

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ОБЩЕСТВЕННОЕ ЗДОРОВЬЕ И ЗДРАВООХРАНЕНИЕ**

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры
протокол № 2
от «13» сентя 2022 года
Зав. кафедрой Гурусбекова А. К.



УТВЕРЖДАЮ

Председатель УМС ММФ,
Салиева Р.Ш.

«15» сентя 2022г.



Чек лист и критерии оценки

по дисциплине: «Гигиена и нутрициология»

для студентов очного отделения, обучающихся по специальности:

«560001 – лечебное дело (GM)»

курс – 2, семестр – 3

Наименование дисциплины	Всего	Аудиторные занятия			СРС		
		Ауд. зан.	Лекция	Практика		III-сем	III-сем
«Гигиена и нутрициология»	150ч (5 кр)	75ч	30ч	45ч	75ч	РК -2	Экзамен

Разработчики: Лектор:

Преподаватели:

Шахматова А.К.

Акжолтоева А.А.

Омаралиева Д.А.

Заниев И.М.

Давранбек к М.



г. Ош 2022г.

Чек лист по предмету «Гигиена и нутрициология»

№	Критерии оценивания	Оценки			
		5	4	3	2
1	Знает основы взаимодействия организма и окружающей среды	25-30	19-24	13-18	0-12
2	Понимает особенности влияния различных факторов среды на здоровье, пути их воздействия и формы их проявления	25-30	19-24	13-18	0-12
3	Определяет роль гигиены в научной разработке проблем укрепления здоровья, повышения работоспособности, продления активной жизни человека	25-30	19-24	13-18	0-12
4	Проводит оценку гигиенической основы здорового образа жизни	25-30	19-24	13-18	0-12
5	Организует мероприятия по предупреждению неблагоприятного воздействия факторов окружающей среды на человеческий организм	25-30	19-24	13-18	0-12
6	Различает гигиенические проблемы профилактики заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.	25-30	19-24	13-18	0-12
7	Правильно решает вопросы по предупреждению заболеваний	25-30	19-24	13-18	0-12
8	Составляет акт расследования случаев пищевого отравления	25-30	19-24	13-18	0-12
9	Умеет поставить диагноз или установить характер пищевого отравления	25-30	19-24	13-18	0-12
10	Измеряет температуру, влажность, подвижность воздуха, барометрическое давление, ионизацию воздуха.	25-30	19-24	13-18	0-12
11	Может исследовать комплексное действие физических факторов на организм	25-30	19-24	13-18	0-12
12	Способен самостоятельно, грамотно и творчески выполнять задания по расчету и гигиенической оценке основных факторов среды обитания, влияющих на здоровье населения.	25-30	19-24	13-18	0-12
13	Правильно описывает гигиенические свойства питьевой воды	25-30	19-24	13-18	0-12
14	Умеет определять органолептические показатели питьевой воды	25-30	19-24	13-18	0-12
15	Может использовать гигрометр для определения влажности воздуха	25-30	19-24	13-18	0-12
16	Выполняет профилактические, гигиенические и противозидемические мероприятия	25-30	19-24	13-18	0-12
17	Владеет методиками проведения гигиенического обучения и воспитания населения	25-30	19-24	13-18	0-12
18	Проводит основные физические измерения, работает на медицинской аппаратуре	25-30	19-24	13-18	0-12

