



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)
ИНСТИТУТ НАУК О ЖИЗНИ И БИМЕДИЦИНЫ (ШКОЛА)

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

Ю.С. Хотимченко
«21» декабря 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента фармации и фармакологии и



Е.В.Хожаенко
«21»декабря 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология

Направление подготовки 06.04.01 Биология

Интегративная нутрициология (совместно с ФГБУН "ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи")

Форма подготовки: очная

курс 2 семестр 3
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы 18 час.
всего часов аудиторной нагрузки 54 час.
самостоятельная работа 54 час.
Зачет 3 семестр
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 06.04.01 Биология, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 № 934.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента фармации и фармакологии протокол от «21» декабря 2021 г. № 4

Директор Департамента фармации и фармакологии Хожаенко Е.В.

Составители: Киселева М.В., Ким Е.М.

Владивосток
2021

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 2021 г. № ____
2. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 2021 г. № ____
3. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 2021 г. № ____
4. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 2021 г. № ____
5. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента/кафедры/отделения (реализующего дисциплину) и утверждена на заседании Департамента/кафедры/отделения (выпускающего структурного подразделения), протокол от « ____ » _____ 2021 г. № ____

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: получение знаний о значении в формировании здоровья человека пищевых компонентов и отдельных продуктов, овладение навыками организации оптимального питания индивидуума.

Задачи:

- совершенствование знаний по особенностям метаболизма условно-здорового человека;
- формирование умений по оценки энергообмена, обеспеченности организма энергией и пищевыми веществами,
- ознакомление с методиками нутритивно-метаболической диагностики для персонификации диетотерапии;
- ознакомление со способами коррекции питания, оценки сбалансированности рациона индивида;
- формирование навыков и умений проведения сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья населения различных возрастно-половых групп, характеризующих состояние их здоровья.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
экспертно-аналитический	ПК-3 Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач.	ПК-3.1 Определяет и оценивает морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы организма человека ПК-3.2 Владеет алгоритмом клинко-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач ПК-3.3 Оценивает результаты клинко-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач
экспертно-аналитический	ПК-4 Способен оценивать клеточный, субклеточный и молекулярный уровень физиолого-биохимических	ПК-4.1 Изучает физиолого-биохимические механизмы формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов на клеточном,

	<p>механизмов формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов и раскрытие биохимических механизмов оптимизации нутриционного статуса различных групп населения.</p>	<p>субклеточном и молекулярном уровнях. ПК-4.2 Определяет условия дисбаланса потребления нутриентов. ПК-4.3 Раскрывает биохимические механизмы оптимизации нутриционного статуса различных групп населения. ПК-4.4 Определяет физиологические потребности человека в энергии и пищевых веществах.</p>
экспертно-аналитический	<p>ПК-5 Способен к формированию более глубокого понимания медико-социальных и экономических проблем, связанных с распространением алиментарно-зависимых заболеваний и рисков возникновения которых, напрямую связаны с нарушениями питания, и приводящих к росту числа больных, прогрессированию различных осложнений, потере трудоспособности и инвалидизации, снижению продолжительности жизни.</p>	<p>ПК-5.1 Проводит мониторинг медико-социальных и экономических проблем, связанных с распространением алиментарно-зависимых заболеваний, риски возникновения которых, напрямую связаны с нарушениями питания ПК-5.2 Прогнозирует влияние медико-социальных и экономических проблем на уровень прогрессирования различных осложнений, потерю трудоспособности и инвалидизации, снижению продолжительности жизни. ПК-5.3 Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по производству специализированной пищевой продукции и профилактике алиментарно-зависимых социально-значимых заболеваний.</p>
экспертно-аналитический	<p>ПК-6 Способен оценивать потребности человека в различные физиологические периоды в микроэлементах, питательных веществах, энергии и биологически активных веществах.</p>	<p>ПК-6.1. Определяет и анализирует биологическую роль микронутриентов, минорных биологически активных веществ, их необходимость в рационе питания. ПК-6.2. Определяет физиологические потребности человека в различные физиологические периоды в микроэлементах, питательных веществах, энергии и биологически активных веществах.</p>

		ПК-6.3. Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по ликвидации дефицита пищевых веществ и биологически активных компонентов
экспертно-аналитический	ПК-9 Способен к трансляции результатов фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии в практическое здравоохранение, агропромышленный комплекс и образовательную деятельность	ПК-9.1 Проводит мониторинг результатов фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии ПК-9.2 Оценивает результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии для практического применения ПК-9.3 Транслирует результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии в практическое здравоохранение, агропромышленный комплекс и образовательную деятельность
научно-исследовательский	ПК-16 Способен применять знания особенностей строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмов поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенностей функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии.	ПК-16.1 Изучает особенности строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенности функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии. ПК-16.2 Применяет знания особенностей строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмов поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенностей функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-3.1 Определяет и оценивает морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы	Знает магистральные пути метаболизма пищевых веществ и основные нарушения их метаболизма в организме человека Умеет оценивать информативность различных

