# Документ подписан постой аректронной полиской редерации Информация о владельце:

ФИО: Худиф Адеральное тосударственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Должность: Ректор "Курский государственный университет"

Дата подписания: 26.01.2021 12:36:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f4**Кзфедра физики** и нанотехнологий

**УТВЕРЖДЕНО** 

протокол заседания Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

## Рабочая программа дисциплины Биофизика сенсорных систем

Направление подготовки: 11.03.04 Электроника и наноэлектроника

Профиль подготовки: Технологии в наноэлектронике

Квалификация: бакалавр

Факультет физики, математики, информатики

Форма обучения: очная

2 3ET Общая трудоемкость

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 4

### Распределение часов дисциплины по семестрам

F ., ,					
Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого		
Недель	18				
Вид занятий	УП	РΠ	УП	РП	
Лекции	18	18	18	18	
Лабораторные	18	18	18	18	
В том числе инт.	12	16	12	16	
Итого ауд.	36	54	36	54	
Контактная работа	36	54	36	54	
Сам. работа	36	36	36	36	
Итого	72	90	72	90	

Рабочая программа дисциплины Биофизика сенсорных систем / сост.; Курск. гос. ун-т Курск, 2017 с
---

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 12 марта 2015 г. № 218 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 11.03.04 Электроника и наноэлектроника (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте России 07 апреля 2015 г. № 36765)

Рабочая программа дисциплины "Биофизика сенсорных систем" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 11.03.04 Электроника и наноэлектроника профиль Технологии в наноэлектронике

Составитель(и):

© Курский государственный университет, 2017

	1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ				
1.1	Цель курса - изучить основы организации и функционирования сенсорных систем организма.				
1.2	Задачи изучения дисциплины:				
1.3	- освоение студентами основных принципов строения и функциониро-вания сенсорных систем организма;				
1.4	- объяснение взаимосвязи физического и биологического аспектов функционирования живых систем;				
1.5	- освоение биофизических методов исследования сенсорных систем организма.				

	2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.11

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: способностью выявлять естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности, привлекать для их решения соответствующий физико-математический аппарат

#### Знать:

термины и определения, используемые в биофизике

молекулярную структуру и функционирование надмолекулярных комплексов биологический систем разного уровня сложности

характристики, принципы построения и функционирования сенсорных систем организма

#### Уметь:

обосновывать модельное представление о биологических объектах при изучении биологических нанообъектов, использовать соответствующий математический аппарат при описании явлений

использовать биофизические закономерности функционирования организма и его структур при формировании требований к создаваемым нанобиоматериалам

использовать биофизические закономерности функционирования организма и его структур при формировании требований к оборудованию технических комплексов и систем для проведения медико-биологических исследований

#### Владеть:

методиками проведения исследований нанообъектов

методиками проведения исследований нанообъектов, основными приемами обработки и представления экспериментальных данных

способностью выявлять естественнонаучную сущность проблем создания нанобиоматериалов, привлекать для их решения соответствующий физико-математический аппарат

## ОПК-7: способностью учитывать современные тенденции развития электроники, измерительной и вычислительной техники, информационных технологий в своей профессиональной деятельности

#### Знать:

современные тенденции развития электроники в области биофизики

современные тенденции развития электроники, измирительной и вычислительной техники в области биофизики

современные тенденции развития электроники, измирительной и вычислительной техники, информационных технологий в области биофизики

#### Уметь:

использовать сведения о современных тенденциях развития электроники в сфере биофизики

использовать сведения о современных тенденциях развития электроники, измерительной и вычислительной техники в сфере биофизики

использовать сведения о современных тенденциях развития электроники, измерительной и вычислительной техники, информационных технологий в сфере биофизики

#### Владеть:

навыками учета тенденций развития электроники в сфере биофизики

навыками учета тенденций развития электроники, измерительной и вычислительной техники в сфере биофизики

навыками учета тенденций развития электроники, измерительной и вычислительной техники, информационных технологий в сфере биофизики

