

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе

«31» _____ 23



Ю. Нагорная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология и нутрициология

Уровень образовательной программы _____ специалитет

Специальность _____ 31.05.02 Педиатрия

Форма обучения _____ очная

Срок освоения ОП _____ 6 лет

Институт _____ Медицинский

Кафедра разработчик РПД _____ Педиатрия

Выпускающая кафедра _____ Педиатрия

Начальник
учебно-методического управления

Семенова Л.У.

Директор института

Узденов М.Б.

И.о. зав. выпускающей кафедрой

Батчаев А.С-У.

г. Черкесск, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.2.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	6
4.2.2. Лекционный курс	7
4.2.3. Лабораторный практикум	8
4.2.4. Практические занятия.....	8
4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ	10
5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	15
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы	16
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	16
7.3. Информационные технологии, лицензионное программное обеспечение .. Ошибка! Залка не определена.	
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий	17
8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся	18
8.3. Требования к специализированному оборудованию.....	19
9. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	19

Приложение 1. Фонд оценочных средств

Приложение 2. Аннотация рабочей программы дисциплины

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Диетология и нутрициология» является овладение знаниями необходимыми для подготовки врача общей практики, умение сформировать теоретические знания и практические навыки в сфере физиологических и биохимических механизмов рационального питания человека по различным возрастным группам и принципы диетологической коррекции тех или иных нарушений функций организма лиц с отклонениями в состоянии здоровья.

Задачи: изучить физиологические и биохимические механизмы формирования рационального питания человека и технологии лечебного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Дисциплина «Диетология и нутрициология» относится к 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	Госпитальная терапия	Амбулаторно-поликлиническая практика в педиатрии
2	Гастроэнтерология детского возраста	

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)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:
1	2	3	4
1.	ПК-14	Готовность к определению необходимости применения природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у детей, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении	ИДК - ПК-14.1. Использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии ИДК - ПК-14.2. Применяет в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на санаторно-курортное лечение ИДК - ПК-14.3.Использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи
2.	ПК-16	готовность к просветительской деятельности по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни	ИДК - ПК-16.1. Применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительской работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ ИДК - ПК-16.2. Рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений ИДК - ПК-16.3. Выделять особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни ИДК - ПК-16.4. Демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Семестры*	
		№ 12	
		часов	
1	2	3	
Аудиторная контактная работа (всего)	56,5	56,5	
В том числе:			
Лекции (Л)	18	18	
Практические занятия (ПЗ)	36	36	
Контактная внеаудиторная работа	2	2	
В том числе: <i>индивидуальные и групповые консультации</i>	2	2	
Самостоятельная работа (СР)** (всего)	16	16	
Работа с книжными и электронными источниками	6	6	
Подготовка реферата (Реф.)	4	4	
Подготовка к текущему тестовому контролю	4	4	
Подготовка к промежуточному контролю	2	2	
Промежуточная аттестация	зачет (З)		
	экзамен (Э) в том числе:	Э (36)	Э (36)
	Прием экз., час.	0,5	0,5
	Консультация, час.	2	2
	СР, час.	33,5	33,5
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	4	4

4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.2.1. Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную(в часах)					Формы текущего контроля (по неделям семестра)
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	Всего	
1.	12	Пищевые вещества и их значение для организма	6		10	4	17	Тестирование, ситуационные задачи, опрос, защита рефератов
2.		Диетология – наука о лечебном питании	6		12	6	24	
3.		Лечебное питание.	6		14	6	27	
4.		Контактная внеаудиторная работа				2	2	<i>индивидуальные и групповые консультации</i>
		Промежуточная аттестация				2	36	Экзамен
4.		Итого	18		36	18	108	

