

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. проректора по учебной работе Г. Ю. Нагорная
« 28 » 03 2024г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология и нутрициология

Уровень образовательной программы специалитет

Специальность 33.05.01 Фармация

Направленность (профиль): Фармация

Форма обучения очная

Срок освоения ОП 5 лет


Институт Медицинский

Кафедра разработчик РПД Онкология

Выпускающая кафедра Фармакология

Начальник
учебно-методического управления  Семенова Л.У.

Директор института  Узденов М.Б.

И.о. зав. выпускающей кафедрой  Хубиев Ш.М.

г. Черкесск, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
3. Планируемые результаты обучения по дисциплине	5
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1 Объем дисциплины и виды работы.....	6
4.2 Содержание учебной дисциплины.....	7
4.2.1 Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля	7
4.2.2 Лекционный курс.....	8
4.2.3 Лабораторный практикум.....	11
4.3 Самостоятельная работа.....	12
5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	15
6 Образовательные технологии.....	15
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	16
7.1 Перечень основной и дополнительной литературы.....	16
7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	16
7.3. Информационные технологии.....	16
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	17
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий.	17
8.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся..	17
8.3 Требования к специализированному оборудованию.....	17
9 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	18
Приложение 1. Фонд оценочных средств	
Приложение 2. Аннотация рабочей программы	

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является усовершенствование знаний и практических навыков по диетологии и нутрициологии, здоровых людей и страдающих различными острыми и хроническими заболеваниями.

Задачи, решаемые в ходе освоения программы дисциплины:

- ознакомление студентов с трудными проблемами современной диетологии и нутрициологии;
- изучение правил питания здорового человека;
- изучение различных видов нутритивной поддержки при патологии органов пищеварения, мочевыделительной системы, неврологических расстройствах;
- формирование клинического мышления и профессиональной наблюдательности, выработка практических умений, проработка навыков анализа полученной информации, повышение уровня готовности к самостоятельной врачебной деятельности.
- сформировать готовность и способность применять знания и умения по нутрициологии в профессиональной сфере

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Диетология и нутрициология» относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модули), имеет тесную связь с другими дисциплинами.

2.2. В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП.

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
1	Физиология с основами анатомии	Фитотерапия

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты освоения образовательной программы (ОП) – компетенции обучающихся определяются требованиями стандарта по направлению подготовки (специальности) и формируются в соответствии с матрицей компетенций ОП

№ п/п	Номер/ индекс компетенции	Наименование компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4
1.	УК – 6	Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни	<p>ИДУК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.</p> <p>ИДУК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.</p> <p>ИДУК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
2.	ОПК – 4	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с этическими нормами и морально-нравственными принципами фармацевтической этики и деонтологии	<p>ИДОПК-4.1. Знает нормы фармацевтической этики и деонтологии</p> <p>ИДОПК-4.2. Способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии</p> <p>ИДОПК-4.3. Демонстрирует владение навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ РАБОТЫ

Вид работы		Всего часов	Семестры*	
			№ 5	
			часов	
1		2	3	
Аудиторная контактная работа (всего)		54	54	
В том числе:				
Лекции (Л)		18	18	
Практические занятия (ПЗ) В том числе, практическая подготовка		36	36	
Лабораторные работы (ЛР) В том числе, практическая подготовка				
Контактная внеаудиторная работа, в том числе:		1,7	1,7	
Индивидуальные и групповые консультации		1,7	1,7	
Самостоятельная работа обучающихся (СРО) (всего)		16	16	
<i>Подготовка реферата</i>		2	2	
<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>		4	4	
<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>		4	4	
<i>Подготовка к промежуточному контролю (ППК)</i>		4	4	
<i>Самоподготовка. Работа с книжными и электронными источниками</i>		2	2	
Промежуточная аттестация	зачет (З)	3	3	
	Прием зач., час.	0,3	0,3	
	экзамен (Э) в том числе:			
	Прием экз., час.			
	Консультация, час.			
	СРО, час.			
ИТОГО:				
Общая трудоемкость	часов	72	72	
	зач. ед.	2	2	

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды деятельности, включая самостоятельную работу (в часах)					Формы текущей и промежуточной аттестации
			Л	ЛР	ПЗ	СР	все го	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	5	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	2		4	4	10	текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
2.	5	Система питания	2		4	2	8	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
3.	5	Физиология питания.	4		4	2	8	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
4.	5	Энергетическая ценность продуктов питания	2		6	2	10	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
5.	5	Лечебно-профилактическое питание	2		6	2	10	ситуационные задачи и контрольные вопросы
6.	5	Питание пожилых и старых людей	2		6	2	10	ситуационные задачи и контрольные вопросы
7.	5	Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	4		6	2	12	текущий тестовый контроль
Внеаудиторная контактная работа							1,7	

	В том числе: индивидуальные и групповые консультации						
	Промежуточная аттестация					0,3	Зачет
	Всего часов за семестр	18		36	16	72	

.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 5				
1	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	Основные понятия нутрициологии .	2
2	Система питания	Система питания	Теории питания. Режим питания. Оценка питания.	2
3	Физиология питания.	Физиология питания.	Классификация. Микронутриенты. Минеральные вещества. Защитные компоненты пищевых продуктов. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм	4
4	Энергетическая ценность продуктов питания	Энергетическая ценность продуктов питания	Основной и общий обмен. Биоэнергетика Методы оценки энергозатрат. Основной обмен. Общий обмен. Идеальная масса тела.	2
5	Лечебно-профилактическое питание	Лечебно-профилактическое питание	Лечебные диеты Требования, предъявляемые к лечебному питанию Питание, рекомендуемое при различных	2

			заболеваниях. Санитарные требования к организации питания в лечебных учреждениях.	
6	Питание пожилых и старых людей	Питание пожилых и старых людей	Роль питания в предотвращении старения. Потеря чувствительности. Питание и прием лекарственных препаратов. Недостаток массы тела и нарушение питания. Оценка питания. Потребность в питании	2
7	Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	Контроль и оценка состояния питания населения	Гигиенические основы экспертизы пищевых продуктов и требования к пищевым продуктам Гигиенические требования к алкогольным и безалкогольным напиткам.	4
Всего часов в семестре:				18
ИТОГО часов				18

4.2.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование практических занятий	Содержание практических занятий	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 5				
1	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	Основные понятия нутрициологии .	4
2	Система питания	Система питания	Теории питания. Режим питания. Оценка питания.	
3	Физиология питания.	Физиология питания.	Классификация.	4