## ПК-3: готовностью анализировать и систематизировать результаты исследований, представлять материалы в виде научных отчетов, публикаций, презентаций

#### Знать:

порядок представления материалов в виде научных отчетов, презентаций и публикаций

базовые подходы к анализу и систематизации результатов исследований

методы анализа и систематизации результатов исследований

## Уметь:

представлять материалы в виде научных отчетов, презентаций и публикаций

базовые подходы к анализу и систематизации результатов исследований

методы анализа и систематизации результатов исследований

### Владеть:

представлять материалы в виде научных отчетов, презентаций и публикаций

применять базовые подходы к анализу и систематизации результатов исследований

анализировать и систематизировать результаты исследований

	4. СТРУКТУРА И СОД	ЕРЖАНИЕ ДИСЦИ	ППЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
Код	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
занятия	Раздел 1. Механизмы	Раздел			
	преобразования информации в				
	рецепторах сенсорных систем.				
1.1	Рецепторы сенсорных систем,	Лек	4	2	2
	классификация рецепторов.				
	Биофизические механизмы				
	преобразования в рецепторах сигналов				
	окружающей среды. Понятие о				
	кодировании и особенности				
	кодирования информации в				
	рецепторных аппаратах. Сигнальные признаки кода в сенсорных схемах.				
	Кодирование силы раздражителя.				
	Кодирование силы раздражителя. Кодирование качества раздражителя				
1.2	Рецепторы сенсорных систем,	Лаб	4	2	0
1.2	классификация рецепторов.	Hao	7	2	· ·
	Биофизические механизмы				
	преобразования в рецепторах сигналов				
	окружающей среды. Понятие о				
	кодировании и особенности				
	кодирования информации в				
	рецепторных аппаратах. Сигнальные				
	признаки кода в сенсорных схемах.				
	Кодирование силы раздражителя.				
	Кодирование качества раздражителя				
1.3	Рецепторы сенсорных систем,	Пр	4	2	2
	классификация рецепторов.				
	Биофизические механизмы				
	преобразования в рецепторах сигналов				
	окружающей среды. Понятие о кодировании и особенности				
	кодировании и особенности кодирования информации в				
	рецепторных аппаратах. Сигнальные				
	признаки кода в сенсорных схемах.				
	Кодирование силы раздражителя.				
	Кодирование качества раздражителя.				
1.4	Рецепторы сенсорных систем,	Ср	4	2	0
	классификация рецепторов.	1			
	Биофизические механизмы				
	преобразования в рецепторах сигналов				
	окружающей среды. Понятие о				
	кодировании и особенности				
	кодирования информации в				
	рецепторных аппаратах. Сигнальные				
	признаки кода в сенсорных схемах.				
	Кодирование силы раздражителя. Кодирование качества раздражителя				
		Danwar			
	Раздел 2. Биофизика фоторецепции (механизмы фототрансдукции в	Раздел			
	фоторецепторах позвоночных).				
	wordenropus nosbono mbis,				

