

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Г.Ю. Нагорная

20 24.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология и нутрициология

Уровень образовательной программы специалитет

Специальность 33.05.01 Фармация

Форма обучения очная

Срок освоения ОП 5 лет

Институт Медицинский

Кафедра разработчик РПД «Педиатрия»

Выпускающая кафедра «Фармакология»

Начальник учебно-методического управления  Семенова Л.У.

Директор института  Узденов М.Б.

Заведующий выпускающей кафедрой  Хубиев Ш.М.

г. Черкесск, 2021г.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Педиатрия»

от « 23 » 03 20 21 г. Протокол № 3/21

Заведующий кафедрой



Батчаев А.С.-У.

Рабочая программа дисциплины одобрена Советом Медицинского института

« 30 » 03 20 21 г. Протокол № 08

Председатель Совета Медицинского института



Уздепов М.Б.

Разработчик:

Доцент, к.м.н.



Батчаев А.С.-У.

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.....	6
4.2.1 Разделы (темы) дисциплины, виды деятельности и формы контроля	6
4.2.2 Лекционный курс.....	8
4.2.3 Лабораторный практикум.....	9
4.2.4. Практические занятия.....	9
4.3 Самостоятельная работа.....	11
5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	12
6 Образовательные технологии	14
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	14
7.1 Перечень основной и дополнительной литературы.....	14
7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	15
7.3. Информационные технологии.....	15
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	16
8.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий.	16
8.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся..	16
8.3 Требования к специализированному оборудованию.....	16
9 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17

Приложение 1. Фонд оценочных средств

Приложение 2. Аннотация рабочей программы

Рецензия на рабочую программу

Лист переутверждения рабочей программы дисциплины

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 обязательной 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	ИДУК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДУК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДУК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
2.	ОПК – 4	Способность 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 ИДОПК-4.2. Способен осуществлять взаимодействие в системе «фармацевтический работник посетитель аптечной организации» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии ИДОПК-4.3. Демонстрирует владение навыками взаимодействия в системе «фармацевтический работник медицинский работник» в соответствии с нормами фармацевтической этики и деонтологии

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ РАБОТЫ

Вид работы		Всего часов	Семестры*	
			№ 5	
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 6	36 6	
Внеаудиторная контактная работа				
В том числе: индивидуальные и групповые консультации		1,7	1,7	
Самостоятельная работа (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</i>		2	2	
Промежуточная аттестация	зачет (З)	3	3	
	Прием зач., час.	0,3	0,3	
ИТОГО:				
Общая трудоемкость	часов	72	72	
	зач. ед.	2	2	

4.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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 в т.ч. ПП	СР	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1.	5	Вопросы нутрициологии с основами диетологии	2		5	4	11	текущий тестовый контроль, контрольные вопросы
2.	5	Система питания	2		5	2	9	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
3.	5	Физиология питания.	4		5	2	11	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
4.	5	Энергетическая ценность продуктов питания	2		5	2	9	ситуационные задачи и контрольные вопросы текущий тестовый контроль
5.	5	Лечебно-профилактическое питание	2		5	2	9	ситуационные задачи и контрольные вопросы
6.	5	Питание пожилых и старых людей	2		5	2	9	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	
		ИТОГО:					72	

4.2.2. 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 заболеваниях. Санитарные требования к организации питания в лечебных учреждениях.	2

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. Лабораторный практикум не предусмотрен

4.2.4. 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 .	5
2	Система питания	Система питания	Теории питания. Режим питания. Оценка питания.	5
3	Физиология питания.	Физиология питания.	Классификация. Микронутриенты. Минеральные вещества. Защитные компоненты пищевых продуктов. Компоненты пищи,	5

			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.	5
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.	5
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	5
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.	6
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 источниками информации	2
		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

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Основными видами аудиторной самостоятельной работы являются:

- Выполнение практических работ по инструкциям;
- работа с литературой и другими источниками информации, в том числе электронными;
- само- и взаимопроверка выполненных заданий;
- решение проблемных и ситуационных задач.