4.2.2. Лекционный курс

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование темы лекции	Содержание лекции	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 12				
1.	Пищевые вещества и их значение для организма	Белки	Соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза. Показатели пищевого статуса	2
		Жиры	Соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза. Показатели пищевого статуса	2
		Углеводы	Соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза. Показатели пищевого статуса	2
2.	Диетология – наука о лечебном питании	Сбалансированное питание.	вопросы организации, принципы рационального (сбалансированного) питания здорового человека в семье, с учетом материального обеспечения семьи;	2
		Физиологические и энергетические нормы питания	физиологические и энергетические нормы питания различных групп взрослого населения, особенности питания беременной и кормящей матери, детей и подростков, лиц пожилого и старческого возраста; основы лечебной кулинарии, основные принципы диетотерапии и диететики.	4
3.	Лечебное питание.	Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы.	Лечебное питание при гастрите и язве желудка и двенадцатиперстной кишки и тд.	2
		Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой и эндокринной систем.	Лечебное питание при ИБС, инфаркте, миокардите и тд.	2
		Лечебное питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей, почек и мочевыводящих путей Расчет калорийности пищевого рациона	Лечебное питание при холецистите, камней в желчном пузыре, в почках и тд. Калорийность (энергоценность) пищевых продуктов. Расчет калорийности пищевого рациона Водный объем и питьевой режим	2
4				
ИТОГО часов в семестре:				18

4.2.3. Лабораторный практикум

(не предполагается)

4.2.4. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование практического занятия	Содержание практического занятия	Всего часов
1	2	3	4	5
Семестр 12				
1.	Пищевые вещества и их значение для организма	Белки	соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза.	2
		Жиры	соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза.	4
		Углеводы Показания пищевого статуса	соотношение в организме, значение адекватных значений для поддержания гомеостаза. Пищевой статус	4
2.	Диетология – наука о лечебном питании	Рациональное питание Сбалансированное питание с учетом материального достатка.	Рациональное питание Сбалансированное питание с учетом материального достатка.	2
		Физиологические и энергетические нормы питания различных групп взрослого населения	Энергоемкость пищевых продуктов. Подбор норм питания в зависимости от возраста и здоровья населения.	2
		Особенности питания беременной и кормящей матери	Физическое состояние беременной женщины. Подбор питания в зависимости от состояния женщины.	2
		Особенности питания детей и подростков	Физиологические особенности подростков и детей.	2
		Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста;	Физиологические особенности лиц пожилого и старческого возраста	2
		Основы лечебной кулинарии, основные принципы диетотерапии и диететики.	Диетотерапия. Основы лечебной кулинарии	2
		Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы.	Особенности заболеваний желудочно – кишечного тракта и подбор диет согласно диагноза.	2
3	Лечебное питание.	Лечебное питание при	Подбор питания согласно	2

	заболеваниях сердечно-сосудистой	диагноза.	
	Лечебное питание при заболеваниях эндокринной систем	Подбор питания согласно диагноза.	2
	Лечебное питание при заболеваниях печени и желчевыводящих	Подбор питания согласно диагноза.	2
	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей	Подбор питания согласно диагноза.	2
	Калорийность (энергоценность) пищевых продуктов Расчет калорийности пищевого рациона	Калорийность (энергоценность) пищевых продуктов Расчет калорийности пищевого рациона	2
	Водный объем и питьевой режим	Водный объем и питьевой режим	2
	ИТОГО часов в семестре:		36

4.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Наименование раздела (темы) учебной дисциплины	№ п/п	Виды СРС	Всего часов
1	3	4	5	6
Семестр С				
1.	Раздел 1. Пищевые вещества и их значение для организма	1.1.	Работа с книжными источниками и электронными источниками	2
		1.2.	Подготовка реферата (Реф.)	1
		1.3.	Подготовка к текущему тестовому контролю	1
2.	Раздел 2 Диетология – наука о лечебном питании	2.1.	Работа с книжными источниками и электронными источниками	3
		2.2.	Подготовка реферата (Реф.)	1
		2.3.	Подготовка к текущему тестовому контролю	2
3.	Раздел 3 Лечебное питание.	3.1.	Работа с книжными источниками и электронными источниками	2
		3.2.	Подготовка реферата (Реф.)	1
		3.3.	Подготовка к текущему тестовому контролю	1
		3.4.	Подготовка к промежуточному контролю	2
ИТОГО часов в семестре:				16

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Методические указания для подготовки к лекционным занятиям

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций. В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой.