2.1	Строение сетчатки и фоторецепторов. Структура и свойства зрительных пигментов. Электрический ответ фоторецептора на свет. Внутриклеточный посредник в фоторецепторах позвоночных. Регуляция каскада фототрансдукции и	Лек	4	2	2
	световая адаптация.		_		_
2.2	Строение сетчатки и фоторецепторов. Структура и свойства зрительных пигментов. Электрический ответ фоторецептора на свет. Внутриклеточный посредник в фоторецепторах позвоночных. Регуляция каскада фототрансдукции и световая адаптация.	Пр	4	2	2
2.3	Строение сетчатки и фоторецепторов. Структура и свойства зрительных пигментов. Электрический ответ фоторецептора на свет. Внутриклеточный посредник в фоторецепторах позвоночных. Регуляция каскада фототрансдукции и световая адаптация.	Лаб	4	4	2
2.4	Строение сетчатки и фоторецепторов. Структура и свойства зрительных пигментов. Электрический ответ фоторецептора на свет. Внутриклеточный посредник в фоторецепторах позвоночных. Регуляция каскада фототрансдукции и световая адаптация.	Ср	4	6	0
	Раздел 3. Пространственно-	Раздел			
	частотные ха-рактеристики и	Тиздол			
	острота зрения человека.				
3.1	Модуляционно-передаточные характеристики и пространственночастотная контрастная чувствительность человека. Визоконтрастометрия. Разрешающая способность и острота зрения человека. Гиперострота зрения человека. Внугренний шум зрительной системы и фундаментальные ограничения контрастной чувствительности человека.	Лек	4	4	0
3.2	Модуляционно-передаточные характеристики и пространственно-частотная контрастная чувствительность человека. Визоконтрастометрия. Разрешающая способность и острота зрения человека. Гиперострота зрения человека. Внутренний шум зрительной системы и фундаментальные ограничения контрастной чувствительности человека.	Лаб	4	2	0
3.3	Модуляционно-передаточные характеристики и пространственночастотная контрастная чувствительность человека. Визоконтрастометрия. Разрешающая способность и острота зрения человека. Гиперострота зрения человека. Внутренний шум зрительной системы и фундаментальные ограничения контрастной чувствительности человека.	Пр	4	2	0

3.4	Модуляционно-передаточные характеристики и пространственно-частотная контрастная чувствительность человека. Визоконтрастометрия. Разрешающая способность и острота зрения человека. Гиперострота зрения человека. Внугренний шум зрительной системы и фундаментальные ограничения контрастной чувствительности человека. Раздел 4. Биофизика слуха.	Ср Раздел	4	8	0
	1	* *			_
4.1	Функции вспомогательных элементов наружного и среднего уха. Строение внутреннего уха. Распространение механических колебаний во внугреннем ухе (биомеханика улитки). Слуховая рецепция. Значение эндокохлеарного потенциала в слуховой рецепции. Ос-новы физиологической акустики.	Лек	4	4	0
4.2	Функции вспомогательных элементов наружного и среднего уха. Строение внутреннего уха. Распространение механических колебаний во внугреннем ухе (биомеханика улитки). Слуховая рецепция. Значение эндокохлеарного потенциала в слуховой рецепции. Ос-новы физиологической акустики.	Лаб	4	2	2
4.3	Функции вспомогательных элементов наружного и среднего уха. Строение внутреннего уха. Распространение механических колебаний во внугреннем ухе (биомеханика улитки). Слуховая рецепция. Значение эндокохлеарного потенциала в слуховой рецепции. Ос-новы физиологической акустики.	Пр	4	2	0
4.4	Функции вспомогательных элементов наружного и среднего уха. Строение внугреннего уха. Распространение механических колебаний во внугреннем ухе (биомеханика улитки). Слуховая рецепция. Значение эндокохлеарного потенциала в слуховой рецепции. Ос-новы физиологической акустики.	Ср	4	2	0
	Раздел 5. Биофизика вестибулярной сенсорной системы.	Раздел			
5.1	Общие сведения и история исследований. Лабиринт и заполняющие его жидкости. Структура и функция рецепторных органов вестибулярного аппарата. Волосковые рецепторные клетки. Два типа рецепторных клеток, структура пучков волосков, поляризация рецепторных клеток. Поляризация рецепторного эпителия. Механоэлектрические каналы. Электрофизиологические различия между рецепторными клетками I и II типов. Особенности строения синаптической области. Иннервация макул и крист. Опорные клетки.	Лек	4	2	0