организма человека	<p>биохимических определений для анализа крови и мочи при некоторых патологических состояниях (сахарный диабет, патология печени, почек, сердца)</p> <p>Владеет навыками для решения биохимических и профессиональных задач</p>
ПК-3.2 Владеет алгоритмом клинично-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач	<p>Знает принципы биохимического анализа и особенности лабораторной диагностики заболеваний</p> <p>Умеет обосновывать выбор и оценивать эффективность методов клинично-лабораторной и функциональной диагностики при выполнении профессиональных задач</p> <p>Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, при решении профессиональных задач</p>
ПК-3.3 Оценивает результаты клинично-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач	<p>Знает методы оценки достоверности результатов клинично-лабораторной и функциональной диагностики</p> <p>Умеет использовать результаты данных клинично-лабораторной и функциональной диагностики при выполнении профессиональных задач</p> <p>Владеет навыками постановки предварительного диагноза на основании результатов лабораторного обследования пациентов</p>
ПК-4.1 Изучает физиолого-биохимические механизмы формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов на клеточном, субклеточном и молекулярном уровнях.	<p>Знает физиолого-биохимические механизмы формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов на клеточном, субклеточном и молекулярном уровнях.</p> <p>Умеет определять разные виды дефицитов по имеющимся данным о дисбалансе организма</p> <p>Владеет методами оценки нарушений нутритивного статуса организма</p>
ПК-4.2 Определяет условия дисбаланса потребления нутриентов.	<p>Знает роль дисбалансов нутрицевтиков в патогенезе</p> <p>Умеет определять условия дисбаланса потребления нутриентов.</p> <p>Владеет методами анализа дисбалансов и их корректировки</p>
ПК-4.3 Раскрывает биохимические механизмы оптимизации нутриционного статуса различных групп населения.	<p>Знает биохимические механизмы и принципы оптимизации алиментарного статуса населения в современных условиях</p> <p>Умеет выявлять причинно-следственные связи между нутритивным статусом и образом жизни индивида</p> <p>Владеет навыками оптимизации нутриционного статуса различных групп населения</p>
ПК-4.4 Определяет физиологические потребности человека в энергии и пищевых веществах.	<p>Знает нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах различных групп населения</p> <p>Умеет определять нормы потребления энергии и пищевых веществ в зависимости от образа жизни индивида</p> <p>Владеет методами выявления индивидуальных особенностей обмена веществ индивида</p>
ПК-5.1 Проводит мониторинг	<p>Знает основные информационные ресурсы, для</p>

<p>медико-социальных и экономических проблем, связанных с распространением алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний, риски возникновения которых, напрямую связаны с нарушениями питания</p>	<p>мониторинга медико-социальной и экономической обстановке Умеет работать с информационными системами и анализировать данные, связанных с распространением алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний. Владеет навыками проведения мониторинга медико-социальных и экономических проблем</p>
<p>ПК-5.2 Прогнозирует влияние медико-социальных и экономических проблем на уровень прогрессирования различных осложнений, потерю трудоспособности и инвалидизации, снижению продолжительности жизни</p>	<p>Знает этапы развития алиментарно-зависимых заболеваний и способы их профилактики Умеет прогнозировать влияние медико-социальных и экономических проблем на уровень прогрессирования различных осложнений. Владеет методами оценки питания и профилактики развития алиментарно-зависимых заболеваний</p>
<p>ПК-5.3 Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по производству специализированной пищевой продукции и профилактике алиментарно-зависимых социально-значимых заболеваний.</p>	<p>Знает научно-практические основы принципов специализированной пищевой продукции. Умеет применять нормативно-техническую документацию и методические рекомендации для разработки рекомендаций по производству специализированной пищевой продукции Владеет научными данными по профилактике алиментарно-зависимых социально-значимых заболеваний.</p>
<p>ПК-6.1. Определяет и анализирует биологическую роль микронутриентов, минорных биологически активных веществ, их необходимость в рационе питания</p>	<p>Знает биологическую роль микронутриентов, минорных биологически активных веществ Умеет определять дисбаланс микронутриентов, минорных биологически активных веществ Владеет методами гармонизации рационов в зависимости от выявленных дисбалансов микронутриентов, минорных биологически активных веществ</p>
<p>ПК-6.2. Определяет физиологические потребности человека в различные физиологические периоды в микроэлементах, питательных веществах, энергии и биологически активных веществах</p>	<p>Знает нормы физиологических потребностей в питательных веществах и нутриентах в различные физиологические периоды человека Умеет определять дисбалансы пищевых веществ и нутриентов Владеет методами гармонизации рационов в зависимости от выявленных дисбалансов</p>
<p>ПК-6.3. Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по ликвидации дефицита пищевых веществ и биологически активных компонентов</p>	<p>Знает методические подходы и рекомендации по составлению рационов при дефиците пищевых веществ и биологически активных компонентов Умеет определять дисбалансы пищевых веществ и нутриентов Владеет методами гармонизации рационов в зависимости от выявленных дефицитов</p>
<p>ПК-9.1 Проводит мониторинг результатов фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области</p>	<p>Знает основные наукометрические база данных с фундаментальными и прикладными научными исследованиями в своей профессиональной области Умеет пользоваться поисковыми и наукометрическими</p>