Записывание лекции – творческий процесс. Запись лекции крайне важна. Это позволяет надолго сохранить основные положения лекции; способствует поддержанию внимания; способствует лучшему запоминанию материала. Для эффективной работы с лекционным материалом необходимо зафиксировать название темы, план лекции и рекомендованную литературу. После этого приступать к записи содержания лекции. В оформлении конспекта лекции важным моментом является необходимость оставлять поля, которые потребуются для последующей работы над лекционным материалом. Завершающим этапом самостоятельной работы над лекцией является обработка, закрепление и углубление знаний по теме.

Лекционный курс предусматривает применение современной мультимедийной аппаратуры. Самостоятельная работа с литературой, написание историй болезни и рефератов, осмотр пациентов формируют способность анализировать медицинские и социальные проблемы, умение использовать на практике естественно-научных, медико-биологических и клинических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

5.2. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям

Важной формой обучающегося является систематическая и планомерная подготовка к практическому занятию. После лекции обучающийся должен познакомиться с планом практических занятий и списком обязательной и дополнительной литературы, которую необходимо прочитать, изучить и законспектировать. Разъяснение по вопросам новой темы обучающиеся получают у преподавателя в конце предыдущего практического занятия.

Подготовка к практическому занятию требует, прежде всего, чтения рекомендуемых источников и монографических работ, их реферирования, подготовки докладов и сообщений. Важным этапом в самостоятельной работе обучающегося является повторение материала по конспекту лекции. Одна из главных составляющих внеаудиторной подготовки – работа с книгой. Она предполагает: внимательное прочтение, критическое осмысление содержания, обоснование собственной позиции по дискуссионным моментам, постановки интересующих вопросов, которые могут стать предметом обсуждения на практическом занятии.

В начале практического занятия должен присутствовать организационный момент и вступительная часть. Преподаватель произносит краткую вступительную речь, где формулируются основные вопросы и проблемы, способы их решения в процессе работы.

В конце каждой темы подводятся итоги, предлагаются темы докладов, выносятся вопросы для самоподготовки. Как средство контроля и учета знаний обучающихся в течение семестра проводятся контрольные работы. Все указанные обстоятельства учитывались при составлении рабочей программы дисциплины. В ней представлена тематика докладов, охватывающая ключевые вопросы рабочей программы дисциплины. Их подготовка и изложение на занятиях являются основной формой работы и промежуточного контроля знаний обучающихся. В рабочей программе приведены

вопросы для подготовки к зачету. Список литературы содержит перечень печатных изданий для подготовки обучающихся к занятиям и их самостоятельной работы. При разработке рабочей программы предусмотрено, что определенные темы изучаются обучающимися самостоятельно.

Успешному осуществлению внеаудиторной самостоятельной работы способствуют консультации и коллоквиумы (собеседования). Они обеспечивают непосредственную связь между обучающимся и преподавателем (по ним преподаватель судит о трудностях, возникающих у обучающихся в ходе учебного процесса, о степени усвоения предмета, о помощи, какую надо указать, чтобы устранить пробелы в знаниях); они используются для осуществления контрольных функций.

5.3. Методические указания для подготовки обучающихся к практическим занятиям

В процессе подготовки и проведения практических занятий обучающиеся закрепляют полученные ранее теоретические знания, приобретают навыки их практического применения, опыт рациональной организации учебной работы, готовятся к сдаче зачета с оценкой.

Поскольку активность на практических занятиях является предметом внутрисеместрового контроля его продвижения в освоении курса, подготовка к таким занятиям требует ответственного отношения.

При подготовке к занятию в первую очередь должны использовать материал лекций и соответствующих литературных источников. Самоконтроль качества подготовки к каждому занятию осуществляют, проверяя свои знания и отвечая на вопросы для самопроверки по соответствующей теме.

Входной контроль осуществляется преподавателем в виде проверки и актуализации знаний обучающихся по соответствующей теме.

Выходной контроль осуществляется преподавателем проверкой качества и полноты выполнения задания.

Подготовку к практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала, а затем изучение обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме.

Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий.

Предлагается следующая опорная схема подготовки к практическим занятиям.

1. Ознакомление с темой практического занятия. Выделение главного (основной темы) и второстепенного (подразделы, частные вопросы темы).

2. Освоение теоретического материала по теме с опорой на лекционный материал, учебник и другие учебные ресурсы. Самопроверка: постановка вопросов, затрагивающих основные термины, определения и положения по теме, и ответы на них.

3. Выполнение практического задания. Обнаружение основных трудностей, их решение с помощью дополнительных интеллектуальных усилий и/или подключения дополнительных источников информации.

4. Решение типовых заданий расчетно-графической работы.

Обучающийся при подготовке к практическому занятию может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения, задания для самостоятельной работы.

Дидактические цели практического занятия: углубление, систематизация и закрепление знаний, превращение их в убеждения; проверка знаний; привитие умений и навыков

самостоятельной работы с книгой; развитие культуры речи, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, отвечать на вопросы слушателей; умение слушать других, задавать вопросы.

Задачи: стимулировать регулярное изучение программного материала, первоисточников; закреплять знания, полученные на уроке и во время самостоятельной работы; обогащать знаниями благодаря выступлениям товарищей и учителя на занятии, корректировать ранее полученные знания.

Функции практического занятия:

- учебная (углубление, конкретизация, систематизацию знаний, усвоенных во время занятий и в процессе самостоятельной подготовки к семинару);

- развивающая (развитие логического мышления учащихся обучающихся, приобретение ими умений работать с различными литературными источниками, формирование умений и навыков анализа фактов, явлений, проблем и т.д.);

- воспитательная (воспитание ответственности, работоспособности, воспитание культуры общения и мышления, привитие интереса к изучению предмета, формирование потребности рационализации и учебно-познавательной деятельности и организации досуга)

- диагностическая -коррекционную и контролирующую (контроль за качеством усвоения обучающимися учебного материала, выявление пробелов в его усвоении и их преодоления)

- организация самостоятельной работы обучающихся содержит объяснение содержания задачи, методики его выполнения, краткую аннотацию рекомендованных источников информации, предложения по выполнению индивидуальных заданий.

5.4. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся

Работа с литературными источниками и интернет ресурсами

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.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы.

Тему реферата обучающийся выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора.

Функции реферата.

Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует.

Требования к языку реферата.

Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата.

1. Титульный лист (заполняется по единой форме).

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение.

Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть.

Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение.

Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных.

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

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).

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№ п/п	№ семестра	Виды учебной работы	Образовательные технологии	Всего часов
1	2	3	4	5
1	С	Лекция «Пищевые вещества и их значение для организма»	Мультимедийные и телекоммуникационные технологии	2
2	С	Практическое занятие «Показатели пищевого статуса»	деловая игра (ролевая игра, кейс-технология, тренинг, разбор конкретных ситуаций)	2
3	С	Практическое занятие «Лечебное питание при заболеваниях печени (Сам себе пациент)»	ролевая игра, разбор конкретных ситуаций	2
4	С	Лекция «Калорийность (энергоценность) пищевых продуктов»	Проблемная (презентация, визуализация, построение алгоритма диагностики и постановки диагноза, проекция болевых точек на переднюю брюшную стенку)	2
5	С	Лекция «Водный объем и питьевой режим»	Проблемная (презентация, визуализация, разбор конкретных ситуаций).	2

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Список основной литературы
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
Ежова, Н. В. Педиатрия : учебник / Н. В. Ежова, Е. М. Русакова, Г. И. Кащеева. — 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://window.edu.ru>- Единое окно доступа к образовательным ресурсам;

<http://fcior.edu.ru> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов;

<http://elibrary.ru> - Научная электронная библиотека.