Выполнение практических работ осуществляется на практических занятиях в соответствии с графиком учебного процесса.

Работа с литературой, другими источниками информации, в т.ч. электронными может реализовываться на семинарских и практических занятиях. Данные источники информации могут быть представлены на бумажном и/или электронном носителях, в том

числе, в сети Internet. Преподаватель формулирует цель работы с данным источником информации, определяет время на проработку документа и форму отчетности.

Само и взаимопроверка выполненных заданий чаще используется на семинарском, практическом занятии и имеет своей целью приобретение таких навыков как наблюдение, анализ ответов сокурсников, сверка собственных результатов с эталонами.

Решение проблемных и ситуационных задач используется на лекционном, семинарском, практическом и других видах занятий. Проблемная/ситуационная задача должна иметь четкую формулировку, к ней должны быть поставлены вопросы, ответы на которые необходимо найти и обосновать. Критерии оценки правильности решения проблемной/ситуационной задачи должны быть известны всем обучающимся.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

При предъявлении видов заданий на внеаудиторную самостоятельную работу рекомендуется использовать дифференцированный подход к уровню подготовленности обучающегося. Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит консультацию с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, ориентировочного объема работы, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы. В процессе консультации преподаватель предупреждает о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

Для методического обеспечения и руководства самостоятельной работой в образовательном учреждении разрабатываются учебные пособия, методические рекомендации по самостоятельной подготовке к различным видам занятий (семинарским, лабораторным, практическим и т.п.) с учетом специальности, учебной дисциплины, особенностей контингента обучающихся, объема и содержания самостоятельной работы, форм контроля и т.п.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня подготовленности обучающихся.

Видами заданий для внеаудиторной самостоятельной работы могут быть:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; выписки из текста; работа со словарями и справочниками; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернет-ресурсов и др.;

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц, ребусов, кроссвордов, глоссария для систематизации учебного материала; изучение словарей, справочников; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, контент-анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии, заданий в тестовой форме и др.;

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариативных задач и упражнений; составление схем; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым и ролевым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной

деятельности; подготовка презентаций, творческих проектов; подготовка курсовых и выпускных работ; опытно-экспериментальная работа; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности и др.

Для обеспечения внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине преподавателем разрабатывается перечень заданий для самостоятельной работы, который необходим для эффективного управления данным видом учебной деятельности обучающихся.

Преподаватель осуществляет управление самостоятельной работой, регулирует ее объем на одно учебное занятие и осуществляет контроль выполнения всеми обучающимися группы. Для удобства преподаватель может вести ведомость учета выполнения самостоятельной работы, что позволяет отслеживать выполнение минимума заданий, необходимых для допуска к итоговой аттестации по дисциплине.

В процессе самостоятельной работы обучающийся приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Обучающийся самостоятельно определяет режим своей внеаудиторной работы и меру труда, затрачиваемого на овладение знаниями и умениями по каждой дисциплине, выполняет внеаудиторную работу по индивидуальному плану, в зависимости от собственной подготовки, бюджета времени и других условий.

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы обучающийся имеет право обращаться к преподавателю за консультацией с целью уточнения задания, формы контроля выполненного задания.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся может проводиться в письменной, устной или смешанной форме с представлением продукта деятельности обучающегося. В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы могут быть использованы зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы, защита творческих работ и др.

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

7.1.1. Список основной литературы:

1. Теплов В.И. Физиология питания : учебное пособие для бакалавров / Теплов В.И., Боряев В.Е.. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 с. — ISBN 978-5-394-03355-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85693.html> (дата обращения: 01.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. 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 // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95444.html> (дата обращения: 31.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7.1.2. Список дополнительной литературы:

1. Жалпанова, Л. Ж. Кефирная и кисломолочная диеты: похудение, омоложение, здоровое питание / Л. Ж. Жалпанова. — Москва: РИПОЛ классик, 2008. — 256 с. — ISBN 978-5-386-00470-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/37397.html> (дата обращения: 31.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

2021-2022	ООО «Ай Пи Эр Медиа». Доступ к ЭБС IPRbooks Договор №8117/21 П от 11.06.2021г.	Подключение с 01.07.2021г. по 01.07.2022г.
-----------	--	--

7.3. Информационные технологии

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.