<p>приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии</p>	<p>платформами и базами данных для поиска необходимой информации Владеет навыками мониторинга результатов научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии</p>
<p>ПК-9.2 Оценивает результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии для практического применения</p>	<p>Знает основные направления исследований в области нутрициологии и смежных наук Умеет оценивать результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии для практического применения Владеет навыками мониторинга результатов научных исследований</p>
<p>ПК-9.3 Транслирует результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии в практическое здравоохранение, агропромышленный комплекс и образовательную деятельность</p>	<p>Знает способы трансляции результатов фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований Умеет адаптировать научную информацию для широкой целевой аудитории Владеет навыками трансляции научных знаний в практическое здравоохранение, агропромышленный комплекс и образовательную деятельность</p>
<p>ПК-16.1 Изучает особенности строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенности функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии</p>	<p>Знает особенности строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения Умеет определять особенности функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии Владеет методами изучения особенностей и функционирования отделов и пищеварительной системы человека</p>
<p>ПК-16.2 Применяет знания особенностей строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмов поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенностей функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии.</p>	<p>Знает физиологию системы пищеварения, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения Умеет применять знания об особенностях строения и функционирования пищеварительной системы человека Владеет методами сравнительного анализа функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии</p>

2. Трудоёмкость дисциплины и видов учебных занятий по дисциплине

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. (108 академических часов, (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

Видами учебных занятий и работы обучающегося по дисциплине являются:

Обозначение	Виды учебных занятий и работы обучающегося
Лек	Лекции
Лек электр.	
Пр	Практические занятия
Пр электр.	
Лр	Лабораторные работы
Лр электр.	
СР:	Самостоятельная работа обучающегося в период теоретического обучения
в том числе контроль	Самостоятельная работа обучающегося и контактная работа обучающегося с преподавателем в период промежуточной аттестации
	И прочие виды работ

Структура дисциплины:

Форма обучения – очная.

№	Наименование раздела дисциплины	С е м е с т р	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося						Формы промежуточной аттестации
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР	Конт роль	
1.	Тема 1. Организация диетологической помощи в Российской Федерации		2	2	2				
2.	Тема 2. Основы питания здорового и больного человека		2	2	2				
3.	Тема 3. Биологическая роль нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и при патологии		4	4	4				
4.	Тема 4. Диетотерапия при алиментарнозависимых заболеваниях		2	2	2				
5.	Тема 5. Диетотерапия при различных состояниях и заболеваниях		4	4	4				
6.	Тема 6. Диетотерапия в геронтологии		2	2	2				

7.	Тема 7. Диетотерапия спортсменов		2	2	2				
	Итого:	3	18	18	18	-	54	-	Зачет

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

ЛЕКЦИОННЫЕ ЗАНЯТИЯ 18 ЧАСОВ

Тема 1. Организация диетологической помощи в Российской Федерации

Организационные и правовые основы государственного эпидемиологического надзора. Питание и здоровье. Структура организации питания в ЛПУ. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях. Организация диетологической помощи в Российской Федерации. Врачебная этика и деонтология.

Тема 2. Основы питания здорового и больного человека

Питание, понятие о различных видах питания. Общие закономерности процессов обмена веществ. Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания. Регуляция пищеварения. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема. Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний. Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний. Биологические активные добавки в питании здорового и больного человека. Пребиотики, пробиотики, синбиотики

Тема 3. Биологическая роль нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и при патологии

Основные компоненты пищи. Биологическая и пищевая ценность белков, пищевая ценность жиров, углеводов. Особенности и нормы питания здорового населения МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Пищевые продукты – источники витаминов, минеральных веществ.

Тема 4. Диетотерапия при алиментарнозависимых заболеваниях

Клиническая картина наследственных алиментарно-зависимых заболеваний. Диетотерапия наследственных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка адекватности проводимой терапии наследственных алиментарно-зависимых заболеваний

Тема 5. Диетотерапия при различных состояниях и заболеваниях

Диетотерапия при заболеваниях органов пищеварения. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Диетотерапия при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Диетотерапия при заболеваниях эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия.

Диетотерапия при заболеваниях нижних дыхательных путей и легочной ткани. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях

Тема 6. Диетотерапия в геронтологии

Особенности питания пожилых и старых людей: потребности в пищевых веществах и энергии. Факторы, влияющие на питание людей пожилого и старого возраста. Принципы геродиететики

Тема 7. Диетотерапия спортсменов

Критерии оценки нутритивного статуса спортсменов. Методы определения потребности в основных нутриентах у спортсменов. Особенности обмена веществ спортсменов. Принципы питания спортсменов

IV. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ 18 ЧАСОВ

Практическая работа 1. Схема организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Основные принципы составления диет лечебного питания.

Практическая работа 2. Характеристика рекомендованных диет лечебного питания. Основной вариант диеты и щадящая диета

Практическая работа 3. Характеристика рекомендованных диет лечебного питания. Диеты с пониженным и повышенным содержанием белка

Практическая работа 4. Характеристика рекомендованных диет лечебного питания. Диеты с пониженной и повышенной калорийностью

Практическая работа 5. Представление и защита разработанных рационов (диет) лечебного или профилактического питания

Практическая работа 6. Выполнение диагностики: определение индивидуальной энергетической потребности, определение ИМТ и потребности в белках, жирах и углеводах

Практическая работа 7. Составление лечебных диет для лиц, с нарушениями обменных процессов

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ 18 ЧАСОВ

Лабораторная работа 1. Инструментальные методы измерения энергетического обмена в клинических условиях. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления: белков, жиров, углеводов, животных белков, полиненасыщенных жирных кислот, сахаров.

Лабораторная работа 2. Методы изучения питания и методы оценки адекватности витаминно-минерального обмена. Биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием

Лабораторная работа 3. Методика оценка нутритивного статуса пациента. Принципы лечебного питания.