19	Проводит измерение параметров микроклимата и освещенности	25-30	19-24	13-18	0-12
20	Проводит отбор проб объектов среды обитания на различные виды исследований	25-30	19-24	13-18	0-12
21	Проводит санитарно-химический анализ воды, воздуха, почвы.	25-30	19-24	13-18	0-12
22	Оценивает гигиенические показатели качества питьевой воды и состояние почвы	25-30	19-24	13-18	0-12
23	Составляет заключение о качестве пищевых продуктов	25-30	19-24	13-18	0-12
24	Оценивает параметры микроклимата, естественное и искусственное освещение и инсоляционный режим помещений	25-30	19-24	13-18	0-12
25	Понимает основные пищевые вещества и компоненты, содержащиеся в продуктах питания	25-30	19-24	13-18	0-12
26	Знает показатели пищевой и биологической ценности продуктов питания	25-30	19-24	13-18	0-12
27	Различает биологические и медицинские последствия действия недостатка и избытка компонентов пищи	25-30	19-24	13-18	0-12
28	Составляет и анализирует пищевые рационы для различных групп населения	25-30	19-24	13-18	0-12
29	Владеет методами изучения и критериями оценки адекватности питания по показателям статуса питания	25-30	19-24	13-18	0-12
30	Знает принципы построения лечебного и лечебно-профилактического питания;	25-30	19-24	13-18	0-12
31	Определяет приоритетность выбора водоемисточников	25-30	19-24	13-18	0-12
32	Проводит хлорирование и коагуляцию воды	25-30	19-24	13-18	0-12
33	Проводит исследование физико-механических свойств почвы и оценивать санитарное состояние почвы по санитарно-химическим, токсикологическим, микробиологическим и гельминтологическим показателям.	25-30	19-24	13-18	0-12
34	Оценивает фактическое питание по меню-раскладке	25-30	19-24	13-18	0-12
35	Дает органолептическую оценку качества основных пищевых продуктов	25-30	19-24	13-18	0-12
36	Определяет запыленность воздуха рабочей зоны, дисперсность и пневмокониозоопасность пыли	25-30	19-24	13-18	0-12
37	Проводит измерения и оценку уровней шума и вибрации, неионизирующих электромагнитных излучений	25-30	19-24	13-18	0-12
38	Определяет токсичность и класс опасности производственных ядов по показателям токсичности и опасности	25-30	19-24	13-18	0-12
39	Определяет и оценивает основные показатели физического развития и состояния здоровья детей и подростков	25-30	19-24	13-18	0-12

40	Знает роль пищевого фактора в развитии инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также пищевого отравления	25-30	19-24	13-18	0-12
41	Умеет собирать и анализировать научную информацию по общей гигиене для решения профессиональных задач.	25-30	19-24	13-18	0-12
42	Умеет проводить научное исследование по направлениям общей гигиены населения	25-30	19-24	13-18	0-12
43	Формулирует выводы в виде рекомендаций по улучшению и сохранению здоровья человека	25-30	19-24	13-18	0-12
44	Знает основы состава пищевого сырья и продуктов питания (макро- и микроингредиентов, физиологически функциональных ингредиентов), их функциональные свойства и превращения в процессе производства для создания функциональных пищевых продуктов	25-30	19-24	13-18	0-12
45	Способен организовать адекватного, сбалансированного, функционального, лечебно-профилактического питания	25-30	19-24	13-18	0-12
46	Знает основные принципы организации питания, значение белков, жиров, углеводов, значение витаминов, минеральных веществ, микроэлементов в питании больного и здорового человека	25-30	19-24	13-18	0-12
47	Составить мотивированное заключение о состоянии питания	25-30	19-24	13-18	0-12
48	Разработать гигиенические рекомендации по приближению фактического питания в физиологической потребности, а также по нормализации режима питания	25-30	19-24	13-18	0-12
49	Знает основы здорового образа жизни	25-30	19-24	13-18	0-12
50	Владеет методами организации лечебного питания	25-30	19-24	13-18	0-12
51	Умеет подбирать персональный, рациональный план питания, учитывая индивидуальные особенности организма человека, необходимость дополнительного приема витаминов и минералов	25-30	19-24	13-18	0-12

Checklist for the subject «Hygiene and nutritiology»

№	Evaluation criteria	Assessment			
		5	4	3	2
1	Knows the basics of interaction between the body and the environment	25-30	19-24	13-18	0-12
2	Understands the peculiarities of the influence of various environmental factors on health, the ways of their impact and the forms of their manifestation	25-30	19-24	13-18	0-12
3	Determines the role of hygiene in the scientific development of problems of health promotion, increasing efficiency, prolonging a person's active life	25-30	19-24	13-18	0-12
4	Assesses the hygienic basis of a healthy lifestyle	25-30	19-24	13-18	0-12
5	Organizes measures to prevent the adverse effects of environmental factors on the human body	25-30	19-24	13-18	0-12
6	Distinguishes hygienic problems of prevention of infectious and non-infectious diseases.	25-30	19-24	13-18	0-12
7	Appropriately addresses disease prevention issues	25-30	19-24	13-18	0-12
8	Draws up an act of investigating cases of food poisoning	25-30	19-24	13-18	0-12
9	Able to diagnose or determine the nature of food poisoning	25-30	19-24	13-18	0-12
10	Measures temperature, humidity, air mobility, barometric pressure, air ionization.	25-30	19-24	13-18	0-12
11	Can investigate the complex effect of physical factors on the body	25-30	19-24	13-18	0-12
12	Able to independently, competently and creatively perform tasks for the calculation and hygienic assessment of the main environmental factors that affect the health of the population.	25-30	19-24	13-18	0-12
13	Correctly describes the hygienic properties of drinking water	25-30	19-24	13-18	0-12
14	Able to determine the organoleptic indicators of drinking water	25-30	19-24	13-18	0-12
15	Can use a hygrometer to measure air humidity	25-30	19-24	13-18	0-12
16	Performs preventive, hygienic and anti-epidemic measures	25-30	19-24	13-18	0-12
17	Owens methods of conducting hygienic education and education of the population	25-30	19-24	13-18	0-12
18	Conducts basic physical measurements, works on medical equipment	25-30	19-24	13-18	0-12
19	Carries out measurement of microclimate and illumination parameters	25-30	19-24	13-18	0-12
20	Conducts sampling of habitat objects for various types of research	25-30	19-24	13-18	0-12
21	Conducts sanitary-chemical analysis of water, air, soil.	25-30	19-24	13-18	0-12