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 ArchiCAD 17 RUS	Договор № 272-186/С-23-01 от 20.12.2022 г. Бесплатное ПО для учебных целей Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.2014 Лицензионный сертификат для коммерческих целей

Autodesk AutoCAD 2014	Бесплатное ПО для учебных целей Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.14 для коммерческих целей
MATLAB (ПП для проведения инженерных расчетов и визуального блочного моделирования в области электроэнергетики)	Гос. контракт № 0379100003114000018 от 16 мая 2014 г. (Бесплатное использование старой версии)
ЭБС IPRbooks	Лицензионный договор № 9368/22П от 11.06.2022 г. Срок действия: с 01.07.2022 до 01.07.2023
Бесплатное ПО	
Python, VBA, Virtual box, Sumatra PDF, 7-Zip	

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.

Ауд.№47

Специализированная мебель:

доска меловая – 1 шт.,

Кафедра настольная -1 шт., парты- 28 шт., стулья – 56 шт., 2 компьютерных стола, 1 кресло.

Набор демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации:

Переносной экран рулонный - 1 шт.

Ноутбук - 1 шт.

Мультимедиа –проектор - 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.№53

Специализированная мебель:

стулья – 20 шт, парты – 10 шт., доска-1 шт.

Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории:

Переносной экран рулонный - 1 шт.

Ноутбук - 1 шт.

Мультимедиа –проектор - 1 шт.

3. Помещение для самостоятельной работы.

Библиотечно-издательский центр (БИЦ)

Электронный читальный зал

Комплект проекционный, мультимедийный интерактивный IQ Board DVT:
интерактивная доска 84” IQ Board DVTT084,

проектор TRIUMPH PJ1000

универсальное настенное крепление

WizeWTH140

Персональный компьютер-моноблок MSIAE202072 - 18 шт.

Персональный компьютер – 1 шт.

Столы на 1 рабочее место – 20 шт
Столы на 2 рабочих места – 9 шт
Стулья – 38 шт
МФУ Sharp AR-6020 – 1 шт.
Brother DCR-1510R – 1 шт.
Читальный зал
Столы на 2 рабочих места – 12 шт.
Стулья – 24 шт.
Библиотечно-издательский центр (БИЦ)
Отдел обслуживания печатными изданиями
Ауд. № 1
Комплект проекционный, мультимедийный оборудование:
Экран настенный Screen Media 244/244 корпус 1106
Проектор BenG MX660P 1024/7683200 LM
Ноутбук LenovoG500 15.6’’
Рабочие столы на 1 место – 21 шт.
Стулья – 55 шт.

Отдел обслуживания электронными изданиями
Ауд. № 9
Специализированная мебель (столы и стулья):
Рабочие столы на 1 место – 24 шт.
Стулья – 24 шт.
Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГА»:
Монитор Acer TFT 19 – 20 шт.
Монитор ViewSonic - 1 шт.
Сетевой терминал Office Station -18 шт.
Персональный компьютер -3 шт.
МФУ Canon 3228(7310) – 1 шт.
МФУ Sharp AR-6020 – 1 шт.
Принтер Canon i -Sensys LBP 6750 dh – 1 шт.

Информационно-библиографический отдел
Ауд. № 8
Специализированная мебель:
Рабочие столы на 1 место- 6 шт.
Стулья- 6 шт.
Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО «СевКавГА»:
Персональный компьютер – 1 шт.
СканерEpsonPerfection 2480 photo
МФУMFC 7320R

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. рабочее место преподавателя, оснащенное ноутбуком,
2. рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде, и т.п.

8.3. Требования к специализированному оборудованию

нет

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Диетология и нутрициология

1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-14	готовность к определению необходимости применения природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у детей, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении
ПК-16	готовность к просветительской деятельности по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни

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)	
	ПК-14	ПК-16
Раздел 1. Пищевые вещества и их значение для организма	+	+
Раздел 2. Диетология – наука о лечебном питании	+	+
Раздел 3. Лечебное питание.	+	+

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

ПК-14 готовностью к определению необходимости применения природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у детей, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ИДК - ПК-14.1. Использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии	Не умеет и не готов использовать показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии.	.Не уверенно использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии	Уверенно и хорошо использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии	Уверенно и успешно использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии	Тестирование, ситуационные задачи, опрос, защита рефератов	экзамен
ИДК - ПК-14.2. Применяет в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на санаторно-курортное лечение	Не умеет и не готов применять в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на санаторно-курортное лечение	В целом успешно, но с ошибками применяет в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при	Демонстрирует в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на	Демонстрирует успешное и уверенное умение применять в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на санаторно-курортное		