			Микронутриенты. Минеральные вещества. Защитные компоненты пищевых продуктов. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм	
4	Энергетическая ценность продуктов питания	Энергетическая ценность продуктов питания	Основной и общий обмен. Биоэнергетика. Методы оценки энергозатрат. Основной обмен. Общий обмен. Идеальная масса тела.	4
5	Лечебно-профилактическое питание	Лечебно-профилактическое питание	Лечебные диеты. Требования, предъявляемые к лечебному питанию. Питание, рекомендуемое при различных заболеваниях. Санитарные требования к организации питания в лечебных учреждениях.	6
6	Питание пожилых и старых людей	Питание пожилых и старых людей	Роль питания в предотвращении старения. Потеря чувствительности. Питание и прием лекарственных препаратов. Недостаток массы тела и нарушение питания. Оценка питания. Потребность в питании	6
7	Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	Контроль и оценка состояния питания населения	Гигиенические основы экспертизы пищевых продуктов и требования к пищевым продуктам	6

			Гигиенические требования к алкогольным и безалкогольным напиткам.	
	Всего часов в семестре:			36
	ИТОГО часов			36

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ п/п	Виды СРО	Всего часов
1	3	4	5	6
Семестр 5				
1	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	1.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	2
		1.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	2
2	Система питания	2.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	2
		2.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	
3	Физиология питания.	3.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	2
		3.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	
4	Энергетическая ценность продуктов питания	4.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	4
		4.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	
5	Лечебно-профилактическое питание	5.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	2
		5.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	
6	Питание пожилых и старых людей	6.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными	2

			источниками информации	
		6.2	Подготовка к текущему контролю (ПТК)	
7	Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	7.1	Подготовка к занятиям (ПЗ) Работа с книжными и электронными источниками информации	1
		7.2	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	1
Всего часов:				16

5. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Методические указания для подготовки к лекционным занятиям

Лекция является основной формой обучения в высшем учебном заведении. Записи лекций в конспектах должны быть избирательными, полностью следует записывать только определения. В конспекте рекомендуется применять сокращение слов, что ускоряет запись. Вопросы, возникающие в ходе лекции, рекомендуется записывать на полях и после окончания лекции обратиться за разъяснением к преподавателю. Необходимо активно работать с конспектом лекции: после окончания лекции рекомендуется перечитать свои записи, внести поправки и дополнения на полях.

Работа над конспектом лекции осуществляется по этапам:

- повторить изученный материал по конспекту;
- непонятные положения отметить на полях и уточнить;
- неоконченные фразы, пропущенные слова и другие недочеты в записях устранить, пользуясь материалами из учебника и других источников;
- завершить техническое оформление конспекта (подчеркивания, выделение главного, выделение разделов, подразделов и т.п.).

5.3. Методические указания для подготовки к практическим занятиям

При подготовке к практическим занятиям следует использовать основную литературу из представленного списка рабочей программе, а также руководствоваться приведенными указаниями.

Обучающемуся рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

5.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат - один из видов самостоятельной работы обучающихся в вузе,

направленный на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплинам профессиональной подготовки, овладение методами научных исследований, формирование навыков решения творческих задач в ходе научного исследования по определенной теме; документ, представляющий собой форму отчетности по самостоятельной работе обучающихся, содержащий систематизированные требования по определенной теме.

Тема реферата выбирается обучающимся самостоятельно, исходя из тематики практического занятия, и согласовывается с преподавателем. Тематика реферата должна отвечать следующим критериям: актуальность; научная, теоретическая и практическая значимость; проблематика исследуемого вопроса.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно, исходя из тематики практического занятия, и согласовывается с преподавателем. Тематика реферата должна отвечать следующим критериям: актуальность; научная, теоретическая и практическая значимость; проблематика исследуемого вопроса.

После утверждения темы реферата обучающийся согласовывает с преподавателем план реферата, порядок и сроки ее выполнения, библиографический список. Содержание работы должно соответствовать избранной теме. Реферат состоит из глав и параграфов или только из параграфов. Оглавление включает введение, основной текст, заключение, библиографический список и приложение. Библиографический список состоит из правовой литературы (учебные и научные издания), нормативно-правовых актов и материалов правоприменительной практики.

Методологической основой любого исследования являются научные методы, в том числе общенаучный - диалектический метод познания и частно-научные методы изучения правовых явлений, среди которых: исторический, статистический, логический, сравнительно-правовой. Язык и стиль изложения должны быть научными.

Подготовка к текущему контролю

Текущий контроль – это регулярная проверка усвоения учебного материала на протяжении семестра. К его достоинствам относится систематичность, постоянный мониторинг качества обучения, а также возможность оценки успеваемости обучающихся.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в ходе устного опроса обучающихся, а также выполнения тестовых заданий и (или) решения задач.

Подготовка к текущему контролю включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе обучающийся планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

уяснение задания на самостоятельную работу;

подбор учебной и научной литературы;

составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Второй этап включает непосредственную подготовку обучающегося к текущему контролю. Подготовка проводится в ходе самостоятельной работы обучающихся и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала обучающийся должен изучить дополнительную учебную и научную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов. Опрос предполагает устный ответ обучающегося на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам. При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые

требуют разъяснения.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;

внимательно прочитать рекомендованную литературу;

составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Методические рекомендации к ситуационным задачам

Это вид самостоятельной работы студента по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Студент должен опираться на уже имеющуюся базу знаний. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. Преподаватель определяет тему, либо раздел, рекомендует литературу, консультирует студента при возникновении затруднений.

Студенту необходимо изучить предложенную преподавателем литературу и характеристику условий задачи, выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения, оформить и сдать на контроль в установленный срок.

Методические рекомендации к подготовке к тестированию

В современном образовательном процессе тестирование как новая форма оценки знаний занимает важное место и требует серьезного к себе отношения. Цель тестирований в ходе учебного процесса состоит не только в систематическом контроле за знанием, но и в развитии умения студентов выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных исторических явлений и процессов. Одновременно тесты способствуют развитию творческого мышления, умению самостоятельно локализовать и соотносить исторические явления и процессы во времени и пространстве.

Как и любая другая форма подготовки к контролю знаний, тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации:

- Прежде всего, следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся. Это поможет настроиться на работу.

- Лучше начинать отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений, пока не останавливаясь на тех, которые могут вызвать долгие раздумья. Это позволит успокоиться и сосредоточиться на выполнении более трудных вопросов.

- Очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам» или выполнив подобные задания в предыдущих тестированиях. Такая спешка нередко приводит к досадным ошибкам в самых легких вопросах.

- Если Вы не знаете ответа на вопрос или не уверены в правильности, следует пропустить его и отметить, чтобы потом к нему вернуться.

- Как правило, задания в тестах не связаны друг с другом непосредственно, поэтому необходимо концентрироваться на данном вопросе и находить решения, подходящие именно к нему.

- Многие задания можно быстрее решить, если не искать сразу правильный вариант ответа, а последовательно исключать те, которые явно не подходят. Метод исключения позволяет в итоге сконцентрировать внимание на одном-двух вероятных вариантах.

- Рассчитывать выполнение заданий нужно всегда так, чтобы осталось время на проверку и доработку (примерно 1/3-1/4 запланированного времени). Тогда вероятность описок сводится к нулю и имеется время, чтобы набрать максимум баллов на легких заданиях и сосредоточиться на решении более трудных, которые вначале пришлось пропустить.

- Процесс угадывания правильных ответов желательно свести к минимуму, так как это чревато тем, что студент забудет о главном: умении использовать имеющиеся накопленные в учебном процессе знания.

При подготовке к тесту не следует просто заучивать, необходимо понять логику изложенного материала. Этому немало способствует составление развернутого плана, таблиц, схем

Работа с книжными и электронными источниками

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме.

Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет студентам проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	№ семестра	Виды работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	
1	5	<i>Лекция «Питание пожилых и старых людей»</i>	<i>Лекция-презентация</i>	2
2		<i>Лекция «Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения»</i>	<i>Лекция дискуссия</i>	2
3		<i>Практическое занятие «Лечебно-профилактическое питание»</i>	Практические навыки	4

7. МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы

Список основной литературы	
1.	Сукало, А. В. Гастроэнтерология и диетология в детском возрасте : руководство для врачей / А. В. Сукало, А. А. Козловский. — Минск : Белорусская наука, 2019. — 427 с. — ISBN 978-985-08-2394-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/95444.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
Список дополнительной литературы	
1.	Ежова, Н. В. Педиатрия : учебник / Н. В. Ежова, Е. М. Русакова, Г. И. Кашеева. — 9-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2016. — 640 с. — ISBN 978-985-06-2588-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/90716.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://medic.garant.ru/?ysclid=lyywjato9t495300731> Правовая система для специалистов медицинских организаций
<http://www.rusvrach.ru> – Профессиональный портал для российских врачей;
<http://e-Library.ru> – Научная электронная библиотека;
<http://www.Med-edu.ru> – медицинские видео лекции для врачей и студентов медицинских ВУЗов
<http://medelement.com/> - MedElement - электронные сервисы и инструменты для врачей, медицинских организаций.

7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение

Лицензионное программное обеспечение	Реквизиты лицензий/ договоров
Microsoft Azure Dev Tools for Teaching 1. Windows 7, 8, 8.1, 10 2. Visual Studio 2008, 2010, 2013, 2019 5. Visio 2007, 2010, 2013 6. Project 2008, 2010, 2013 7. Access 2007, 2010, 2013 и т. д.	Идентификатор подписчика: 1203743421 Срок действия: 30.06.2022 (продление подписки)
MS Office 2003, 2007, 2010, 2013	Сведения об Open Office: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073 Лицензия бессрочная
Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite	Лицензионный сертификат Серийный № 8DVG-V96F-H8S7-NRBC Срок действия: с 20.10.2022 до 22.10.2023
Консультант Плюс	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г.
Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	Лицензионный договор №10423/23П от 30.06.2023 г. Срок действия: с 01.07.2023 г.

	до 30.06.2024 г.
Бесплатное ПО	
Sumatra PDF, 7-Zip	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ

8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий лекционного типа (Ауд.№ 3.3))

Оборудование: комплект учебной мебели на 28 посадочных мест, стол учителя – 1 шт., кафедра настольная – 1 шт., стул – 1 шт., доска меловая – 1 шт.

Технические средства обучения: переносной экран рулонный – 1 шт., ноутбук – 1 шт., мультимедиа – проектор – 1 шт.

Звукоусиливающие устройства: микрофон настольный конденсаторный -1 шт., усилитель настольный трансляционный – 1 шт., громкоговоритель настенный – 1 шт.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

(Ауд.№ 220)

Оборудование: доска ученическая- 1 шт., стул ученический - 19 шт., стол ученический – 12 шт., стул мягкий – 1 шт., шкаф книжный – 1 шт., стол одностумбовый – 2 шт.

Технические средства обучения: переносной экран настенный рулонный ТМ 80 200*200 - 1 шт., ноутбук HP 15,6 - 1 шт., мультимедиа – проектор Epson Y5X 400 - 1 шт. **3.**

Помещение для самостоятельной работы.

(Библиотечно-издательский центр (БИЦ)).

Электронный читальный зал.

Оборудование: комплект учебной мебели на 28 посадочных мест, столы компьютерные – 20 шт., стулья – 20 шт.

Технические средства обучения: интерактивная доска - 1 шт., проектор - 1 шт., универсальное настенное крепление - 1, персональный компьютер-моноблок – 1 шт., персональные компьютеры с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации – 20 шт., МФУ – 1 шт.

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером.
2. рабочие места обучающихся, оснащенные компьютером.

8.3. Требования к специализированному оборудованию

Специализированное оборудование не требуется.

9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обеспечения образования инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается (в случае необходимости) адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья, в частности применяется индивидуальный подход к освоению дисциплины, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения лекционного и семинарского материала.

В целях обеспечения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья комплектуется фонд основной учебной литературой, адаптированной к ограничению электронных образовательных ресурсов, доступ к которым организован в БИЦ Академии. В библиотеке проводятся индивидуальные консультации для данной категории пользователей, оказывается помощь в регистрации и использовании сетевых и локальных электронных образовательных ресурсов, предоставляются места в читальном зале.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
Диетология и нутрициология

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Диетология и нутрициология

1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
УК – 6	Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни
ОПК – 4	Способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с этическими нормами и морально-нравственными принципами фармацевтической этики и деонтологии

2. Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапность формирования компетенций прямо связана с местом дисциплины в образовательной программе.