Лабораторная работа 4. Методы определения потребности в основных нутриентах у спортсменов

Лабораторная работа 5. Диагностические стандарты для индивидуальной оценки нарушений пищевого статуса и риска развития алиментарнозависимых заболеваний на основе геномного, протеомного и нутриметаболического анализа

Лабораторная работа 6. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах

Лабораторная работа 7. Методология определения и оценки пищевого статуса

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА 54 ЧАСА

Цель самостоятельной работы обучающегося – осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою профессиональную квалификацию.

Процесс организации самостоятельной работы обучающегося включает в себя следующие этапы:

- подготовительный (определение целей, составление программы, подготовка методического обеспечения, подготовка оборудования);
- основной (реализация программы, использование приемов поиска информации, усвоения, переработки, применения, передачи знаний, фиксирование результатов, самоорганизация процесса работы);
- заключительный (оценка значимости и анализ результатов, их систематизация, оценка эффективности программы и приемов работы, выводы о направлениях оптимизации труда).

В процессе самостоятельной работы обучающийся приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности. Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется обучающимся самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу

по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

По мере освоения материала по тематике дисциплины предусмотрено выполнение самостоятельной работы обучающихся по сбору и обработке литературного материала для расширения области знаний по изучаемой дисциплине, что позволяет углубить и закрепить конкретные практические знания, полученные на аудиторных занятиях. Для изучения и полного освоения программного материала по дисциплине используется учебная, справочная и другая литература, рекомендуемая настоящей программой, а также профильные периодические издания.

При самостоятельной подготовке к занятиям обучающиеся конспектируют материал, самостоятельно изучают вопросы по пройденным темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей.

Самостоятельная работа складывается из таких видов работ как изучение материала по учебникам, справочникам, видеоматериалам и презентациям, а также прочим достоверным источникам информации; подготовка к зачету. Для закрепления материала достаточно, перелистывая конспект или читая его, мысленно восстановить материал. При необходимости обратиться к рекомендуемой учебной и справочной литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Подготовка к практическим занятиям. Этот вид самостоятельной работы состоит из нескольких этапов:

- 1) Повторение изученного материала. Для этого используются конспекты лекций, рекомендованная основная и дополнительная литература;
- 2) Углубление знаний по предложенным темам. Необходимо имеющийся материал в лекциях, учебных пособиях дифференцировать в соответствии с пунктами плана практического занятия. Отдельно выписать неясные вопросы, термины. Лучше это делать на полях конспекта лекции или учебного пособия. Уточнение надо осуществить при помощи справочной литературы (словари, энциклопедические издания и т.д.);
- 3) Составление развернутого плана выступления, или проведения расчетов, решения задач, упражнений и т.д. При подготовке к практическим

занятиям обучающиеся конспектируют материал, готовят ответы по приведенным вопросам по темам практических занятий. Дополнительно к практическому материалу студенты самостоятельно изучают вопросы по предлагаемым темам, используя при этом учебную литературу из предлагаемого списка, периодические печатные издания, научную и методическую информацию, базы данных информационных сетей (Интернет и др.).

Требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы

Специальных требований к предоставлению и оформлению результатов данной самостоятельной работы нет.

Контроль выполнения плана самостоятельной работы обучающихся осуществляется преподавателем на практических занятиях путем опроса и путем включения в итоговые задания на занятии из плана самостоятельной работы.

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства	
				текущий контроль	Промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Организация диетологической помощи в Российской Федерации	ПК-3.1 Определяет и оценивает морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы организма человека ПК-3.2 Владеет алгоритмом клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач ПК-3.3 Оценивает результаты клинико-лабораторной и функциональной диагностики	Знает принципы биохимического анализа и особенности лабораторной диагностики заболеваний Умеет обосновывать выбор и оценивать эффективность методов клинико-лабораторной и функциональной диагностики при выполнении профессиональных задач Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, при	УО-1 Собеседование ПР-1, Тест	Вопросы зачета 1-14

		при решении профессиональных задач	решении профессиональных задач		
2.	Тема 2. Основы питания здорового и больного человека	<p>ПК-4.1 Изучает физиолого-биохимические механизмы формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов на клеточном, субклеточном и молекулярном уровнях.</p> <p>ПК-4.2 Определяет условия дисбаланса потребления нутриентов.</p> <p>ПК-4.3 Раскрывает биохимические механизмы оптимизации нутриционного статуса различных групп населения.</p> <p>ПК-4.4 Определяет физиологические потребности человека в энергии и пищевых веществах.</p>	<p>Знает физиолого-биохимические механизмы формирования нутриционно-метаболического статуса организма в условиях дисбаланса потребления нутриентов на клеточном, субклеточном и молекулярном уровнях.</p> <p>Умеет определять разные виды дефицитов по имеющимся данным о дисбалансе организма</p> <p>Владеет методами оценки нарушений нутритивного статуса организма</p>	УО-1 Собеседование ПР-1, Тест	Вопросы зачета 15-25
3.	Тема 3. Биологическая роль нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и при патологии	<p>ПК-5.1 Проводит мониторинг медико-социальных и экономических проблем, связанных с распространением алиментарно-</p>	<p>Знает этапы развития алиментарно-зависимых заболеваний и способы их профилактики</p> <p>Умеет прогнозировать влияние медико-социальных и</p>	УО-1 Собеседование ПР-1, Тест	Вопросы зачета 26-36