	лечение	направлении пациентов на санаторно- курортное лечение	санаторно-курортное лечение	лечение	
ИДК - ПК-14.3.Использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи	Не умеет и не готов использовать в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи	Не уверенно использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи	Уверенно и хорошо использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи	Уверенно и успешно использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи	экзамен

ПК-16 готовностью к просветительской деятельности по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни

Индикаторы достижения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Средства оценивания результатов обучения	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ИДК - ПК-16.1. Применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ	Не умеет и не готов применять в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ	Не уверенно применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ	Уверенно и хорошо применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ	Уверенно и успешно применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ	Тестирование, ситуационные задачи, опрос, защита рефератов	экзамен

<p>ИДК - ПК-16.2. Рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p>	<p>Не умеет и не готов рассматривать и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p>	<p>Не уверенно рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p>	<p>Уверенно и хорошо рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p>	<p>Уверенно и успешно рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p>		<p>экзамен</p>
<p>ИДК - ПК-16.3. Выделять особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>Не умеет и не готов выделять особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>Не уверенно выделяет особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>Уверенно и хорошо выделяет особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>Уверенно и успешно выделяет особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>		<p>экзамен</p>

<p>ИДК - ПК-16.4. Демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>	<p>Не умеет и не готов продемонстрировать навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>	<p>Не уверенно демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>	<p>Уверенно и хорошо демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>	<p>Успешно и систематически демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>		<p>экзамен</p>
---	---	--	--	---	--	----------------

4.КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ДИЕТОЛОГИЯ И НУТРИЦИОЛОГИЯ »

Вопросы к экзамену

1. Сбалансированное питание.
2. Понятие о рациональном и сбалансированном питании.
- 3.Основные требования к пищевому рациону:
4. Режим питания.
5. Усвояемость пищи.
6. Насыщаемость пищи.
7. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль белков.
8. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль жиров.
9. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль углеводов.
10. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль витаминов.
11. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль минеральных солей.
12. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль макроэлементов
13. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль микроэлементов
14. Взаимосвязь здоровья и питания.
15. Причина возникновения порчи продуктов питания
16. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы.
17. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой и эндокринной систем.
18. Лечебное питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей, почек и мочевыводящих путей
19. Калорийность (энергоценность) пищевых продуктов. Расчет калорийности пищевого рациона
- 20.Водный объем и питьевой режим.

Экзаменационный билет № 1
по дисциплине Диетология и нутрициология
для обучающихся по специальности 31.05.02 Педиатрия

1. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль жиров.
-
2. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и поджелудочной железы.
-

Зав. кафедрой _____

Батчаев А.С.-У.

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 (3 500 г \square 7% = 245 г) и равна 3255 г (3500 г – 245 г). Объем необходимого молока по формуле Г.И. Зайцевой: 2% \square 3250 г \square 3 = 195 г, по формуле Финкельштейна: 3 \square 80 = 240 г, разовый объем: 10 \square 3 = 30 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: $1/9 \times 8800=978$ мл. 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	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: $3200 + 800 \cdot 3 = 5600$ г. Число кормлений — 6. Объем питания, рассчитанный *калорийным методом*: $115 \cdot 5,6 = 644$ ккал/сут; в 1 л молочной смеси «Хумана-1» содержится 670 ккал, следовательно:

670 ккал — 1000 мл;

644 ккал — x .

На одно кормление: $960 \cdot 6 = 160$ мл; *объемным методом*: $1/6 \cdot 5600 = 933$ мл; на одно кормление: $933 \cdot 6 = 155$ 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 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. Объем питания может быть до 1000 мл, на одно кормление $1000 \cdot 5 = 200$ 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 — х.