Разделы (темы) дисциплины	Формируемые компетенции (коды)	
	УК-6	ОПК-4
Вопросы нутрициологии с основами диетологии	+	+
Система питания	+	+
Физиология питания.	+	+
Энергетическая ценность продуктов питания	+	+
Лечебно-профилактическое питание	+	+
Питание пожилых и старых людей	+	+
Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	+	+

3. Показатели, критерии и средства оценивания компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни						
Индикаторы достижения компетенций	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетв	удовлетв	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ИДУК-6.1 использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	не может использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	Демонстрирует частичные умения использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	Успешно использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	Демонстрирует высокий уровень умения использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль	зачет
ИДУК-6.2 определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	Не определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	Демонстрирует частичные умение определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их	Демонстрирует базовые умения определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	Демонстрирует высокий уровень умений определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых		

		выполнения.		ресурсов для их выполнения.		
ИДУК-6.3 использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Не умеет использовать основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Демонстрирует частичные умения использования основных возможностей и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Владеет базовыми приемами использования основных возможностей и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Демонстрирует владение на высоком уровне использования основных возможностей и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.		

ОПК-4 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с этическими нормами и морально-нравственными принципами фармацевтической этики и деонтологии

ИДОПК-4.1. Знает нормы фармацевтической этики и деонтологии	Не знает нормы фармацевтической этики и деонтологии	Частично знает нормы фармацевтической этики и деонтологии	Демонстрирует в целом успешное, но содержащее отдельные недостатки знание норм фармацевтической этики и деонтологии	Успешно использует знание норм фармацевтической этики и деонтологии	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль	зачет
ИДОПК-4.2. Способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Не способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Частично способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	На хорошем уровне способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Успешно осуществляет взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии		зачет
ИДОПК-4.3. Демонстрирует владение навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Не владеет навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Частично демонстрирует владение навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Демонстрирует хороший уровень владения навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии	Успешно применяет владение навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии		зачет

4. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

Ситуационные задачи по дисциплине Диетология и нутрициология

Естественное вскармливание

Задача 1. Дородовое посещение беременной в женской консультации. Как правильно ответить на вопрос будущей матери: «Смогу ли я кормить грудью, если у меня соски необычной формы?»

Эталон ответа. Форма сосков грудных желез не играет роли в достаточной лактации. Ребенок сможет приспособиться к сосанию, захватывая ареолу груди. **Рекомендации:**

1. Объяснить будущей матери, что ребенок обязательно сможет сосать грудь и получать столь необходимое для него молоко матери.
2. Можно применять специальные формообразующие накладки во время кормления.

Задача 2. Ребенку 3 дня, родился с массой тела 3400 г. Находится в роддоме, на естественном вскармливании. Определите должную массу тела, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях. Назначьте питание на 1 день.

Эталон ответа. Масса тела ребенка уменьшилась ввиду физиологической убыли ($3500 \text{ г} \cdot 7\% = 245 \text{ г}$) и равна 3255 г ($3500 \text{ г} - 245 \text{ г}$). Объем необходимого молока по формуле Г.И. Зайцевой: $2\% \cdot 3250 \text{ г} \cdot 3 = 195 \text{ г}$, по формуле Финкельштейна: $3 \cdot 80 = 240 \text{ г}$, разовый объем: $10 \cdot 3 = 30 \text{ мл}$. Потребность в белках — 2,2 г/кг, жирах — 6,5 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 115 ккал/кг. Кормления по требованию, свободные, не менее 10 раз без ночного перерыва длительностью более 20 мин.

Задача 3. Педиатр осматривает новорожденного после выписки из родильного дома. Мать жалуется на ощущение переполнения груди, боли при кормлении, ребенку трудно сосать, и он остается голодным. Женщина не сцеживает остатки молока после кормления. При пальпации отмечены уплотнение грудных желез, их болезненность, зафиксировано однократное повышение температуры тела. Оцените ситуацию, дайте рекомендации.

Эталон ответа. У матери — нагрубание молочной железы вследствие застоя молока. При переполнении груди молоком она становится напряженной, тугой, и малышу бывает трудно ее правильно захватить, он сосет недостаточно и остается голодным. При отсутствии сцеживания после кормлений количество молока в груди возрастает и нагрубание усиливается. **Рекомендации:**

1. Контроль правильности прикладывания ребенка к груди.
2. Более частое прикладывание ребенка к груди, особенно к болезненной.
3. Сцеживание части молока перед кормлением, чтобы грудь стала мягче, тогда ребенку будет легче сосать.
4. Сцеживание остатка молока после кормления.
5. Возможное ограничение приема жидкости матерью.
6. При соблюдении рекомендаций температура тела снизится самостоятельно. Если она держится более 2 дней, вероятен мастит.

Задача 4. Педиатр осматривает новорожденного. Мать жалуется, что у нее болят соски до и после кормления грудью, они воспалены, есть трещины. Укажите возможные причины развития трещин сосков, дайте рекомендации.

Эталон ответа. Наиболее частая причина подобного явления — неправильное положение ребенка при кормлении, когда он захватывает и сосет только сосок. К трещинам ведет и частое мытье груди с мылом. **Рекомендации:**

1. Не нужно прекращать кормление грудью, следует изменить положение при кормлении, чтобы ребенок захватывал сосок вместе с ареолой.
2. Не надо мыть грудь с мылом перед каждым кормлением, удаляя с нее натуральные

масла и полезную микрофлору. Достаточно обмыть грудь или принимать душ 1–2 раза в день.

3. Необходимо выполнять воздушные ванны для сосков. После кормления смазывать соски каплей «заднего» молока.

4. Можно применять крем без запаха, не требующий смывания перед кормлением, например «Пурелан». Не рекомендуют смазывать трещины косметическими кремами, так как посторонний запах может привести к отказу ребенка от груди.

5. Если трещины не заживают в течение 2–7 дней, можно не прикладывать ребенка к этой груди 1–3 дня, но сцеживать из нее молоко и докармливать им ребенка, если молока из другой груди ему не хватает.

Задача 5. Педиатр осматривает новорожденного. Мать жалуется, что у ребенка частый, до 8–10 раз в сутки, жидкий стул с примесью комочков и зелени. Ребенок периодически беспокоится, плачет, сучит ножками. У матери много молока, но она кормит ребенка из обеих молочных желез в одно кормление. При осмотре состояние ребенка удовлетворительное, хорошо прибавляет в массе, признаков интоксикации нет, живот несколько вздут. Оцените ситуацию, дайте рекомендации.

