед – 50%, ужин – 25% калорийности. В рационе белки составляли 90г (в т.ч. белки животного происхождения 46г), жиры – 100г, углеводы – 370г. Оцените режим питания, количественный и качественный состав рациона. Сформулируйте Ваши предложения по улучшению питания.

8. При гельминтологическом обследовании работников столовой у раздатчицы были обнаружены в кале яйца лентеца широкого. Сформулируйте действия санитарного врача в данной ситуации.

9. В ходе проведения плановой гигиенической экспертизы за качеством кулинарных изделий, изготовляемых в столовой № 2 УПИ, были отобраны пробы готовых мясных котлет. Согласно анализа бактериологической лаборатории (ИЛЦ) филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» Верх-Исетского района (протоколы №1526-1532пп от 25.12.15г.) количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в 1г котлет составило $1x10^4$, а кишечная палочка обнаружена в 0,25г котлет. Сформулируйте дальнейшие действия санитарного врача в данной ситуации.

10. На овощебазу для закладки на зимнее хранение поступила партия капусты белокочанной в количестве 20 тонн. При экспертизе образцов капусты на содержание нитратов, проведенной в лаборатории ИЛЦ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ» установлено, что в исследуемых образцах содержание нитратов составило 350 мг\кг. Оцените полученные результаты. Сформулируйте возможность дальнейшего использования данной партии капусты

Методика оценивания: Ситуационные задачи применяются для текущего контроля знаний студентов. Оценка за решение задачи ставится в баллах (от 1 до 2 баллов) в соответствии со следующими критериями. 2 балла – ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в том числе из лекционного курса); ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие. 1,5 балла – ответ на вопросы задачи дан правильно. Объяснение хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в том числе из лекционного материала); ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие. 1 балл – ответы на вопросы задачи даны правильно. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в том числе лекционным материалом); ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях. Оценка «неудовлетворительно»: ответы на вопросы задачи даны неправильно. Объяснение хода её решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования; ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

2.3 Возможная тематика рефератов по дисциплине

- Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды. Санитарная обработка столовой посуды.
- Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания рыбы.
- Анализ источников загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками.
- Гигиенический мониторинг.
- Экология питания и безопасность продовольственных товаров.
- Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России.
- Международная система обеспечения безопасности пищевых продуктов.
- Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека.
- Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков (диоксины, гексахлорбензол, тяжелые металлы, пестициды, антибиотики, гормональные вещества, нитраты, нитриты, нитрозоамины, галогенизированные углеводороды и другие).
- Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов их влияние на организм человека. Нормирование содержания микотоксинов в продуктах питания.
- Радионуклиды. Классификация, характеристика и нормирование. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека.

Методика оценивания выполнения рефератов отражена в методике балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений по дисциплине.

3. Методика оценивания образовательных достижений обучающихся по дисциплине. Правила формирования рейтинговой оценки обучающегося по учебной дисциплине

1. Общие положения

1.1. Настоящая Методика балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений студентов по учебной дисциплине «Вопросы питания населения Свердловской области» разработана в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания учебных достижений студентов УГМУ, принятой на заседании Учёного совета ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России 23.06.2017 г. (протокол заседания № 12) и утверждённой приказом ректора от «03» июля 2017 г. №355-р. При разработке настоящей Методики учтены специфика учебных дисциплин, читаемых кафедрой, а также результаты внедрения балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений студентов по учебной дисциплине в 2010/2011 – 2017/2018 учебных годах.

1.2. Кафедра исходит из того, что балльно-рейтинговая система оценивания учебных достижений является основой текущего и экзаменационного контроля знаний студентов всех форм обучения.

1.3. В соответствии с настоящей Методикой преподаватели кафедры оценивают знания студентов на каждом практическом занятии и в конце занятия информируют студентов о его результатах.

2. Порядок определения дисциплинарных модулей

2.1. Аудиторная нагрузка по учебной дисциплине «Вопросы питания населения Свердловской области» составляет 72 часа, из них: лекционных – 12 часов, семинарских занятий – 24 часа, самостоятельная работа – 36 часов. Время учебных занятий продолжается в течение одного семестра (8 семестр) и заканчивается зачетом.

2.2. Учебный курс «Вопросы питания населения Свердловской области» составляет 3 модуля и разбивается на 9 дидактических единиц.

2.2. Каждый дидактическая единица заканчивается проведением промежуточного контроля по заданиям, разработанным кафедрой, и выведением рейтинга студента по дисциплине.