		зависимых заболеваний и заболеваний, риски возникновения которых, напрямую связаны с нарушениями питания ПК-5.2 Прогнозирует влияние медико-социальных и экономических проблем на уровень прогрессирования различных осложнений, потерю трудоспособности и инвалидизации, снижению продолжительности жизни	экономических проблем на уровень прогрессирования различных осложнений. Владеет методами оценки питания и профилактики развития алиментарно-зависимых заболеваний		
4.	Тема 4. Диетотерапия при алиментарнозависимых заболеваниях	ПК-5.3 Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по производству специализированной пищевой продукции и профилактике алиментарно-зависимых социально-значимых заболеваний.	Знает научно-практические основы принципов специализированной пищевой продукции. Умеет применять нормативно-техническую документацию и методические рекомендации для разработки рекомендаций по производству специализированной пищевой продукции Владеет научными данными по профилактике алиментарно-зависимых социально-значимых заболеваний.	УО-1 Собеседование ПП-1, Тест	Вопросы зачета 37-48

5.	Тема 5. Диетотерапия при различных состояниях и заболеваниях	<p>ПК-6.1. Определяет и анализирует биологическую роль микронутриентов, минорных биологически активных веществ, их необходимость в рационе питания</p> <p>ПК-6.2. Определяет физиологические потребности человека в различные физиологические периоды в микроэлементах, питательных веществах, энергии и биологически активных веществах</p> <p>ПК-6.3. Разрабатывает научно обоснованные рекомендации по ликвидации дефицита пищевых веществ и биологически активных компонентов</p>	<p>Знает биологическую роль микронутриентов, минорных биологически активных веществ</p> <p>Умеет определять дисбаланс микронутриентов, минорных биологически активных веществ</p> <p>Владеет методами гармонизации рационов в зависимости от выявленных дисбалансов микронутриентов, минорных биологически активных веществ</p>	УО-1 Собеседование ПП-1, Тест	Вопросы зачета 49-60
6.	Тема 6. Диетотерапия в геронтологии	ПК-9.1 Проводит мониторинг результатов фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии	<p>Знает основные наукометрические база данных с фундаментальными и прикладными научными исследованиями в своей профессиональной области</p> <p>Умеет пользоваться поисковыми и наукометрическими платформами и базами данных</p>	УО-1 Собеседование ПП-1, Тест	Вопросы зачета 61-72

		<p>ПК-9.2 Оценивает результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии для практического применения</p> <p>ПК-9.3 Транслирует результаты фундаментальных, поисковых и прикладных научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии в практическое здравоохранение, агропромышленный комплекс и образовательную деятельность</p>	<p>для поиска необходимой информации</p> <p>Владет навыками мониторинга результатов научных исследований в области приоритетных направлений медицины, нутрициологии и пищевой технологии и биотехнологии</p>		
7.	Тема 7. Диетотерапия спортсменов	<p>ПК-16.1 Изучает особенности строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения,</p>	<p>Знает особенности строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмы поддержания гомеостаза процессов пищеварения</p> <p>Умеет определять особенности функционирования</p>	УО-1 Собеседование ПР-1, Тест	Вопросы зачета 73-93

		особенности функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии ПК-16.2 Применяет знания особенностей строения и функционирования отделов и пищеварительной системы человека, механизмов поддержания гомеостаза процессов пищеварения, особенностей функционирования пищеварительной системы в норме и при патологии.	пищеварительной системы в норме и при патологии Владеет методами изучения особенностей и функционирования отделов и пищеварительной системы человека		
--	--	--	--	--	--

VI. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Лапкин, М. М. Основы рационального питания / Лапкин Михаил Михайлович, Пешкова Галина Петровна, Растегаева Ирина Валерьяновна - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-4247-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html> (дата обращения: 15.02.2023). - Режим доступа : по подписке.
2. Правильное питание. Полный справочник / Б. Ю. Ламихов, С. В. Глущенко, Д. А. Никулин [и др.]. — Саратов : Научная книга, 2019. — 467 с. — ISBN 978-5-9758-1827-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/80176.html> (дата обращения: 15.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. 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> (дата обращения: 15.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

4. Тель, Л. З. Нутрициология / Л. З. Тель [и др.] - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0255-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502553.html> (дата обращения: 15.02.2023). - Режим доступа : по подписке.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Кильдиярова, Р. Р. Детская диетология / Кильдиярова Р. Р. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. (Серия "Библиотека врача-специалиста") - ISBN 978-5-9704-4960-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970449608.html> (дата обращения: 15.02.2023). - Режим доступа : по подписке.

2. Тутельян, В. А. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 656 с. (Серия "Национальные руководства") - ISBN 978-5-9704-5352-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970453520.html> (дата обращения: 15.02.2023). - Режим доступа : по подписке.

3. Шевченко, В. П. Клиническая диетология / Шевченко В. П. / Под ред. В. Т. Ивашкина - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. (Серия "Библиотека врача-специалиста") - ISBN 978-5-9704-1800-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418000.html> (дата обращения: 15.02.2023). - Режим доступа : по подписке.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. <https://www.rospotrebnadzor.ru/>
2. <https://foodsafety.ru/>
3. <https://www.who.int/ru>

VIII.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины. Приступить к освоению дисциплины следует незамедлительно в самом начале учебного семестра. Рекомендуется изучить структуру и основные положения Рабочей программы дисциплины. Обратите внимание, что кроме аудиторной работы (практические занятия) планируется самостоятельная работа, итоги которой влияют на окончательную оценку по итогам освоения учебной дисциплины. Все задания (аудиторные и самостоятельные) необходимо выполнять и предоставлять на оценку в соответствии с графиком.