Эталон ответа. У ребенка, вероятно, признаки легкой формы лактазной недостаточности, причина которого в кормлении преимущественно «передним» молоком, богатым лактозой. **Рекомендации:**

1. Прикладывать ребенка к одной груди в одно кормление.
2. Провести лабораторное исследование для подтверждения диагноза лактазной недостаточности.
3. Назначить ребенку препараты лактазы.

Задача 6. Ребенку 1 мес. Находится на естественном вскармливании, масса тела при рождении — 3200 г. Определите должную массу тела. Назначьте питание на 1 день, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях.

Эталон ответа. Вес ребенка по формуле $3200+800=4000$ г. Число кормлений — 7. Объем питания, рассчитанный калорийным методом: $115 \times 4=460$ ккал/сут; в 1 л женского молока 700 ккал, таким образом:

700 ккал — 1000 мл;

460 ккал — x .

Объем питания за сутки составляет 660 мл, на одно кормление необходимо $660 \div 7 \approx 95$ мл. Суточный объем питания объемным методом: $1/5 \times 4000 \text{ г} = 800$ мл; на одно кормление необходимо $800 \div 7 = 115$ мл.

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Меню	Объем, мл
6.00	Молоко грудное	100,0
9.00	Молоко грудное	100,0
12.00	Молоко грудное	100,0
15.00	Молоко грудное	100,0
18.00	Молоко грудное	100,0
21.00	Молоко грудное	100,0
24.00	Молоко грудное	100,0

Потребность в белках — 2,2 г/кг, жирах — 6,5 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 115 ккал/кг.

Задача 7. Ребенку 8 мес. Находится на естественном вскармливании. Определите должную массу тела, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях. Назначьте питание на 1 день.

Эталон ответа. Вес ребенка по формуле: $8000+400(n-6)=8800$ г. Число кормлений — 5. Суточный объем пищи калорийным методом: $110 \times 8=880$ ккал/сут; в 1 л женского молока 700 ккал, таким образом:

700 ккал — 1000 мл;

880 ккал — x .

Объем питания за сутки составляет 1257 мл, если бы ребенок получал только женское молоко. Суточный объем пищи *объемным методом*: $1/9 \square 8800 = 978$ мл. Объем питания может быть до 1000 мл, на одно кормление $1000 \square 5 = 200$ мл.

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Меню	Объем, г, мл
6.00	Молоко грудное	200,0
22.00	Молоко грудное	200,0

Потребность в белках — 2,9 г/кг, жирах — 5,5 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 110 ккал/кг.

Искусственное вскармливание

Задача 1. Новорожденный выписан домой из родильного дома на 5-й день жизни в удовлетворительном состоянии. Находится на искусственном вскармливании с рождения. В роддоме получал молочную смесь «Нутрилон-1», сосал удовлетворительно, необильно срыгивал, стул — 2–3 раза в сутки. Однако для его вскармливания мать решила выбрать другую молочную смесь. Рационально ли решение матери? Дайте рекомендации по вскармливанию.

Эталон ответа. Для искусственного вскармливания здоровых детей первых месяцев жизни целесообразно применять молочные смеси формулы-1. Нет необходимости заменять смесь на другую, если первоначально выбранная смесь хорошо усваивается ребенком. **Рекомендации:**

Целесообразно продолжить вскармливание ребенка смесью «Нутрилон-1» до 5–6 мес и затем перейти на «последующую формулу» — «Нутрилон-2». Если мать хочет заменить смесь, можно выбрать любую молочную смесь с преобладанием сывороточных белков. Это могут быть «начальные смеси» («НАН-1», «Семпер Бэби-1», «ХиПП-1», «Хумана-1», «Энфамил-1» и др.) или смеси, используемые в питании детей на протяжении всего первого года жизни («Дамил», «Нутрилак 0-12» и др.).

Задача 2. Ребенку 1 мес. Находится на искусственном вскармливании, масса тела при рождении — 3200 г. Определите должную массу тела, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях. Назначьте питание на 1 день.

Эталон ответа. Вес ребенка по формуле: $3200 + 800 \square 3 = 5600$ г. Число кормлений — 6. Объем питания, рассчитанный *калорийным методом*: $115 \square 5,6 = 644$ ккал/сут; в 1 л молочной смеси «Хумана-1» содержится 670 ккал, следовательно:

670 ккал — 1000 мл;

644 ккал — x .

На одно кормление: $960 \square 6 = 160$ мл; *объемным методом*: $1/6 \square 5600 = 933$ мл; на одно кормление: $933 \square 6 = 155$ мл.

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Меню	Объем, мл
6.00	Смесь адаптированная формулы 1	160,0
9.30	Смесь адаптированная формулы 1	160,0
13.00	Смесь адаптированная формулы 1	160,0
16.30	Смесь адаптированная формулы 1	160,0
20.00	Смесь адаптированная формулы 1	160,0
23.30	Смесь адаптированная формулы 1 кисломолочная	160,0

Потребность в белках — 2,6 г/кг, жирах — 6 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 115 ккал/кг.

Задача 3. Ребенку 8 мес, родился с массой тела 3000 г. Находится на искусственном

вскармливания. Определите должную массу тела, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях. Назначьте питание на 1 день.

Эталон ответа. Вес ребенка по формуле: $8000+400(n-6)=8800$ г. Число кормлений — 5. Объем питания может быть до 1000 мл, на одно кормление $1000 \div 5=200$ мл.

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Меню	Объем, г, мл
6.00	Смесь адаптированная формулы 2	200,0
22.00	Смесь адаптированная формулы 2»	200,0

Потребность в белках — 2,9 г/кг, жирах — 5,0 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 110 ккал/кг.

Смешанное вскармливание

Задача 1. Ребенку 1 мес, масса тела при рождении 3200 г. Находится на смешанном вскармливании, при контрольном взвешивании выяснилось, что у матери только половина необходимого суточного объема молока. Определите должную массу тела, рассчитайте суточный объем питания, потребность в белках, жирах, углеводах, калориях. Назначьте питание на 1 день.

Эталон ответа. Вес ребенка по формуле: $3200+800=4000$ г. Число кормлений — 7. Объем питания, рассчитанный *калорийным методом*: $115 \times 4=460$ ккал/сут; в 1 л женского молока, а также адаптированной молочной смеси примерно по 700 ккал, следовательно:

700 ккал — 1000 мл;

460 ккал — x.