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
13ч	Салат из сырых овощей	40,0
Обед	Гороховый суп на мясном бульоне	100,0
	Тефтели мясные с вермишелем	50,0/25,0
	Компот из сухофруктов	80,0
	Хлеб	20,0
16ч	Молоко	150,0
Полдник	Печенье	40,0
	Яблоко	50,0
18ч	Творожная запеканка	200,0
Ужин	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 + $2 \times \text{хп} = 10,5 \text{кг} + 2 \times 3 = 16 \text{ кг } 500 \text{г}$

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. Биосувояемость 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:
 - А) пищевые продукты;
 - Б) структурные элементы пищи;
 - В) пищевые вещества;
 - Г) биологически активные вещества.

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 пережёвывание
- в) основное количество пищи употреблять до обеда
- г) употребление пищевых веществ в определенных соотношениях
- д) энергетическая ценность рациона при избыточной массе должна быть ниже энергозатрат

23. Назначаемый стол при заболеваниях нервной системы с повышенной возбудимостью

- а) 11
- б) 12
- в) 13
- г) 14
- д) 15

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 №:

- а) 1а
- б) 1
- в) 5а
- г) 5п
- д) 2

26. Мясо-молочно-растительный режим по Ю.К. Полтевой назначают при режимах:

- а) А₁
- б) А₅
- в) БА₃
- г) Б₃
- д) БА₁

27. Стол № 6 назначают при заболеваниях

- а) нервной системы
- б) туберкулёзе

- в) острых инфекционных заболеваний
- г) фосфатурии
- д) уратурии

28. Обозначает строгое щажение пищи по М.И. Певзнеру:

- а) а;
- б) б;
- в) в

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:

- а) 4-4,5 г/кг/сут
- б) 4-3,5 г/кг/сут
- в) 3,5-3,2 г/кг/сут
- г) 2,2 г/кг/сут
- д) 2,9 г/кг/сут

31. Последствия избыточного потребления белка в младенчестве приводит:

- а) метаболическому стрессу
- б) снижению бифидобактерий
- в) избыточной скорости роста
- г) увеличению нагрузки на почки
- д) отсутствию гормонального влияния

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

34. Продукты, богатые селеном:

- а) гречневая и овсяная крупа
- б) кукуруза
- в) чеснок
- г) мясо, печень и др. субпродукты
- д) яйца

35. Укажите безопасные продукты питания при целиакии

- а) гречневая каша
- б) шоколад
- в) колбаса и сосиски 1 с
- г) перловая каша
- д) мармелад, зефир

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

- а) соя
- б) горчица
- в) каштан
- г) арахис
- д) рыба

38. Когда наблюдается толерантность к пищевым продуктам

- а) первый год жизни
- б) второй год жизни
- в) после 2-х лет
- г) 5 лет
- д) подростковый возраст

39. При тяжёлой степени аллергии назначают:

- а) сывороточные гидролизаты
- б) частично гидролизованный белок
- в) казеиновые смеси
- г) безлактозные смеси
- д) аминокислотные смеси

40. К кисломолочным продуктам питания на 1-м году жизни относятся:

- а) НАН кисломолочный
- б) Нестожен кисломолочный
- в) Галяк лактофидус
- г) Агуша кисломолочная
- д) Беллакт кисломолочный

41. 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.

42. Биоусвояемость 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.

43. 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.

44. 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.

45. Нутриенты – это:

А) пищевые продукты;

Б) структурные элементы пищи;

В) пищевые вещества;

Г) биологически активные вещества.

46. 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.

47. 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 выбранного набора блюд и продуктов;

48. 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.

49. 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.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

53. 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.

54. 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.

55. 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.

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

57. 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.

58. 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.

59. 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.