В процессе изучения материалов учебного курса предлагаются следующие формы работ: лекции, лабораторные работы, практические занятия, задания (темы) для самостоятельной работы.

Особо значимой для профессиональной подготовки студентов является *самостоятельная работа* по курсу. В ходе этой работы студенты отбирают необходимый материал по изучаемому вопросу и анализируют его. Студентам необходимо ознакомиться и выполнить основные задания, без которых невозможно полноценное понимание дисциплины.

Освоение курса способствует развитию навыков обоснованных и самостоятельных оценок фактов и концепций. Поэтому во всех формах контроля знаний, особенно при сдаче зачета и экзамена, внимание обращается на полноту освоения компетенций, на умение практически применять знания и делать выводы.

Работа с литературой. Рекомендуется использовать различные возможности работы с литературой: фонды научной библиотеки ДВФУ и электронные библиотеки (<http://www.dvfu.ru/library/>), а также доступные для использования другие научно-библиотечные системы.

К сдаче зачета и экзамена допускаются обучающиеся, выполнившие все задания (практические, самостоятельные), предусмотренные учебной программой дисциплины, посетившие не менее 75% аудиторных занятий

IX. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением.

Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа 690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, Корпус 25.1, ауд. М422</p>	<p>Комплекты учебной мебели (столы и стулья), ученическая доска. Мультимедийный комплекс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера Avervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220-Codeonly- Non-AES; Сетевая видеочамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием</p>	<p>Windows 10, Microsoft Office профессиональный плюс 2019</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными</p>	<p>Microsoft Office профессиональный плюс 2019,</p>

	устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками	
Аудитория для самостоятельной работы студентов г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).	Microsoft Office профессиональный плюс 2019

Х. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для дисциплины используются следующие оценочные средства:

1. Опрос
2. Тестирование
3. Отчет о выполнении лабораторной работы

Устный опрос.

Устный опрос позволяет оценить знания и логику студента, умение использовать терминологию, владение речью и иные коммуникативные навыки.

Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту.

Опрос – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Тестирование.

Тестирование является наиболее эффективной и объективной формой оценивания знаний, умений и навыков, позволяющей выявлять не только

уровень учебных достижений, но и структуру знаний, степень ее отклонения от нормы. Тестирование предполагает стандартизованную, выверенную процедуру сбора и обработки данных, а также их интерпретацию, позволяет проверить знания обучающихся по широкому спектру вопросов. Тестирование исключает субъективизм преподавателя, как в процессе контроля, так и в процессе оценки.

Критерии оценки тестирования

оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
--------	---------------------------------------	-------------------------------------	--------------------------	----------------------------

Лабораторные работы

Применяются для проведения учащимися опытов, экспериментов, наблюдений за явлениями, процессами преимущественно в условиях специальных лабораторий, кабинетов и с применением технических средств. Этот метод стимулирует активность действий как на стадии подготовки к проведению исследований, так и в процессе его осуществления.

Критерии оценки лабораторных работ

Оценка зачета	Требования к сформированным компетенциям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; самостоятельно и рационально монтирует необходимое оборудование; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ погрешностей.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выполнены требования к оценке «отлично», но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочёта
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если ставится, если работа выполнена не полностью, но объемом выполненной части таков, позволяет получить правильные результаты и выводы: если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов: если

	опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.
--	---

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Форма отчётности по дисциплине – зачет. Зачет по дисциплине включает ответы на 2 вопроса.

Методические указания по сдаче зачета

Зачет принимается ведущим преподавателем (доцентом, профессором), за которым закреплен данный вид учебной нагрузки в индивидуальном плане. Форма проведения зачета устная.

Во время проведения зачета обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя, проводящего зачет, справочной литературой и другими пособиями.

Время, предоставляемое обучающемуся на подготовку к ответу на зачете, должно составлять не более 40 минут. По истечении данного времени обучающийся должен быть готов к ответу.

Присутствие на зачете посторонних лиц (кроме лиц, осуществляющих проверку) без разрешения соответствующих лиц (ректора либо проректора по учебной работе, директора Школы, руководителя ОПОП или директора департамента), не допускается. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, не имеющие возможности самостоятельного передвижения, допускаются на экзамен с сопровождающими.

При промежуточной аттестации обучающимся устанавливается оценка «зачтено» или «незачтено». При неявке обучающегося на экзамен в ведомости делается запись «не явился».

Вопросы к зачету

1. Здоровый образ жизни – понятие. Правила здорового образа жизни. Правильное питание – как компонент здорового образа жизни. Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни.