Объем питания за сутки составляет 660 мл, на одно кормление: $660 \div 7 \approx 95$ мл. Суточный объем питания, рассчитанный *объемным методом*: $1/5 \times 4000=800$ мл; на одно кормление: $800 \div 7=115$ мл, из них примерно 50 мл — грудное молоко, 50 мл — адаптированная смесь НАН-1.

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Меню	Объем, мл
6.00	Молоко грудное	100,0
24.00	Смесь адаптированная формулы 1	100,0

Потребность в белках — 2,6 г/кг, жирах — 6 г/кг, углеводах — 13 г/кг, 115 ккал/кг.

Питание детей от 1 года до 3 лет

Задача 1. Ребенку 3 года. Мать обратилась за советом по кормлению ребенка.

Составьте диету на один день. Какова потребность в белках жирах, углеводах, калориях на 1 кг массы, суточная потребность в пище? Какую массу должен иметь ребенок в этом возрасте?

Эталон ответа

Меню-раскладка на 1 день

Время, ч	Наименование продуктов и блюд	Объем, г, мл
8ч	Овсяная каша	200,0
Первый завтрак	Какао с молоком	80,0
	Булка с маслом	30,0/5,0
	Салат из сырых овощей	40,0
13ч Обед	Гороховый суп на мясном бульоне	100,0
	Тефтели мясные с вермишелем	50,0/25,0
	Компот из сухофруктов	80,0
	Хлеб	20,0
	Молоко	150,0
16ч Полдник	Печенье	40,0

18ч Ужин	Яблоко	50,0
	Творожная запеканка	200,0
	Чай с молоком	150,0
	Банан	50,0
	Хлеб	30,0

Потребность в белках — 4 г/кг, жирах — 4 г/кг, углеводах — 14-15 г/кг, калориях — 90-100 ккал/кг. Суточный объем пищи – $1000+150 \times 3 = 1300$ мл.

Должная масса тела в 3 года = масса в 1 год + $2 \times n = 10,5 \text{ кг} + 2 \times 3 = 16 \text{ кг}$ 500г

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ по дисциплине Диетология и нутрициология

1. Усвояемость в пищеварении – это:
 - А) степень полезности пищевого продукта или нутриента для осуществления физиологических функций организма человека;
 - Б) степень проникновения структурных элементов пищи через клеточные мембраны;
 - В) способность пищевых компонентов подвергаться действию ферментов;
 - Г) доля пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая для обеспечения жизнедеятельности человека.

2. Биосуваряемость в приложении к пищеварению – это:
 - А) степень перехода пищевых компонентов через кишечный барьер;
 - Б) степень, в которой пищевое вещество становится доступно предназначенной ткани после введения или воздействия;
 - В) свойство пищевого вещества, определяемое его подверженностью воздействию ферментов;
 - Г) свойство пищевого вещества, определяемое способностью его к всасыванию в желудочно-кишечном тракте.

3. Наука о питании (нутрициология) – это:
 - А) наука, изучающая свойства и значение пищевых компонентов;
 - Б) общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения;
 - В) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов;
 - Г) наука, изучающая процессы превращения (метаболизм) компонентов пищи в организме.

4. Выберите наиболее правильное определение гигиены питания:
 - А) наука, изучающая качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающая структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения;
 - Б) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающий структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения;
 - В) наука о здоровом, рациональном, лечебном и профилактическом питании;
 - Г) одна из гигиенических наук, изучающая роль питания в жизнедеятельности человека.

5. Нутриенты – это:

6. Основной обмен (ОО) – это:
- А) уровень энергетического обмена организма человека, определяющий оптимальное его функционирование;
 - Б) уровень энергетического обмена организма человека, определяющий его способность к функционированию в условиях дефицита пищи;
 - В) минимальное количество энергии, необходимое для поддержания функционирования организма в повседневной жизни;
 - Г) минимальное количество энергии, необходимое для поддержания жизни организма в состоянии полного покоя лежа.
7. Питание рациональное – это:
- А) оптимально подобранный набор традиционных продуктов питания, нормируемый на популяционном уровне;
 - Б) питание, определяемое социально-экономическими возможностями человека или популяции;
 - В) питание, определяемое современным уровнем социально-экономического развития общества;
 - Г) питание, предполагающее использование рационально подобранного набора блюд и продуктов;
8. Питание специализированное – это:
- А) питание с использованием специальных рационов с учетом индивидуальных потребностей организма человека;
 - Б) рационы для контингентов с [особыми условиями и факторами жизнедеятельности](#);
 - В) специальное питание относительно здоровых людей для профилактики воздействия вредных факторов;
 - Г) рационы питания для контингентов со специальными добавками.
9. Питание альтернативное (нетрадиционное) – это:
- А) использование в питании продуктов без термической обработки;
 - Б) использование в питании нетрадиционных диет и продуктов;
 - В) использование в питании официально запрещенных к пищевому использованию пищевых компонентов;
 - Г) использование в питании традиций древнего и античного мира.
10. Питание экзогенное – это:
- А) питание, при котором нутриенты поступают в организм из внешней среды;
 - Б) питание, при котором потребности организма в нутриентах обеспечиваются полостным пищеварением;
 - В) питание, при котором пищевые компоненты вводятся непосредственно в желудок;
 - Г) питание, при котором пищевые смеси вводятся непосредственно в кровеносное русло.
11. Питание эндогенное – это:
- А) питание обеспечиваемое симбионтной микрофлорой желудочно-кишечного тракта;
 - Б) питание, при котором для обеспечения организма нутриентами используются резервные запасы самого организма;
 - В) питание, при котором для обеспечения организма нутриентами используются запасные тканевые белки, жиры и углеводы;
 - Г) питание, при котором для обеспечения организма энергией используются запасы

гликогена в организме.