Лицензионное программное обеспечение:

MicrosoftAzureDevToolsforTeaching

1. Windows 7, 8, 8.1, 10
2. VisualStudio 2008, 2010, 2013
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 OpenOffice: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073

Лицензия бессрочная

Консультант Плюс

Договор № 272-186/С-21-01 от 30.12.2020 г

AbbyyFineReader 12

Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.2014

Лицензионный сертификат для коммерческих целей

ЭБС IPRbooks

Лицензионный договор № 8117/21 от 11.06.2021

Срок действия: с 01.07.2021 до 01.07.2022

2. Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Лицензионное программное обеспечение:

MicrosoftAzureDevToolsforTeaching

1. Windows 7, 8, 8.1, 10
2. VisualStudio 2008, 2010, 2013
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 OpenOffice: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073

Лицензия бессрочная

Консультант Плюс

Договор № 272-186/С-21-01 от 30.12.2020 г

AbbyyFineReader 12

Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.2014

Лицензионный сертификат для коммерческих целей

ЭБС IPRbooks

Лицензионный договор № 8117/21 от 11.06.2021

Срок действия: с 01.07.2021 до 01.07.2022

3. Помещение для самостоятельной работы.

Лицензионное программное обеспечение:

MicrosoftAzureDevToolsforTeaching

1. Windows 7, 8, 8.1, 10

2. VisualStudio 2008, 2010, 2013

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 OpenOffice: 63143487, 63321452, 64026734, 6416302, 64344172, 64394739, 64468661, 64489816, 64537893, 64563149, 64990070, 65615073

Лицензия бессрочная

Консультант Плюс

Договор № 272-186/С-21-01 от 30.12.2020 г

AbbyyFineReader 12

Гос.контракт № 0379100003114000006_54609 от 25.02.2014

Лицензионный сертификат для коммерческих целей

ЭБС IPRbooks

Лицензионный договор № 8117/21 от 11.06.2021

Срок действия: с 01.07.2021 до 01.07.2022

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ

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

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (Ауд.№ 3.3)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий

(учебная аудитория 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)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий

(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 однотумбовый – 2 шт.

Технические средства обучения: переносной экран настенный рулонныйТМ 80 200*200 - 1 шт., ноутбук HP 15,6 - 1 шт., мультимедиа – проектор EpsonY5X 400 - 1 шт.

3. Помещение для самостоятельной работы.

(Помещения для самостоятельной работы обучающихся

(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.

4. Учебная аудитория для проведения учебных занятий

(учебная комната (Ауд. № 12))

Учебная аудитория для проведения учебных занятий

(учебная комната (Ауд. № 12))

Оборудование: доска меловая – 1 шт., кафедра настольная – 1 шт., комплект учебной мебели на 48 посадочных мест, стол преподавательский – 1 шт., кресло – 1 шт.

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

8.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся

1. рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с выходом в сеть Интернет.
2. рабочие места обучающихся, оснащенные компьютером с выходом в сеть Интернет.

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. Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине

Варианты оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Комплект задач
2	Реферат	продукт самостоятельной работы ординатора, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса, приводит различные точки зрения, а также собственное понимание проблемы.	Темы рефератов
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

1

Из организации-поставщика в пищеблок больницы завезли продукты питания, в числе которых оказалось молоко коровье фляжное. Кислотность молока при проведении измерения оказалось выше 300 по Тернеру. Как должен поступить работник пищеблока, принимающий завозимые продукты питания?