5.2	Общие сведения и история исследова-	Лаб	4	4	0
	ний. Лабиринт и заполняющие его				
	жидкости. Структура и функция ре-				
	цепторных органов вестибулярного				
	аппарата. Волосковые рецепторные				
	клетки. Два типа рецепторных клеток,				
	структура пучков волосков,				
	поляризация рецепторных клеток.				
	Поляризация рецепторного эпителия.				
	Механоэлектрические каналы.				
	Электрофизиологические различия				
	между рецепторными клетками I и II				
	типов. Особенности строения				
	синаптической области. Иннервация				
	макул и крист. Опорные клетки.				
5.2		П П	1	2	0
5.3	Общие сведения и история исследова-	Пр	4	2	0
	ний. Лабиринт и заполняющие его				
	жидкости. Структура и функция ре-				
	цепторных органов вестибулярного				
	аппарата. Волосковые рецепторные				
	клетки. Два типа рецепторных клеток,				
	структура пучков волосков,				
	поляризация рецепторных клеток.				
	Поляризация рецепторного эпителия.				
	Механоэлектрические каналы.				
	Электрофизиологические различия				
	между рецепторными клетками I и II				
	типов. Особенности строения				
	синаптической области. Иннервация				
	макул и крист. Опорные клетки.				
5.4	Общие сведения и история исследова-	Ср	4	8	0
	ний. Лабиринт и заполняющие его				
	жидкости. Структура и функция ре-				
	цепторных органов вестибулярного				
	аппарата. Волосковые рецепторные				
	клетки. Два типа рецепторных клеток,				
	структура пучков волосков,				
	поляризация рецепторных клеток.				
	Поляризация рецепторного эпителия.				
	Механоэлектрические каналы.				
	Электрофизиологические различия				
	между рецепторными клетками I и II				
	типов. Особенности строения				
	синаптической области. Иннервация				
	макул и крист. Опорные клетки.				
	Раздел 6. Биофизика	Раздел			
	проприоцептивной сенсорной	Газды			
	системы (двигательного				
	анализатора).				
6.1	Состав проприоцептивной (кинестети-	Лек	4	2	0
	ческой) сенсорной системы. Мышеч-				
	ные рецепторы. Мышечное веретено.				
	Сухожильные органы Гольджи.				
	Рецепция адекватных стимулов.				
	Трансдукция сигналов в				
	проприоцепторах. Функционирование				
	рецепторов опор-но-двигательного				
	аппарата. Функцио-нирование				
	центральных нейронов двигательного				
	анализатора . Корковая часть				
	двигательного анализатора.	1			

6.2	Состав проприоцептивной (кинестетической) сенсорной системы. Мышечные рецепторы. Мышечное веретено. Сухожильные органы Гольджи. Рецепция адекватных стимулов. Трансдукция сигналов в проприоцепторах. Функционирование рецепторов опор-но-двигательного аппарата. Функцио-нирование центральных нейронов двигательного анализатора . Корковая часть двигательного анализатора.	Лаб	4	2	0
6.3	Состав проприоцептивной (кинестетической) сенсорной системы. Мышечные рецепторы. Мышечное веретено. Сухожильные органы Гольджи. Рецепция адекватных стимулов. Трансдукция сигналов в проприоцепторах. Функционирование рецепторов опор-но-двигательного аппарата. Функцио-нирование центральных нейронов двигательного анализатора . Корковая часть двигательного анализатора.	Пр	4	4	0
6.4	Состав проприоцептивной (кинестетической) сенсорной системы. Мышечные рецепторы. Мышечное веретено. Сухожильные органы Гольджи. Рецепция адекватных стимулов. Трансдукция сигналов в проприоцепторах. Функционирование рецепторов опор-но-двигательного аппарата. Функцио-нирование центральных нейронов двигательного анализатора . Корковая часть двигательного анализатора.	Ср	4	8	0
	Раздел 7. Биофизика хемосенсорных систем.	Раздел			