2. Регуляция пищеварения (значение микрофлоры, пищевых волокон, токсических аминов, значение ЦНС, пищеварительных гормонов).
3. Энергетический обмен. Пластический обмен. Регуляция обмена веществ. Нарушения регуляции обмена веществ при различных патологических состояниях – ключевое звено патогенеза заболеваний.
4. Белки – значение в обмене веществ. Биологическая и пищевая ценность белков. Основные этапы метаболизма белков. Регуляция обмена белков
5. Нарушения обмена белков и его значение в развитии патологии.
6. Углеводы: классификация. Их значение в обмене веществ.
7. Биологическая и пищевая ценность углеводов. Метаболизм углеводов.
8. Нарушение обмена углеводов и его значение в развитии патологии.
9. Биологическая роль и функции жиров. Пищевая ценность жиров.
10. Регуляция обмена жиров. Нарушение обмена липидов и ее значение в патологии.
11. Микронутриенты: классификация, биологическая роль. Витамины. Их значение в обмене веществ.
12. Функции и биологическая роль витаминов.
13. Жирорастворимые витамины – биологическая роль. Принципы диетотерапии при дефиците жирорастворимых витаминов.
14. Водорастворимые витамины – биологическая роль. Принципы диетотерапии при дефиците витаминов группы В.
15. Особенности витаминного статуса у детей.
16. Роль минеральных веществ и микроэлементов в обмене веществ. Дефицит минеральных веществ и микроэлементов. Особенности клинических проявлений у детей. Значение диетотерапии в коррекции дефицитных состояний
17. Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма.
18. Пищевые продукты – источники белка. Нормы потребления белка.
19. Пищевые продукты – источники разных видов жиров. Нормы потребления жиров.
20. Пищевые продукты – источники углеводов. Источники простых и сложных углеводов. Потребность в углеводах.
21. Пищевые продукты – источники водорастворимых витаминов.
22. Пищевые продукты – источники жирорастворимых витаминов.

23. Пищевая аллергия: этиология, принципы диагностики, терапии, особенности диетотерапии.

24. Атопический дерматит: классификация, методы диагностики, принципы терапии и основы диетотерапии.

25. Термодинамика существования биосферы. Миграция пищевых веществ и энергии.

26. Тип питания человека, источники пищи. Пути решения продовольственной недостаточности.

27. Количественная характеристика питания – энергетический обмен человека закономерности и методы измерения.

28. Инструментальные методы измерения энергетического обмена в клинических условиях.

29. Значение основных энергонесущих компонентов пищи (белки, жиры, углеводы), их нормирование и источники поступления. Принципы рационального питания.

30. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления белков.

31. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления жиров.

32. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления углеводов.

33. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления животных белков.

34. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления полиненасыщенных жирных кислот.

35. Особенности энергетического, пластического обмена и нормирования потребления сахаров.

36. Значение дополнительных энергонесущих компонентов пищи (этиловый спирт, органические кислоты), их нормирование и источники поступления.

37. Общая характеристика, классификация, значение, нормы потребления и источники витаминов и минеральных веществ.

38. Физиологическое значение отдельных водорастворимых витаминов: аскорбиновая кислота, тиамин, рибофлавин, пиридоксин, никотиновая кислота, цианокобаламин, фолиевая кислота, пантотеновая кислота, биотин.

39. Физиологическое значение отдельных жирорастворимых витаминов: витамин А и βкаротин, витамине Е, D, К.

40. Физиологическое значение макроэлементов: кальций, фосфор, магний, калий, натрий, хлориды.
41. Физиологическое значение микроэлементов: железо, цинк, медь, марганец, йод, селен, хром, молибден, фтор.
42. Продукты – источниками поступления витаминов и минеральных веществ.
43. Факторы, влияющие на сохранение витаминов и минеральных веществ в продуктах питания в процессе их производства, хранения и приготовления.
44. Методы изучения питания и методы оценки адекватности витаминно-минерального обмена.
45. Биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием: инозитол, L-карнитин, убихинон, липоевая кислота, метилметионинсульфоний, оротовая кислота, парааминобензойная кислота, холин, индол-3-карбинол, флавоноиды, фитостерины, глюкозамин сульфат.
46. Классификация продуктов питания. Значение в питании отдельных групп продуктов.
47. Происхождение, химический состав и значение в питании молока.
48. Обеспечение безопасности использования в питании молока и молочных продуктов.
49. Химический состав и значение в питании продуктов переработки молока.
50. Происхождение, химический состав и значение в питании мяса.
51. Химический состав и значение в питании продуктов переработки мяса.
52. Обеспечение безопасности использования в питании мяса и мясных изделий.
53. Происхождение, химический состав и значение в питании рыбы и морепродуктов.
54. Химический состав и значение в питании продуктов переработки рыбы.
55. Обеспечение безопасности использования в питании рыбы и нерыбных морепродуктов.
56. Многообразие молочных и кисло-молочных продуктов. Особенности молока различных домашних животных. Особенности женского грудного молока.

57. Многообразие мясных продуктов и деликатесов. Особенности мяса различных домашних животных. Отличительные особенности мяса птицы.

58. Многообразие рыбных и нерыбных морепродуктов.

59. Ботаническое строение и химический состав зерна.

60. Изменение химического состава зерна в процессе производство муки и хлеба.

61. Использование пищевых добавок в процессе производства хлеба.

62. Разнообразие круп и особенности бобовых.

63. Основные виды опасности связанные с употреблением хлеба и продуктов переработки зерна.

64. Обеспечение безопасности использованию в питании крупяных, хлебобулочных и кондитерских изделий.

65. Многообразие зерновых и бобовых, используемых в питании человека. Особенности строения и химического состава зерна различных культур злаков.

66. Многообразие хлебобулочных изделий – особенности традиционного хлеба в разных регионах России и Мира.

67. Значение в питании макаронных и кондитерских изделий.

68. Ботаническое разнообразие плодов и ягод – общие черты и особенности химического состава.

69. Значение в питании овощей, химический состав наиболее традиционно значимых: картофель, капуста, морковь, свёкла и т.д.