- принять молоко.
- отправить молоко обратно, как несоответствующее требованиям
- провести пробное кипячение молока, и в случае створаживания молока отправить молоко обратно, как непригодное для употребления
- сделать из этого молока творог и использовать его в качестве сырья для приготовления диетических блюд из творога
- вызвать работника районной санэпидслужбы

2

Из районной санитарно-эпидемиологической станции в пищеблок больницы пришел работник для отбора проб с целью определения химического состава и калорийности отдельных блюд, приготовленных в пищеблоке. Работник санэпидслужбы отобрал пробы: отварные сосиски, отварную курицу, рагу из баранины с костями, котлеты из говядины паровые, суфле рыбное паровое. Как должен поступить врач-диетолог, присутствующий при отборе проб?

- согласиться с выбором работника санэпидслужбы
- не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из промышленных изделий, в данном случае сосиски
- не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из птицы и мяса с костями, в данном случае отварная курица и рагу из баранины с костями
- не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, ссылаясь на Приказ МЗ РК № 343 от 08.04.2002 года и указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из промышленных изделий и блюда, приготовленные из птицы и мяса с костями, в данном случае сосиски, отварная курица и рагу из баранины с костями
- правильные ответы б) и в)

3

Поступил в стационар коренной житель Крайнего Севера, полгода назад переехавший для постоянного жительства в Северный Казахстан, с жалобами на частый жидкий стул, похудание в течение последних 3-4 месяцев. Со слов больного, иногда расстройство стула обусловлены употреблением сладких

блюд и грибов.

О какой патологии в данном случае можно подумать?

- о хронической энтеропатии
- об инвертазной недостаточности
- о дефиците или отсутствии в его организме тригаллазы
- о полиферментной недостаточности
- правильные ответы скорее всего б) и в)
- правильные ответы скорее всего а) и г).

4

В гастроэнтерологическое отделение поступила больная 35 лет с жалобами на схваткообразные боли в животе с возникновением позывов на дефекацию, склонность к запорам. Стул бывает через 2-3 дня самостоятельно, но с трудом, чаще всего в виде "овечьего" кала. После опорожнения кишечника не чувствует полного удовлетворения. Лечился по поводу Синдрома раздраженной кишки различными препаратами с временным успехом. Какие из перечисленных рекомендаций по питанию Вы можете посоветовать этой пациентке?

- включать в рацион индифферентные в отношении перистальтики кишечника продукты в большом количестве
- исключать из рациона питания продукты и блюда, задерживающие перистальтику кишечника
- включать в рацион питания физиологические стимуляторы перистальтики кишечника в большом количестве
- правильные ответы б) и в)
- правильные ответы а) и б)

5

На стационарном лечении в гастроэнтерологическом отделении находится больной 45 лет, поступивший с жалобами на изжогу, усиливающуюся после приема жареной, жирной и острой пищи, газированных и кислых напитков, а также в положении лежа. На основании жалоб, анамнеза, объективных данных и результатов эндоскопического и рентгенологического исследований пищевода (сливные эрозии, занимающие около 5 см слизистой оболочки нижней трети пищевода), желудка и двенадцатиперстной кишки поставлен диагноз Гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь II степени.

Какие из перечисленных продуктов и блюд не следует исключать из рациона питания этого пациента?

- газированные и кислые напитки
- жареную, жирную и острую пищу
- отварные и паровые мясо, курицу и рыбу
- куриный бульон в теплом виде, заправленный сливочным маслом
- крепкий чай с молоком

- цветочный чай с мятой

6

Больной хроническим атрофическим гастритом в стадии обострения с выраженным болевым синдромом при стационарном лечении в течение 3 дней получал диету № 1а, столько же дней - диету № 1б, затем в течение 1 недели - диету № 1. К концу двухнедельного курса лечения жалоб не предъявляет. Выписывается в удовлетворительном состоянии в стадии ремиссии заболевания.

Каковы Ваши рекомендации по питанию на ближайший месяц?