2.3. Во время прохождения учебного курса студент имеет право на добор баллов путем отработки пропущенных тем семинарских занятий, а также путем выполнения заданий по пропущенным промежуточным контролям. В этом случае преподаватель вносит в журнал текущей успеваемости соответствующие исправления с указанием даты и балла.

3. Алгоритм определения рейтинга студента по дисциплине в семестре

3.1. За посещение лекций выставляется по 0,8 рейтинговому баллу за каждую лекцию при условии, если студент представит преподавателю на проверку конспекты лекций при окончании каждого модуля. После выведения рейтинга студента по дисциплине в семестре добор баллов путём предоставления конспектов лекций допускается только при условии отсутствия студента на лекционных занятиях по уважительной причине (если имеется соответствующая справка или иной другой документ, подтверждающий уважительную причину отсутствия на лекции).

3.2. Присутствие на практических занятиях оценивается в 0,9 рейтинговых баллов за семестр (0,1 за каждое посещение занятия).

3.3. За устный ответ на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию, студенту выставляется от 3 до 6 баллов.

Критерии оценки устного ответа:

- **3 балл** выставляется студенту, обнаружившему в процессе ответа пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки,

свидетельствующие о слабой подготовленности к занятию;

- **4,5 балла** заслуживает студент, продемонстрировавший в устном ответе знание основного материала по изучаемой теме в объеме, необходимом для предстоящей работы на практическом занятии, знакомый с основной литературой, предусмотренной программой, но обнаруживший в ответе ряд пробелов и погрешностей, которые можно устранить под руководством преподавателя;

- **6 балла** заслуживает студент, обнаруживший при устном ответе глубокое, систематическое и всестороннее знание учебного программного материала по изучаемой теме, знакомый, как с основной, так и дополнительной литературой, усвоивший основные понятия дисциплины, их взаимосвязь и значение для будущей профессии.

3.4. За выполнение учебных заданий на практическом занятии (проведении расчетов, осуществлении экспертизы проектов, работе с нормативно-директивной литературой, оценке результатов, составлении заключения) студенту выставляется от 1 до 2 баллов.

Критерии оценки выполнения учебных заданий:

- 1 **балл** выставляется студенту, выполнившему учебные задания, применив предусмотренные учебной программой знания, допустив при их выполнении погрешности (отсутствие ответа на вопрос или неправильно решенная задача), но обладающему необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- **1,5 балла** заслуживает студент, успешно выполнивший учебные задания, самостоятельно применив предусмотренные программой знания, но допустивший незначительные ошибки, устраненные после корректирующих действий преподавателя;

- **2 балла** может получить студент, правильно выполнивший учебные задания в полном объеме, применив всестороннее знание основного и дополнительного учебно-программного материала, проявив творческие способности в его использовании.

3.2.3. Текущий тестовый контроль на практическом занятии оценивается следующим образом:

1 балл – 70-79% правильных ответов;

1,5 балла – 80-89% правильных ответов;

2 балла – 90-100% правильных ответов.

3.2.4. Рубежная контрольная работа по окончанию каждого модуля оценивается следующим образом:

2 балла – выставляется студенту, выполнившему учебные задания, применив предусмотренные учебной программой знания, допустив при их выполнении погрешности (отсутствие ответа на вопрос или неправильно решенная задача), но обладающему необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

4 балла – заслуживает студент, продемонстрировавший в ответе знание основного материала по дисциплине, знакомый с основной литературой, предусмотренной программой, но обнаруживший в ответе ряд пробелов и погрешностей, которые можно устранить под руководством преподавателя;

6 балла – заслуживает студент, обнаруживший при ответе глубокое, систематическое и всестороннее знание учебного программного материала по изучаемой теме, знакомый, как с основной, так и дополнительной литературой, усвоивший основные понятия дисциплины, их взаимосвязь и значение для будущей профессии.