70. Значение в питании фруктов, химический состав наиболее традиционно значимых: яблоки, виноград, бананы, цитрусовые и т.д.

71. Биологически активные вещества овощей, фруктов и ягод с изученным физиологическим действием.

72. Значение в питании и химический состав основных видов грибов представленных на рынке продовольственных товаров.

73. Основные виды опасности связанные с употреблением плодоовощной продукции. Обеспечение безопасности использованию в питании плодоовощной продукции.

74. Основные виды опасности связанные с употреблением дикорастущих грибов – обеспечение безопасности организованного сбора.

75. Экзотические фрукты и овощи, их описание и характеристики.

76. Типичные съедобные и ядовиты грибы России, отличительные черты и распространение.

77. Многообразие плодоовощной продукции – соки, консервы, десерты и др. Значение в питании сушёных плодов и ягод.

78. Многообразие, химический состав и значение в питании пряностей.

79. Алиментарные заболевания: белково-энергетическая недостаточность, избыточное питание, недостаточное питание, авитаминозы, «микроэлементозы».

80. Методика оценка нутритивного статуса пациента. Принципы лечебного питания.

81. Основные виды опасности пища: алиментарные заболевания, зооантропонозы, кишечные инфекции, гельминтозы, вкусовые тошноты и пищевые отравления. Направления профилактики заболевания обусловленных пищей.

82. Требования к предприятиям общественного питания, включая пищеблоки лечебных организаций.

83. Функциональными обязанностями врача диетолога. Схема организации лечебного питания в лечебно-профилактических организациях

84. Принципы составления диет лечебного питания. Документационный состав диет лечебного питания.

85. Необходимые нормативные документы и сборники рецептов для составления 7-ми дневных меню. Анализ соответствия меню-раскладок предъявляемым требованиям. Экономический анализ меню-раскладок.

86. Основные принципы составления диет лечебного питания и общие принципы организации общественного питания.

87. Обеспечение безопасности общественного питания: требования к предприятию, персоналу, оборудованию, технологии производства и хранения.

88. Общая характеристика основного варианта диеты (ОВД), химический состав, режим питания, показания и противопоказания к назначению. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда при ОВД.

89. Общая характеристика щадящей диеты (ЩД). Виды щажения, химический состав и режим питания ЩД. Показания и противопоказания к назначению ЩД. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда при ЩД.

90. Общая характеристика диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Химический состав, режим питания, показания и противопоказания к назначению НБД. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда.

91. Общая характеристика диеты с повышенным содержанием белка (ВБД). Химический состав и режим питания ВБД. Показания и противопоказания к назначению ВБД. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда при ВБД.

92. Общая характеристика диеты с пониженной калорийностью (НКД). Химический состав, режим питания, показания и противопоказания к назначению. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда при НКД.

93. Химический состав и режим питания ВКД. Показания и противопоказания к назначению ВКД. Рекомендованные и исключаемые продукты и блюда при ВКД.

Критерии выставления оценки обучающемуся на зачете по дисциплине «Диетология»

Оценка зачета	Требования к сформированным компетенциям
«зачтено»	«зачтено» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по методологии научных исследований.
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«зачтено»	Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«незачтено»	Оценка «незачтено» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, незачтено ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Пример тестового задания

Вопрос № 1

Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- главврач
- (+) диетолог
- зам- главврача по лечебной части
- зам- главврача по АХЧ
- шеф-повар

Вопрос № 2

Продукты богатые пуринами:

- (+) отварное мясо
- (+) крепкий мясной бульон
- овощной салат

Вопрос № 3

Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:

- (+) «макароны по флотски»
- (+) блинчики с начинкой
- винегрет

Вопрос № 4

Основной обмен повышен:

- (+) при гипертиреозе
- (+) у детей и подростков
- при гипотиреозе
- у лиц с избыточной массой тела

Вопрос № 5

Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:

- (+) меню ежедневное
- (+) порционник
- картотеку блюд
- (+) меню - раскладку
- (+) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Вопрос № 6

Наиболее опасное проявление немедленной аллергии:

- Крапивница.
- Бронхоспазм.
- (+) Анафилактический шок.
- Отек Квинке.

Вопрос № 7

Сметана закладывается в первое блюдо за:

- (+) 10 мин до окончания варки
- 1 час до окончания варки

Вопрос № 8

- При построении любой диеты учитываются следующие принципы:
- (+) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах
 - (+) возможности больного в усвоении пищи
 - местное или общее воздействие пищи на организм
 - (+) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
 - (+) соответствующая кулинария обработка пищи

Вопрос № 9

- Средняя суточная потребность взрослого человека в белках
- 30-45 г
 - 50-75 г
 - 80-100 г
 - (+) 110-150 г

Вопрос № 10

- Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:
- (+) с грязных овощей и фруктов
 - с готовой продукции
 - с рук персонала

Вопрос № 11

При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:

- (+) пересчитать все компоненты составив пропорцию
- убрать или прибавить какой-то продукт

Вопрос № 12

- При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:
- увеличивается
 - (+) уменьшается
 - не изменяется
 - определяется суточным диурезом

Вопрос № 13

- Наибольшее количество клетчатки содержится в:
- (+) в макаронах
 - в печенье
 - в малине

- в фасоли

Вопрос № 14

Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- 1 часа

(+) 2 часов

- 3 часов

Вопрос № 15

Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:

- 100мг

(+) 80мг