12. Пищевая ценность питания – это:
- А) понятие, характеризующее полноценность питания по критерию содержания в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ;
 - Б) понятие, отражающее степень соответствия содержания в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ физиологическим нормам;
 - В) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства
 - Г) понятие, отражающее степень соответствия органолептических свойств пищи сложившимся вкусовым традициям населения.
13. Пищевой рацион среднесуточный – это:
- А) количество пищевых продуктов, потребляемое человеком за конкретные сутки;
 - Б) количество пищевых продуктов, потребляемое человеком за сутки, рассчитываемое в среднем за какой-либо промежуток времени;
 - В) количество питательных веществ в суточном наборе пищевых продуктов и блюд;
 - Г) средний условный уровень содержания нутриентов в суточном рационе питания.
14. Пищевой режим (режим питания) – это:
- А) характер приёма пищи, определяемый временем и условиями её потребления, распределением пищи в течение суток по энергетической ценности и составу;
 - Б) характер питания, определяемый временем и кратностью приемов пищи;
 - В) особенности организации индивидуального питания или питания в организованных коллективах;
 - Г) характер потребления пищи, определяемый привычками и традициями в питании.
15. Пищевой статус – это:
- А) состояние организма человека, группы людей, популяции, оцениваемое в связи с особенностями питания;
 - Б) реальное потребление человеком пищевых продуктов и в их составе отдельных нутриентов за определённое время;
 - В) понятие, характеризующее рационы питания по критерию содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ;
 - Г) набор и количество пищевых продуктов, удовлетворяющие потребность человека в нутриентах для поддержания оптимального физиологического статуса организма.
16. Пищевые добавки – это:
- А) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или [введенные в состав пищевых продуктов](#);
 - Б) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;

- В) добавки, привносимые в пищевые продукты и блюда для придания им лечебно-профилактических свойств;
- Г) макро- и микроэлементы, вносимые в продукты для нивелирования их дефицита в питании.

17. Государственная политика в области здорового питания – это:

- А) комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных категорий населения в рациональном, здоровом питании с учетом традиций, привычек и экономического положения;
- Б) комплекс государственных мероприятий по рационализации питания населения;
- В) блок государственной политики, направленный на обеспечение населения продуктами питания;
- Г) государственная политика, направленная на поддержание социальной сбалансированности питания населения.

18. Белки – это:

- А) сложные органические соединения, расходуемые в организме на пластические нужды;
- Б) высокомолекулярные органические вещества, построенные из остатков аминокислот;
- В) высокомолекулярные органические вещества, обладающие высокой и разнообразной биологической активностью;
- Г) высокомолекулярные органические вещества, содержащиеся, главным образом, в продуктах животного происхождения.

19. Аминокислоты – это:

- А) соединения, основой которых являются амины;
- Б) органические кислоты, обладающие высокой биологической активностью;
- В) органические соединения, основой которых являются биогенные амины;
- Г) органические кислоты, из которых состоят белки.

20. Жиры (липиды) – это:

- А) органические компоненты пищи, отличающиеся нерастворимостью в воде;
- Б) органические компоненты пищи, превращающиеся в организме в жирные кислоты;
- В) органические соединения, образованные из остатков жирных кислот;
- Г) органические соединения, в основном сложные эфиры глицерина и одноосновных жирных кислот (триглицериды)

21. Значимость лечебного питания при заболеваниях (соотношение 1, 2, 3 – а, б, в):

1. единственный метод лечения
2. основной метод патогенетического лечения
3. не являясь основным, определяет прогноз
 - а) фенилкетонурия
 - б) патология сердечно-сосудистой системы
 - в) язвенная болезнь

22. Пять принципов рационального питания

- а) правильный режим
- б) тщательное пережевывание
- в) основное количество пищи употреблять до обеда
- г) употребление пищевых веществ в определенных соотношениях
- д) энергетическая ценность рациона при избыточной массе должна быть ниже энергетических затрат

23. Назначаемый стол при заболеваниях нервной системы с повышенной возбудимостью

24. Продукты, содержащие естественные ингибиторы панкреатических ферментов
- а) жирная рыба
 - б) яичный белок
 - в) гречневая каша
 - г) овсяная каша
 - д) картофель
25. Щадящую углеводистую диету назначают при столе №:
26. Мясо-молочно-растительный режим по Ю.К. Полтевой назначают при режимах:
27. Стол № 6 назначают при заболеваниях
28. Обозначает строгое щажение пищи по М.И. Певзнеру:
29. Противопоказания к нутритивной поддержке
- а) Недостаточность питания любой этиологии
 - б) Продолжающееся кишечное кровотечение из ЖКТ
 - в) Панкреонекроз
 - г) Состояние шока
 - д) Кишечная непроходимость
30. Потребности недоношенного ребёнка в белке при массе тела менее 1000 г:
_____ г/кг/сут
31. Последствия избыточного потребления белка в младенчестве приводит:
32. Рекомендации по коррекции пищевых привычек при избыточной массе тела:
- а) готовить пищу в посуде с антипригарным покрытием
 - б) суточная калорийность питания у детей при ожирении должна составлять 1500-2200 ккал в зависимости от возраста, но с ограничением не более чем на 600 ккал
 - в) употреблять пищу до обеда
 - г) покупать продукты строго по заранее составленному списку
 - д) не отправляться за продуктами в состоянии голода.
33. При дисплазии соединительной ткани рекомендуются продукты:
- а) богатые белком
 - б) обогащенные макро-и микронутриентами
 - в) обогащенные микронутриентами
 - г) обогащенные макронутриентами
35. Укажите безопасные продукты питания при целиакии
36. Укажите глютенсодержащие продукты
- а) рисовая каша
 - б) шоколад
 - в) гречневая каша
 - г) пшеничная каша
 - д) мясные и рыбные консервы
37. Большая восьмёрка аллергенов включает
38. Когда наблюдается толерантность к пищевым продуктам
39. Нутриенты – это:

Компетенции	Номер тестового задания (Вариант 1)
ПК – 14	1-8, 19-29
ПК – 16	9-18, 30-39

**Темы рефератов
по дисциплине «Диетология и нутрициология»**

1. Нутрициология как комплексная наука о питании. Определение, цели и задачи.
2. Законы рационального питания. Определения и характеристики.
3. Характеристика пищевой и биологической ценности молока и молочных продуктов.
4. Государственный санитарный надзор за питанием.
5. Пищевые отравления
6. Пищевые продукты — источник белка в питании
7. Санитарные требования к организации питания в лечебных учреждениях.