3.4.1. Дисциплинарные модули и дидактические единицы:

№ дисциплинарного модуля (ДМ)	№ ДЕ	Наименование дидактической единицы (ДЕ)	Всего Max/min	В том числе	
				Лекции	Практические занятия
Всего					
3,8/6,8	0,8/0,8	3/6			
8 семестр 1.Состояние здоровья и питания населения Свердловской области (СО)	1.1.	Фактическое питание населения Свердловской области. Основные нутриенты и обеспеченность ими населения СО.	7,6/13,6	1,6/1,6	6/12
	1.2.	Химическая нагрузка, связанная с продуктами питания.	3,8/6,8	0,8/0,8	3/6
	1.3.	- Биологическая нагрузка, связанная с продуктами питания.	3,8/6,8	0,8/0,8	3/6
	1.4	Микроэлементозы, характерные для Свердловской области			
		Контрольная работа	2/6	-	2/6
		Посещение аудиторных занятий	0,3	-	0,3
	Итого за ДМ1		13,7/26,7	2,4/2,4	11,3/24,3
2. Реферативная работа	2.1.	Отработка навыков написания реферата	3,8/6,8	0,8/0,8	3/6
	2.2.	Защита реферата	10,3/20,4	2,4/2,4	7,9/18
		Контрольная работа	2/6	-	2/6
		Посещение аудиторных занятий	0,4	-	0,4
	Итого за ДМ2		16,5/33,6	3,2/3,2	13,3/30,4
3. Федеральный государственный надзор в Свердловской области	3.1.	Понятие о системе ХАССП	3,8/6,8	0,8/0,8	3/6
	3.2.	Федеральный государственный надзор в отношении субъектов, осуществляющих розничную продажу алкогольной	3,8/6,8	0,8/0,8	3/6

		продукции			
	3.3	Федеральный государственный надзор за реализацией пищевых продуктов в розничной сети и предприятиях общественного питания.	2/6	-	2/6
		Посещение аудиторных занятий	0,2	-	0,2
	Итого за ДМЗ		9,8/19,8	1,6/1,6	8,2/18,2
	Итого		40/80	7,2/7,2	32,8/72,9

3.6.2. В Аттестационных материалах УМК дисциплины и в настоящей Методике должны быть обозначены все виды учебной работы, оцениваемые в рамках дисциплинарного модуля, виды рубежного контроля, определены диапазоны рейтинговых баллов по дисциплинарным модулям с выделением рейтинговых баллов за каждый вид учебной работы студента.

Дисциплинарный модуль № 1.
«Состояние здоровья и питания населения Свердловской области (СО)»

Вид контроля	Вид учебной работы и форма текущего контроля	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов	Примечание
Текущий контроль	<u>Лекционные занятия</u> Форма отчетности: конспекты лекции Темы лекций: 1. Фактическое питание населения Свердловской области. Основные нутриенты и обеспеченность ими населения СО. 2. Химическая нагрузка, связанная с продуктами питания. 3. Биологическая нагрузка, связанная с продуктами питания 4.Микроэлементозы, характерные для Свердловской области	0,8 0,8 0,8 0,8	0,8 0,8 0,8 0,8	Посещение лекционных занятий является обязательным; 0,8 балла студент получает при представлении конспекта лекции
	<u>Практические занятия</u> Основные нутриенты и обеспеченность ими населения СО	1	2	Оценка тестового контроля: 1 балл – 70-

	Форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование - решение ситуационных задач (письменно в тетради) Принципы питания различных групп населения. Форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование - решение ситуационных задач (письменно в тетради) Методы изучения фактического питания населения Форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование - решение ситуационных задач (письменно в тетради)	1 1 1 1 1 1 1 1	2 2 2 2 2 2 2 2	79% правильных ответов; 1,5 балла – 80-89%; 2 балла – 90-100%
	Посещение аудиторных занятий	0,3 (0,1·3)	0,3 (0,1·3)	
в т.ч. рубежный контроль по завершению изучения дисциплинарного модуля	Контрольная работа	2	6	2 балла – «удовлетворительно» 4 балла – «хорошо» 6 баллов – «отлично»
Итого:		13,7	26,7	

Дисциплинарный модуль № 2.
«Реферативная работа»

Вид контроля	Вид учебной работы и форма текущего контроля	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов	Примечание
Текущий контроль	Лекционные занятия Форма отчетности: конспекты лекции Темы лекций: 1. Значение исследовательской работы в практике врача. Требования к написанию реферата.	0,8	0,8	Посещение лекционных занятий является обязательным; 0,8 балла студент получает при представлении конспекта лекции

	<u>Практические занятия</u> 1. Отработка навыков написания реферата . форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование 2.Защита рефератов Форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование	1 7,9 1 1	2 18 2 2	Оценка тестового контроля: 1 балл – 70-79% правильных ответов; 1,5 балл – 80-89%; 2 балла – 90-100% Оценка реферата: 1,9 – «удовлетворительно» 3,9 – «хорошо» 6 – «отлично»