22	Evaluates hygiene indicators of drinking water quality and soil condition	25-30	19-24	13-18	0-12
23	Draws up a conclusion about the quality of food products	25-30	19-24	13-18	0-12
24	Assesses microclimate parameters, natural and artificial lighting and insolation regime of premises	25-30	19-24	13-18	0-12
25	Understands the main nutrients and components found in foods	25-30	19-24	13-18	0-12
26	Knows indicators of nutritional and biological value of food	25-30	19-24	13-18	0-12
27	Distinguishes between the biological and medical consequences of the action of deficiency and excess of food components	25-30	19-24	13-18	0-12
28	Compiles and analyzes food rations for various population groups	25-30	19-24	13-18	0-12
29	Owens methods of studying and criteria for assessing nutritional adequacy in terms of nutritional status	25-30	19-24	13-18	0-12
30	Knows the principles of building therapeutic and preventive nutrition;	25-30	19-24	13-18	0-12
31	Determines the priority of the choice of water sources	25-30	19-24	13-18	0-12
32	Carries out chlorination and coagulation of water	25-30	19-24	13-18	0-12
33	Conducts a study of the physical and mechanical properties of the soil and assess the sanitary condition of the soil according to sanitary-chemical, toxicological, microbiological and helminthological indicators.	25-30	19-24	13-18	0-12
34	Estimates the actual food according to the menu layout	25-30	19-24	13-18	0-12
35	Gives an organoleptic assessment of the quality of basic foodstuffs	25-30	19-24	13-18	0-12
36	Determines the dust content of the air in the working area, the dispersion and pneumoconiosis hazards of dust	25-30	19-24	13-18	0-12
37	Measures and evaluates the levels of noise and vibration, non-ionizing electromagnetic radiation	25-30	19-24	13-18	0-12
38	Determines the toxicity and hazard class of industrial poisons in terms of toxicity and danger	25-30	19-24	13-18	0-12
39	Determines and evaluates the main indicators of physical development and health status of children and adolescents	25-30	19-24	13-18	0-12
40	Knows the role of the nutritional factor in the development of infectious and non-communicable diseases, as well as food poisoning	25-30	19-24	13-18	0-12
41	Able to collect and analyze scientific information on general hygiene to solve professional problems.	25-30	19-24	13-18	0-12
42	Able to conduct scientific research in the areas of general hygiene population	25-30	19-24	13-18	0-12
43	Formulates conclusions in the form of recommendations for improving and maintaining human health	25-30	19-24	13-18	0-12
44	Knows the basics of the composition of food raw materials and food products (macro- and micro-ingredients, physiologically functional ingredients),	25-30	19-24	13-18	0-12

	their functional properties and transformations in the production process to create functional food products				
45	Able to organize an adequate, balanced, functional, therapeutic and preventive nutrition	25-30	19-24	13-18	0-12
46	Knows the basic principles of nutrition, the importance of proteins, fats, carbohydrates, the importance of vitamins, minerals, trace elements in the nutrition of a sick and healthy person	25-30	19-24	13-18	0-12
47	Make a reasoned conclusion about the state of nutrition	25-30	19-24	13-18	0-12
48	Knows the basics of a healthy lifestyle	25-30	19-24	13-18	0-12
49	Owens methods of organizing therapeutic nutrition	25-30	19-24	13-18	0-12
50	Knows how to select a personal, rational nutrition plan, taking into account the individual characteristics of the human body, the need for additional intake of vitamins and minerals	25-30	19-24	13-18	0-12
51	Develop hygienic recommendations for bringing actual nutrition closer to physiological needs, as well as for normalizing the diet	25-30	19-24	13-18	0-12