СЕВЕРО-КАВКАЗСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ

Кафедра _____

**Вопросы к зачету
по дисциплине «Диетология и нутрициология»**

УК-6; ОПК-4

1. Пищевые отравления. Определение. Классификация.
2. Пищевые отравления микробного происхождения. Классификация. Пищевые интоксикации и бактериотоксикозы.
3. Пищевые отравления несъедобными и съедобными растительными продуктами.
4. Пищевые отравления продуктами животного происхождения.
5. Пищевые отравления, обусловленные потенциально-токсическими веществами.
6. Диагностика и меры профилактики пищевых отравлений.
7. Диетология диетотерапия. Определение, цели и задачи.
8. Метаболическая диетотерапия. Задачи и средства.
9. Болезненный статус питания. Диагностика. Метаболическая терапия.
10. Индивидуализация питания. Значение для успешного лечения болезней.
11. Диетическая коррекция ферментного блока болезни.
12. Причина и компенсация потерь питательных веществ.
13. Организация лечебного питания в лечебно — профилактическом учреждении.
14. Избыток массы тела и ожирение. Определение. География ожирения.
15. Степени ожирения. Характеристика. Причины избытка массы тела и ожирения.
16. Формы голодания и их характеристика.

17. Принципы разгрузочно-диетической терапии.
18. Типы низкоэнергетических диет и их характеристика.
19. Принципы нормирования физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.
20. Нутрициология как комплексная наука о питании. Определение, цели и задачи.
21. Законы рационального питания. Определения и характеристики.
22. Статус питания. Определение. Классификация основных видов статуса питания
Методы оценки статуса питания
23. Гиповитаминозы. Причины развития, диагностика, меры профилактики.
24. Микроэлементозы. Причины развития, диагностика, меры профилактики
25. Гигиенические требования к алкогольным и безалкогольным напиткам.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

Критерии оценки зачета:

- оценка «**зачтено**» выставляется если: обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и, по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

- оценка «**незачтено**» выставляется если: обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практическую часть контроля знаний.

Критерии оценки ситуационных задач:

- оценка «**отлично**» ставится обучающемуся если: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- оценка «**хорошо**» ставится обучающемуся если: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- оценка «**удовлетворительно**» ставится обучающемуся если: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- оценка «**неудовлетворительно**» ставится обучающемуся если: ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций на анатомических препаратах или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

Критерии оценки тестового задания:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он правильно ответил на 90% вопросов теста.;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он правильно ответил на 80-90% вопросов теста

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он правильно ответил на 70-80% вопросов теста

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он правильно ответил на менее 69% вопросов теста

Критерии оценки реферата:

- оценка «отлично» выставляется обучающимся, если выполнены все требования к

написанию и защите реферата: обозначена рассматриваемая проблема и изложен современный взгляд на проблему (новые методы диагностики и лечения), сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- оценка «хорошо» основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; не в полной мере изложен современный взгляд на проблему (новые методы диагностики и лечения); не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы

- оценка «удовлетворительно» имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод

- оценка «неудовлетворительно» тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Диетология и нутрициология
Реализуемые компетенции	УК-6 , ОПК- 4
Код и наименование индикатора достижения	<p>ИУК-6.1. Знает: психологопедагогические основы самооценки, саморазвития и самореализации; источники самосовершенствования; механизмы и способы самоорганизации при решении задач профессиональной деятельности; возможности, границы и риски совершенствования собственной деятельности на основе самооценки и при реализации принципов валеологии</p> <p>ИОПК-4.1. Знает: нормы фармацевтической этики и деонтологии</p> <p>ИУК-6.2. Умеет: определять приоритеты собственной деятельности и прогнозировать пути ее совершенствования; осуществлять контроль, оценку и рефлексию собственной деятельности на основе личностных и профессиональных приоритетов</p> <p>ИОПК-4.2. Умеет: осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии</p> <p>ИУК-6.3. Владеет: опытом осуществления саморазвития, самосовершенствования в профессиональной деятельности</p> <p>ИОПК-4.3. Владеет: навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии</p>
Трудоемкость, з.е.	72 ч./ 2 з.е.
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	5 сем- зачет

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Диетология и нутрициология» для обучающихся по специальности 33.05.01 Фармация разработанную доцентом Батчаевым А.С-У.

Рецензируемая рабочая программа составлена с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО) к уровню подготовки выпускника высшего учебного заведения.

Содержание программы предусматривает системность подачи учебного материала. Разделы программы имеют логическую взаимосвязь между собой. При этом предусматривается оптимальная полнота изложения материала. Структура рабочей программы делает её удобной для использования в учебном процессе.

Предусмотренные рабочей программой формы и методы позволяют реализовать лично-ориентированный подход к процессу обучения, создать условия для самообразования, развития у обучающихся навыков самостоятельной работы и самоконтроля.

Наличие различного материала в ФОС программы «Диетология и нутрициология» способствуют развитию мышления и творческого подхода к изучаемой дисциплине.

На основании вышеизложенного считаю целесообразным рекомендовать рецензируемую рабочую программу по дисциплине «Диетология и нутрициология» к использованию в учебном процессе для обучающихся специальности 33.05.01 Фармация.

Профессор, д.м.н.

Котевец С.М.

Лист изменений и ежегодного переутверждения образовательной программы

1. В образовательную программу вносятся следующие изменения и дополнения на 20__ / 20__ учебный год:

1.1.Изменение ОП в связи с выходом ФГОС ВО

Изменения и дополнения одобрены на заседании Ученого совета протокол от «__»____ 20__ №__

Секретарь Ученого совета _____

- 1.2. В части раздела «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» в связи с изменением литературы в рабочей программе дисциплины

Изменения и дополнения одобрены на заседании кафедры протокол от «__»____ 20__ г. №__

Зав. кафедрой _____

2. В образовательную программу вносятся следующие изменения и дополнения на 20__ / 20__ учебный год:

- 2.1. Изменение ОП в части УП в связи с утверждением Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры приказ от 05.04.2017г. № 301 (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017г. №47415);

Изменения и дополнения одобрены на заседании Ученого совета протокол от «__»____ 20__ №__

Секретарь Ученого совета _____

- 2.2.Актуализация ОП в соответствии с профессиональными стандартами;

- 2.3. и т.д.....

Изменения и дополнения одобрены на заседании кафедры протокол от «__»____ 20__ г. №__

Зав. кафедрой _____

3. В образовательную программу вносятся следующие изменения и дополнения на 20__ / 20__ учебный год:

- 3.1.В части раздела «Нормативные документы для разработки образовательной программы» в связи с переименованием Академии;

3.2. В части раздела «Учебно-методическое и информационное обеспечение» в связи с продлением контракта Электронно-библиотечной системы IPRbooks; (обновляется на каждый учебный год)

3.3. и т.д....

Изменения и дополнения одобрены на заседании кафедры
протокол от «___» _____ 20___ г. № ___

Зав. кафедрой _____