- продолжать придерживаться принципов питания по диете № 1
- расширить диету, включив в рацион блюд, приготовленных с использованием мясных, куриных и рыбных бульонов
- расширить диету, включив в рацион протертые крупяные супы
- включить в рацион запеченные мясные блюда
- включить в рацион холодные неострые закуски
- правильные ответы а) и в)
- правильные ответы б), г) и д)

7

Больной хроническим неатрофическим (антральным) гастритом в стадии обострения с выраженным болевым синдромом при стационарном лечении в течение 3 дней получал диету № 1а, столько же дней - диету № 1б, затем в течение 1 недели - диету № 1. К концу двухнедельного курса лечения жалоб не предъявляет. Выписывается в удовлетворительном состоянии в фазе неполной ремиссии заболевания.

Каковы Ваши рекомендации по питанию на ближайший месяц?

- продолжать придерживаться принципов питания по диете № 1
- расширить диету, включив в рацион блюд, приготовленных с использованием мясных, куриных и рыбных бульонов
- расширить диету, включив в рацион протертые крупяные супы
- включить в рацион запеченные мясные блюда
- включить в рацион холодные острые закуски
- правильные ответы а) и в)
- правильные ответы б), г) и д)

8

Больной, страдающий язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в течение многих лет и не соблюдающий диету, при эпизодически возникающих голодных болях в эпигастральной области "спасался" от них приемом стакана теплого молока. В течение последнего полугодия молоко уже "не спасает".

Что Вы можете посоветовать ему в отношении питания?

- соблюдать диету, перейдя на принципы диеты № 1
- пить молоко с небольшим количеством пищевой соды

- заедать боли отварным мясом или отварной курицей
- принимать 1 стакан теплого куриного бульона, заправленного сливочным маслом
- выпить 1 стакан минеральной воды без газа комнатной температуры

9

У больного, страдающего язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в течение 5 лет, в последние полгода появились тупые боли и тяжесть в правом подреберье. При обследовании установлено, что к язвенной болезни двенадцатиперстной кишки присоединился хронический бескаменный холецистит.

Какой диеты больной должен придерживаться в такой ситуации?

- продолжать придерживаться принципов диеты № 1
- придерживаться принципов диеты № 2
- придерживаться принципов диеты № 4
- придерживаться принципов диеты № 5
- не придерживаться принципов никакой диеты

10

У больного, страдающего язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в течение 5 лет, в последние полгода появились тупые боли выше пупка на 4-5 см, отдающие в спину, тяжесть в правом подреберье. При обследовании установлено, что к язвенной болезни двенадцатиперстной кишки присоединился хронический панкреатит и хронический бескаменный холецистит.

Какой диеты больной должен придерживаться в такой ситуации?

- продолжать придерживаться принципов диеты № 1
- придерживаться принципов диеты № 2
- придерживаться принципов диеты № 4
- придерживаться принципов диеты № 5
- придерживаться принципов диеты № 5п

УК-6	1;2;3.
ОПК-4	4;5;6;7;8;9;10.

**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.

**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

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующая с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения. К основным формам текущего контроля (текущей аттестации) можно отнести устный опрос, письменные задания, контрольные работы. Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов) /модуля (модулей). Промежуточная аттестация помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Достоинства: помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основные формы: зачет и экзамен. Текущий контроль и промежуточная аттестация традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин. Наконец, итоговая государственная аттестация (ИГА) служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода «государственная приемка» выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных обучающимся универсальных и профессиональных компетенций. Поэтому ИГА рассматривается как способ комплексной оценки компетенций. Достоинства: служит для проверки результатов обучения в целом и в полной мере позволяет оценить совокупность приобретенных обучающимся общекультурных и профессиональных компетенций. Основные формы: государственный экзамен.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности должно носить комплексный, системный характер – с учетом как места дисциплины в структуре образовательной программы, так и содержательных и смысловых внутренних связей. Связи формируемых компетенций с модулями, разделами (темами) дисциплины обеспечивают возможность реализации для текущего контроля, промежуточной аттестации по дисциплине и итогового контроля наиболее подходящих оценочных средств. Привязка оценочных средств к контролируемым компетенциям, модулям, разделам (темам) дисциплины приведена в таблице. Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Тесты являются простейшей формой контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