60. 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)

Компетенции	Номер тестового задания (Вариант 1)
ПК – 14	1-8, 19-32,51-60
ПК – 16	9-18, 33-50

Темы рефератов
по дисциплине Диетология и нутрициология

1. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль белков.
2. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль жиров.
3. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль витаминов.
4. Макро- и микроэлементы, признаки недостаточности.
5. Значение питательных веществ в обеспечении жизнедеятельности организма. Роль минеральных солей
6. Причина возникновения порчи продуктов питания
7. Понятие о функциональном питании.
8. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.
9. Продукты диетического питания.
10. Применение биологически активных добавок.
11. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
12. Применение минеральных вод.
13. Специальные лечебные диеты.
14. Рагрузочно-диетическая терапия.
15. Применение соевых продуктов в диетическом питании.
16. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в лечебно- профилактических
17. учреждениях.
18. Пищевые отравления и их профилактика.
19. Энтеральное и парентеральное питание.
20. Принципы рационального питания.
21. Белково-энергетическая недостаточность, ее коррекция.
22. Оценка состояния питания.
23. Способы приготовления диетических блюд.
24. Диетотерапия у больных с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.
25. Диетотерапия у пациентов с аллергическими заболеваниями легких.
26. Диетотерапия у больных с заболеваниями гепато-билиарного тракта.
27. Диетотерапия у больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.
28. Диетотерапия у пациентов с заболеваниями почек.
29. Диетотерапия у больных с заболеваниями поджелудочной железы.
30. Диетотерапия при ожирении.
31. Питание беременных, рожениц, кормящих матерей.
32. Питание пожилых людей.
33. Лечебное питание при болезнях суставов.
34. Лечебное питание в экологически неблагоприятных районах.
35. Питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.
36. Лечебное питание после операции на органах пищеварения.
37. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях с преимущественным поражением центральной нервной системы.
38. Питание в профилактике и лечении онкологических заболеваний.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенции

Критерии оценки экзамена:

-оценка **«отлично»** выставляется если: обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно, логично и стройно его излагает. В ответе тесно увязывает теорию с практикой, свободно читает результаты анализов и другие исследования, решает ситуационные задачи повышенной сложности. Хорошо знаком с основной литературой и методами исследования большого в объеме, необходимом для практической деятельности врача;

-оценка **«хорошо»** 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. Умеет решать легкие и средней тяжести ситуационные задачи, владеет методами оценки и проведения лабораторных и клинических исследований в объеме, превышающем обязательный минимум, способен на базе конкретного содержания ответов показать достаточное мышление, оценить достижения современной медицины.

-оценка **«удовлетворительно»** выставляется если: обучающийся знает только основной материал, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала. Обучающийся способен решать лишь наиболее легкие задачи, владеет только обязательным минимумом методов исследования, слабо знает основные принципы деонтологии.

-оценка **«неудовлетворительно»** 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
Реализуемые компетенции	<p>ПК-14 готовностью к определению необходимости применения природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у детей, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении</p> <p>ПК-16 готовностью к просветительской деятельности по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p>
Индикаторы достижения компетенций	<p>ИДК - ПК-14.1. Использует показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии, проведению реабилитационных мероприятий и других средств немедикаментозной терапии</p> <p>ИДК - ПК-14.2. Применяет в профессиональной деятельности правила оформления и выдачи медицинских документов при направлении пациентов на санаторно-курортное лечение</p> <p>ИДК - ПК-14.3.Использует в профессиональной деятельности мероприятия по медицинской реабилитации детей, медицинские показания и противопоказания к их проведению с учетом диагноза в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи</p> <p>ИДК - ПК-16.1. Применяет в профессиональной деятельности формы и методы санитарно-просветительной работы по устранению факторов риска и формированию элементов здорового образа жизни, в том числе программ снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств и психотропных веществ</p> <p>ИДК - ПК-16.2. Рассматривает и предлагает возможные варианты популярного изложения значения факторов риска при заболеваниях внутренних органов и меры профилактики обострений</p> <p>ИДК - ПК-16.3. Выделять особенности, определяет формы и методы просветительской деятельности медицинских работников среди пациентов и населения по устранению факторов риска и формированию навыков здорового образа жизни</p> <p>ИДК - ПК-16.4. Демонстрирует навыки санитарно-просветительской работы, в том числе по формированию навыков здорового образа жизни, алгоритмом оценки факторов индивидуального риска развития наиболее распространенных заболеваний</p>
Трудоемкость, з.е.	108 / 3
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен-12 семестр