	Посещение аудиторных занятий	0,4 (0,1·4)	0,4 (0,1·4)	
в т.ч. рубежный контроль по завершению изучения дисциплинарного модуля	Контрольная работа	2	6	2 балла – «удовлетворительно» 4 балла – «хорошо» 6 баллов – «отлично»
Итого:		16,5	33,6	

Дисциплинарный модуль № 3.
«Федеральный государственный надзор в Свердловской области»

Вид контроля	Вид учебной работы и форма текущего контроля	Минимальное количество баллов	Максимальное количество баллов	Примечание
Текущий контроль	<u>Лекционные занятия</u> Форма отчетности: конспекты лекций Темы лекций: 1. Понятие о системе	0,8	0,8	Посещение лекционных занятий является обязательным; 0,8 балла студент

	ХАССП.продукции 2. Фальсификация пищевых продуктов. Понятие. Классификация 3. Структура забраковок продукции мясной промышленности.Фалсификация прдукции мясной прмышленности.Структура забраковок молочной продукции.Фальсификация продуктов молочной промышленности 4. Структура забраковок, фальсификация продукции рыбоперерабатывающей промышленности.Структура забраовок, фальсификация кондитерских и хлебобулочныйх изделий 5.Алкоголь как социальная и медицинская проблема. Влияние алкоголя на организм. 6.Фальсификация алкогольной продукции. Контроль за оборотом алкогольной продукции в СО. 7.Результаты контрольно - надзорных мероприятий управления Роспотребнадзора Свердловской области.	0,8 0,8 0,8 0,8 0,8	0,8	получает при представлении конспекта лекции
	<u>Практические занятия</u> 1.Федеральный государственный надзор в отношении субъектов, осуществляющих розничную продажу алкогольной продукции Форма отчетности: реферат - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование - решение ситуационных	1	2	Оценка тестового контроля: 1 балл – 70-79% правильных ответов; 1,5 балла-80-89%; 2 балла – 90-100%

	задач (письменно в тетради) **2**.Федеральный государственный надзор за реализацией пищевых продуктов в розничной сети и предприятиях общественного питания**.** Форма отчетности: - устные ответы на вопросы по теоретическому материалу, заданному для подготовки к занятию - тестирование - решение ситуационных задач (письменно в тетради)	1 1 1 1 1	2 2 2 2 2	
	Посещение аудиторных занятий	0,2 (2·0,1)	0,8 (2·0,1)	
в т.ч. рубежный контроль по завершению изучения дисциплинарного модуля	Контрольная работа	2	6	2 балла – «удовлетворительно» 4 балла – «хорошо» 6 баллов – «отлично»
Итого:		9,8	19,8	

Распределение рейтинговых баллов по дисциплинарным модулям учебной дисциплины
Вопросы питания в 8 семестре

Виды контроля		Номер дисциплинарного модуля		
		1	2	3
Текущий контроль,	min	11,3	13,3	8,2
	max	24,3	30,4	18,2
в т.ч. рубежный контроль	min	2	2	2
	max	6	6	6
в т.ч. посещение лекций	min	2,4	3,2	1,6
	max	2,4	3,2	1,6

Рейтинг студента по дисциплине в семестре	min	40
	max	80

4. Алгоритм определения экзаменационного рейтинга по учебной дисциплине

4.1. Студент, имеющий рейтинг по дисциплине в общей сложности не менее 40 баллов, считается допущенным к сдаче зачета.

4.2. В учебно-методическом комплексе дисциплины и в настоящей Методике определены виды экзаменационного контроля, этапы его проведения, критерии оценивания учебных достижений студента и соответствующий этим критериям диапазон рейтинговых баллов.

4.3. При успешном выполнении студентом всех видов экзаменационного контроля набранные рейтинговые баллы суммируются.

4.4. Экзаменационный рейтинг по дисциплине у студента на зачете менее чем в 10 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента по дисциплине в семестре).

4.5. По решению заседания кафедры студент, показывавший в ходе освоения дисциплины повышенный уровень знаний, может получить оценку зачет в формате «автомат» без сдачи зачета. В этом случае из премиальных (поощрительных) баллов складывается аналог зачетного рейтинга по дисциплине. Порядок получения студентом премиальных баллов описан в разделе 5 настоящей Методики. Оценка ниже «отлично» в формате автомат не предусмотрена.