	I				
7.1	Интероцептивная хемосенсорная сис-	Лек	4	2	2
	тема.				
	Характеристика адекватных стимулов				
	и реакций на них. Функциональная				
	анатомия хеморецепторов внутренней				
	среды организма. Механизмы транс-				
	дукции. Чувствительность интероцеп-				
	тивной хемосенсорной системы. Цен-				
	тральное представительство интеро-				
	цептивной сенсорной системы.				
	Вкусовая сенсорная. Адекватные сти-				
	мулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия				
	рецепторного органа. Вкусовые клет-				
	ки. Механизмы вкусовой трансдукции.				
	Центральное представительство				
	вкусовой сенсорной системы.				
	Обонятельная сенсорная система.				
	Адекватные стимулы. Свойства				
	пахучих веществ (одорантов). Способы				
	исследования обонятельной				
	чувствительности				
	у человека. Классификация одорантов				
	и их субъективная. Орган обоняния.				
	Обонятельные клетки. Обонятельные				
	жгутики. Теории обоняния.				
	Механизмы обонятельной				
	трансдукции. Центральное				
	представительство обонятельной				
	сенсорной системы. Последствия				
	удаления мозговых структур на				
	обнаружение и восприятие сенсорных				
	сигналов. Техническое моделир				
7.2		Лаб	4	2	2
7.2	сигналов. Техническое моделир Интероцептивная хемосенсорная система.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная сис-	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы транс-	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интеро-	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцепцептивной сенсорной системы.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные сти-	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клет-	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система. Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обонятельные	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обонятельные жгутики. Теории обоняния.	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия удаления мозговых структур на	Лаб	4	2	2
7.2	Интероцептивная хемосенсорная система.  Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия	Лаб	4	2	2

1 1 1	TYT		1	1 4	
7.3	Интероцептивная хемосенсорная сис-	Пр	4	4	0
	тема.				
	Характеристика адекватных стимулов				
	и реакций на них. Функциональная				
	анатомия хеморецепторов внутренней				
	среды организма. Механизмы транс-				
	дукции. Чувствительность интероцеп-				
	тивной хемосенсорной системы. Цен-				
	тральное представительство интеро-				
	цептивной сенсорной системы.				
	Вкусовая сенсорная. Адекватные сти-				
	мулы. Восприятие вкусовых стимулов				
	человеком. Функциональная анатомия				
	рецепторного органа. Вкусовые клет-				
	ки. Механизмы вкусовой трансдукции.				
	Центральное представительство				
	вкусовой сенсорной системы.				
	Обонятельная сенсорная система.				
	Адекватные стимулы. Свойства				
	пахучих веществ (одорантов). Способы				
	исследования обонятельной				
	чувствительности				
	у человека. Классификация одорантов				
	и их субъективная. Орган обоняния.				
	Обонятельные клетки. Обонятельные				
	жгутики. Теории обоняния.				
	Механизмы обонятельной				
	трансдукции. Центральное				
	представительство обонятельной				
	сенсорной системы. Последствия				
	удаления мозговых структур на				
	обнаружение и восприятие сенсорных				
	сигналов. Техническое моделир				
7.4	Интероцептивная хемосенсорная сис-	Ср	4	2	0
/	тема.	Ср			
					l
	Характеристика адекватных стимулов				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы транс-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцеп-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Цен-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интеро-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные сти-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клет-				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обонятельные				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные жгутики. Теории обоняния.				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внутренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорной системы. Вкусовая сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельное представительство обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия удаления мозговых структур на				
	Характеристика адекватных стимулов и реакций на них. Функциональная анатомия хеморецепторов внугренней среды организма. Механизмы трансдукции. Чувствительность интероцептивной хемосенсорной системы. Центральное представительство интероцептивной сенсорная. Адекватные стимулы. Восприятие вкусовых стимулов человеком. Функциональная анатомия рецепторного органа. Вкусовые клетки. Механизмы вкусовой трансдукции. Центральное представительство вкусовой сенсорной системы. Обонятельная сенсорная система. Адекватные стимулы. Свойства пахучих веществ (одорантов). Способы исследования обонятельной чувствительности у человека. Классификация одорантов и их субъективная. Орган обоняния. Обонятельные клетки. Обонятельные жгутики. Теории обоняния. Механизмы обонятельной трансдукции. Центральное представительство обонятельной сенсорной системы. Последствия				