Тест состоит из небольшого количества элементарных задач; может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; занимает часть учебного занятия (10–30 минут); правильные решения разбираются на том же или следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем

Экзамен (зачет) служит формой проверки качества выполнения обучающимися лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в

процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой

Данные формы контроля осуществляются с привлечением разнообразных технических средств. Технические средства контроля могут содержать: программы компьютерного тестирования, учебные задачи, комплексные ситуационные задания. В понятие технических средств контроля может входить оборудование, используемое обучающимся при лабораторных работах и иных видах работ, требующих практического применения знаний и навыков в учебно-производственной ситуации, овладения техникой эксперимента. В отличие от производственной практики лабораторные и подобные им виды работ не предполагают отрыва от учебного процесса, представляют собой моделирование производственной ситуации и подразумевают предъявление обучающимся практических результатов индивидуальной или коллективной деятельности.

Однако, контроль с применением технических средств имеет ряд недостатков, т.к. не позволяет отследить индивидуальные способности и креативный потенциал обучающегося. В этом он уступает письменному и устному контролю. Как показывает опыт некоторых вузов - технические средства контроля должны сопровождаться устной беседой с преподавателем. Информационные системы и технологии (ИС) оценивания качества учебных достижений обучающихся являются важным сегментом информационных образовательных систем, которые получают все большее распространение в вузах при совершенствовании (информатизации) образовательных технологий. Программный инструментарий (оболочка) таких систем в режиме оценивания и контроля обычно включает: электронные обучающие тесты, электронные аттестующие тесты, электронный практикум, виртуальные лабораторные работы и др. Электронные обучающие и аттестующие тесты являются эффективным средством контроля результатов образования на уровне знаний и понимания. Режим обучающего, так называемого репетиционного, тестирования служит, прежде всего, для изучения материалов дисциплины и подготовке обучающегося к аттестующему тестированию, он позволяет обучающемуся лучше оценить уровень своих знаний и определить, какие вопросы нуждаются в дополнительной проработке. В обучающем режиме особое внимание должно быть уделено формированию диалога пользователя с системой, путем задания вариантов реакции системы на различные действия обучающегося при прохождении теста. В результате обеспечивается высокая степень интерактивности электронных учебных материалов, при которой система предоставляет обучающемуся возможности активного взаимодействия с модулем, реализуя обучающий диалог с целью выработки у него наиболее полного и адекватного знания сущности изучаемого материала. Аттестующее тестирование знаний обучающихся предназначено для контроля уровня знаний и позволяет автоматизировать процесс текущего контроля успеваемости, а также промежуточной аттестации. Виртуальные лабораторные работы - комплекс связанных анимированных изображений, моделирующих опытную установку. Специальная система виртуальных переключателей, окон для задания параметров эксперимента и манипуляции мышью позволяют обучающемуся оперативно менять условия эксперимента и производить расчеты или строить графики. При этом обучающийся может вмешиваться в ход работы, изменять условия её проведения и параметры.

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	Диетология и нутрициология
Реализуемые компетенции	УК-6 , ОПК- 4
Индикаторы достижения компетенции	<p>ИДУК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания</p> <p>ИДУК-6.2. Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям</p> <p>ИДУК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</p> <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>
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 переутверждения рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины:

одобрена на 20__/20__ учебный год. Протокол № __ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1.;
2.

Разработчик программы _____
Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины:

одобрена на 20__/20__ учебный год. Протокол № __ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1.;
2.

Разработчик программы _____
Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины:

одобрена на 20__/20__ учебный год. Протокол № __ заседания кафедры
от “__” _____ 20__ г.

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1.;
2.

Разработчик программы _____
Зав. кафедрой _____