Примерное распределение рейтинговых баллов по видам экзаменационного контроля по учебной дисциплине «Вопросы питания населения СО»

Виды экзаменационного контроля		Количество рейтинговых баллов
1 этап. Тестирование 70%-75% - 5 баллов 75%-80% - 6 баллов 80%- 85% - 7 баллов 85% - 90% - 8 баллов 90% - 95% - 9 баллов 95% - 100% - 10 баллов	min	5
	max	10
2 этап. Собеседование 5-7,5-10 баллов	min	5
	max	10
Итого:	min	**10**
	max	**20**

5. Алгоритм определения премиальных баллов

С целью поощрения студентов за демонстрацию высоких учебных достижений, высокой учебной мотивации, прилежания и на основании высоких результатов текущего контроля, в т.ч. контроля самостоятельной работы, студентам, которые желают сдавать зачёт в формате «автомат», могут предоставляться премиальные баллы.

Примерное распределение премиальных рейтинговых баллов по видам учебной работы студентов по учебной дисциплине «Вопросы питания СО» в 7 семестре

Виды учебной работы		Количество рейтинговых баллов
1. Участие в работе СНО кафедры	min	5
	max	10
2. Выполнение самостоятельной работы (УИРС, мультимедийная презентация, учебный DVD-фильм и др.)	min	5
	max	20
3. Участие в олимпиадах, конкурсах и др.	min	10
	max	20
Итого:	min	**20**
	max	**50**

* - участие в исследовательской работе кружка СНО кафедры – 5 баллов

- подготовка публикации в сборнике материалов итоговой конференции НОМУС – 6 баллов

- доклад на итоговой конференции НОМУС – 7 баллов

- занятие призового места на итоговой конференции НОМУС – 8 баллов

- публикация в сборнике материалов всероссийской или международной конференции (кроме НОМУС) или научном журнале – 9 баллов

- доклад на всероссийской или международной конференции (кроме НОМУС) – 10 баллов

** - создание учебно-наглядного пособия, макета, оформление стенда и т.п. – 10 баллов

- создание учебного DVD-фильма – 20

*** - участие к олимпиаде, конкурсе – 10 баллов

- занятие призового места в олимпиаде, конкурсе – 20 баллов

6. Алгоритм определения итогового рейтинга студента по учебной дисциплине

6.1. Итоговый рейтинг студента по учебной дисциплине определяется в результате суммирования рейтинговых баллов, набранных студентом по результатам текущего контроля, и рейтинговых баллов, полученных студентом по результатам зачета.

6.2. Для перевода итогового рейтинга студента по дисциплине в аттестационную оценку вводится следующая шкала:

Аттестационная оценка студента по дисциплине	Итоговый рейтинг студента по дисциплине, рейтинговые баллы
«не зачтено»	0 – 49
«зачтено»	50 – 100

6.3. Полученные студентом аттестационная оценка и итоговый рейтинг по дисциплине выставляются в зачётную книжку студента и экзаменационную ведомость.

7. Порядок и сроки добора баллов

7.1. После подведения итогов текущего контроля знаний студентов и выставления рейтинга студенту по дисциплине в 8 семестре, данная информация доводится до сведения студентов на последнем практическом занятии, на информационном стенде кафедры, странице на сайте https://edu.usma.ru/course/view.php?id=738

7.2. До начала экзаменационной сессии и до даты сдачи в деканат журнала

посещаемости и текущей успеваемости студентов вправе добрать баллы до минимальной суммы рейтинговых баллов (40 рейтинговых баллов), при которой он может быть допущен к экзамену (зачёту).

7.3. Добор рейтинговых баллов может проходить в форме тестового контроля знаний студентов, выполнения самостоятельной работы по заданию ведущего преподавателя, отработок пропущенных практических занятий и предоставления письменно выполненных заданий и/или собеседования.

7.4. Ведущей формой добора рейтинговых баллов рекомендуется тестовый контроль знаний студентов. Добор баллов может осуществляться студентами в виде однократного выполнения тестовых заданий. Таким способом, студент может набрать до 5 баллов. При выполнении задания объемом 50–60% – 1 балл; 60–70% – 2 балла; 70–80% – 3 балла; 80–90% – 4 балла; 90–100% – 5 баллов.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящая Методика вступает в силу с момента её утверждения на заседании кафедры гигиены и профессиональных болезней .

8.2. Преподаватели, ведущие занятия по дисциплинам кафедры, обязаны ознакомить студентов с Методикой балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений студентов по учебной дисциплине «Вопросы питания СО».

Настоящая Методика размещена на информационном стенде кафедры и сайте https://edu.usma.ru/course/view.php?id=738 для всеобщего ознакомления.