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине "Биофизика сенсорных систем" рассмотрены и одобрены на заседании кафедры физики и нанотехнологий от 16.03.2017, протокол № 7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

## 5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине "Биофизика сенсорных систем" рассмотрены и одобрены на заседании кафедры физики и нанотехнологий от 16.03.2017, протокол № 7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

	6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИ	сциплины (модуля)	
	6.1. Рекомендуемая литература		
	6.1.1. Основная литература		
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Самойлов В. О Медицинская биофизика - Санкт-Петербург: СпецЛит, 2013.	http://biblioclub.ru/inde x.php? page=book&id=253912	1
Л1.2	Артюхов В.Г., Ковалева Т.А., Наквасина М.А., Башарина О.В., Путинцева О.В., Шмелев В.П Биофизика: учебник - Москва, Екатеринбург: Академический Проект, Деловая книга, 2016.	http://www.iprbookshop .ru/60018.html	1
Л1.3	Максимов Г.В Биофизика возбудимой клетки: учебное пособие - Ижевск: Регулярная и хаотическая динамика, Институт компьютерных исследований, 2016.	http://www.iprbookshop .ru/69341.html	1
Л1.4	Коган Б. М., Машилов Б. М Основы физики, психофизики и теории сенсорных систем: Учебное пособие - Москва: Московский городской педагогический университет, 2011.	http://www.iprbookshop .ru/26730	1
	6.1.2. Дополнительная литература		
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Рубин А.Б Биофизика: в 2 т.: учебник, рек. МО РФ - М.: МГУ: Наука, 2004.		5
Л2.2	Джаксон М. Б., Савицкий А. П., Журавлев А. И Молекулярная и клеточная биофизика - М.: Мир, 2009.		5
Л2.3	Смит К.Ю.М Биология сенсорных систем - Москва: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2005.		6
	6.1.3. Методические разработки		
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л3.1	Волькенштейн М. В Молекулярная биофизика - М.: Наука, 1975.		1
Л3.2	Волькенштейн М. В Общая биофизика - М.: Наука, 1978.		1
Л3.3	- Биофизика [Электронный ресурс] - М.: Регулярная и хаотическая динамика, 2005.		1
Л3.4	Никиян А., Давыдова О Биофизика - Оренбург: ОГУ, 2013.	http://biblioclub.ru/inde x.php? page=book&id=259291	1
Л3.5	Никиян А., Давыдова О Биофизика: конспект лекций - Оренбург: ОГУ, 2013.	http://biblioclub.ru/inde x.php? page=book&id=259291	1
Л3.6	Волькенштейн М. В Биофизика: [учеб. пособие для студентов биол. и физ. фак. ун-тов, специализирующихся в обл. биофизики] - М.: Наука, 1981.		1
	6.3.1 Перечень программного обеспечения	•	•
7.3.1.1	MsOffice Professional 2007 (Open License: 43219389)		
7.3.1.2	Citrix XenDesktop Platinum Edition - Per User/Device (Serial Number LA-0001452295-0001452295/4)	66704, Order Number	
7.3.1.3	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic C (Code/Serial Number FQC-02308)	OPEN 1 License No Level	
7.3.1.4	Microsoft Windows 7 Open License: 47818817		
	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение)		
	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL)		
1.3.1.0			

