**Промежуточная аттестация (зачет) по дисциплине**

**Гигиена питания в деятельности предприятий пищевой промышленности, учреждений общественного питания и продовольственной торговли (Основы рационального питания)**

При проведении промежуточной аттестации (зачета) учитываются результаты текущего контроля успеваемости в течение семестра и применяется рейтинговая система, утвержденная Положением Казанского ГМУ о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Рейтинг по дисциплине «**Гигиена питания в деятельности предприятий пищевой промышленности, учреждений общественного питания и продовольственной торговли (Основы рационального питания)**» рассчитывается с учетом следующих показателей:

- посещаемость лекций и практических занятий,

- средняя текущая оценка в диапазоне 6-10 баллов (практические задания и промежуточные тесты на образовательном портале КазГМУ),

- оценка за выполнение курсовой работы (Модуль) в диапазоне 0-100 баллов (на образовательном портале КазГМУ),

- итоговое компьютерное тестирование (на образовательном портале КазГМУ).

**Для того, чтобы выполнить учебный план по дисциплине, необходимо:**

- не иметь пропущенных и неотработанных лекций и практических занятий,

- выполнить не менее 14 практических заданий на образовательном портале КазГМУ, (получить оценку не менее 7 баллов за каждое из 14 заданий, 10 заданий из 14 являются ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ; **допускается выполнение меньшего количества заданий, при условии что усредненная оценка за практическое задания (вы можете увидеть ее в электронном журнале оценок этого курса) составит не менее 8 баллов**); курсовая работа не входит в число 14 заданий, а  является отдельным элементом курса; если какое-то практическое занятие было пропущено, то должны быть выполнены все задания этого занятия, выездные занятия отрабатываются с другой группой,
- пройти 4 промежуточных теста на образовательном портале КазГМУ (получить оценку не менее 7 баллов в одной из 3-х разрешенных попыток для каждого теста),

- подготовить курсовую работу и получить за нее не менее 70 баллов (Модуль) - в рамках курсах применяется взаимное рецензирование курсовых работ, вы получите на рецензию 2 работы ваших коллег, а вашу работу просмотрят 2 студента из вашей группы, окончательная оценка рассчитывается как среднее из 2-х оценок,

- выступить с презентацией своей курсовой работы на последнем занятии,

- пройти итоговое компьютерное тестирование (на образовательном портале КазГМУ), получив не менее 70 баллов.

Критерии оценивания курсовой работы «**Гигиеническая оценка фактического питания и пищевого статуса студента»:**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Максимальное числобаллов |
| Введение | 10 баллов |
| Методы исследования | 20 баллов |
| Результаты исследования и обсуждение, в том числе: | 50 баллов |
| Таблица 3.1 «Расчет основного обмена (обмена в состоянии покоя) различными способами» | 5 баллов (по 1 баллу за каждый использованный метод) |
| Таблица 3.2 «Расчет энерготрат» | 5 баллов |
| Таблица 3.3 «Дневник питания» | 10 баллов (в зависимости от примененного метода) - cобственный дневник питания (5 баллов) или суточный дневник питания, заполненный на другого студента в ходе интервью (10 баллов) |
| Таблицы 3.4 «Расчет энергопотребления, потребления макро- и микронутриентов» и 3.5 «Сравнение фактического питания студента с нормами физиологических потребностей», обсуждение | 20 баллов |
| Таблица 3.6 «Изучение пищевого статуса студента» и ее обсуждение | 10 баллов |
| Выводы | 5 баллов |
| Практические рекомендации | 5 баллов |
| Список литературы | 5 баллов |
| Оформление курсовой работы | 5 баллов |
| ИТОГО | 100 баллов |

Схема курсовой работы представлена на дистанционном курсе «Гигиенические основы рационального питания» и в учебном пособии **Фатхутдинова Л.М. Гигиенические основы рационального питания**: учеб. пособие для студентов медико-профилактического факультета / Л.М. Фатхутдинова, А.А. Яшенкова. – Казань, КГМУ, 2017. – 138 с.