7.3.1.8	Scilab 6.0.0 (Бесплатное программное обеспечение)	
7.3.1.9		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем		
7.3.2.1	1. http://195.93.165.10:2280 — Электронный каталог библиотеки КГУ.	
7.3.2.2	2. http://elibrary.ru — Научная электронная библиотека.	
7.3.2.3	3. http://uisrussia.msu.ru – Университетская информационная система «Россия».	
7.3.2.4	4 http://users.rcn.com/jkimball.ma.ultranet/	
7.3.2.5	5. http://cellbio.utmb.edu/cellbio/	
7.3.2.6	6. http://obi.img.ras.ru/humbio/	
7.3.2.7	7. http://medicine1.narod.ru/	
7.3.2.8	8. http://www.ntmdt.ru/	
7.3.2.9	9. http://nano.msu.ru/	
7.3.2.1	10. http://nanomedicine.ru/	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)		
7.1	1. Научно-исследовательские лаборатории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промжуточной аттестации, самостоятельной работы 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, МНЦ(4,5,6,7)	
7.2	Модуль визуализации микро- и нанообъектов на основе сканирующего электронного – 1 шт.	
7.3	Система напыления проводящих покрытий с функцией травления и кварцевым контроллером – 1 шт.	
7.4	Сканирующий зондовый микроскоп Солвер Некст – 1 шт.	
7.5	Сканирующий туннельный микроскоп УМКА – 1 шт.	
7.6	Стол для микроскопа – 1 шт.	
7.7	Стол рабочий (1500х750х700) – 12 шт.	
7.8	Стул Изо – 30 шт.	
7.9	Тумба подкатная – 12 шт.	
7.10	Стол компьютерный с вырезом с надставкой (1000х900х700) – 9 шт.	
7.11	МФУ Canon iSENSYS MF4410 лазер. принтер + сканер + копир – 1 шт.	
7.12	Hoyтбук ASUS Eee PC1011PX – 1 шт.	
7.13	Рабочая станция (монитор, клавиатура, мышь, нулевой клиент) – 4 шт.	
7.14	Учебно-наглядные пособия представлены комплектом мультимедийных презентаций «Биофизика сенсорных систем».	
7.15	Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования - Междисциплинарный нанотехнологический центр Курского государственного университета.	
7.16	2.Учебная аудитория для самостоятельной работы студентов с возможностью подключения к сети «Интернет» и с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета, 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 146.	
7.17	Столов – 61 шт.	
7.18	Посадочных мест – 162 шт.	
7.19	Компьютеров:	
7.20	27 моноблоков MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz;	
7.21	13 моноблоков Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz.	

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 1.1. Указания по подготовке к занятиям лекционного типа:

Лекции по данной дисциплине проводятся как в классической форме, так и с использованием мультимедийных презентаций. Электронный конспект курса лекций предназначен для более глубокого усвоения материала путем иллюстрирования лекции схемами, таблицами, рисунками, фотографиями и т.п.

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, поэтому студентам рекомендуется перед очередной лекцией повторить материал предыдущей. При затруднениях в восприятии лекционного материала следует обращаться к литературным источникам, интернет-ресурсам, к лектору (по графику его консультаций).

1.2. Указания по подготовке к лабораторным занятиям:

К выполнению лабораторного практикума допускаются только студенты, сдавшие допуск по технике безопасности, о чем делается запись в соответствующем журнале.

Перед выполнением любой лабораторной работы необходимо самостоятельно проработать теоретический материал, изучить методику проведения и планирования эксперимента, освоить измерительные средства, обработку и интерпретацию экспериментальных данных.

После выполнения лабораторной работы студент обязан сдать отчет о проделанной работе и ответить на контрольные вопросы.

#### 1.3. Методические указания по выполнению самостоятельной работы:

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение практических заданий, самостоятельное изучение отдельных вопросов дисциплины.

Самостоятельное изучение отдельных теоретических вопросов рекомендуется по основной, дополнительной и методической литературе, указанной в содержании рабочей программы.

### 1.4. Методические указания по работе с литературой:

Работая с литературным источником, вначале следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие, бегло его прочитать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро. Студенту следует использовать следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект – краткая схематическая запись основного содержания работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов.

Цитата – точное воспроизведение текста. Заключается в кавычки. Точно указывается страница источника.

Тезисы – концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

Аннотация – очень краткое изложение содержания прочитанной работы.

Резюме – наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги и другие виды.