



УРАЛЬСКИЙ
МЕДИЦИНСКИЙ
ИНСТИТУТ

**Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Уральский медицинский институт»**

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.04.02 Основы диетологии

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Специальность 31.05.01 Лечебное дело

квалификация: врач-лечебник (врач-терапевт участковый)

Форма обучения: очная

Срок обучения: 6 лет

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета института (протокол № 2 от 18.05.2026 г.) и утверждена приказом ректора № 48 от 18.05.2026 г.

Нормативно-правовые основы разработки и реализации рабочей программы дисциплины:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – специалитет по специальности 31.05.01 Лечебное дело, утвержденный Приказом Министра науки и высшего образования Российской Федерации от 12.08.2020 № 988.

2) Профессиональный стандарт «Врач-лечебник (врач-терапевт участковый)», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 г. № 293н

3) Общая характеристика образовательной программы.

4) Учебный план образовательной программы.

5) Устав и локальные акты Института.

1. Общие положения

1.1. Цель и задачи освоения дисциплины

1.1.1. Целью освоения учебной дисциплины Основы диетологии является:

- обучение студентов методам диетологического обследования, диагностики и принципам назначения и мониторинга нутритивной терапии основных заболеваний внутренних органов, на этапах госпитальной и амбулаторно-поликлинической помощи для овладения обучающимися компетенциями в соответствии с ФГОС ВО 3++ специальности «Лечебное дело», способных и готовых к выполнению трудовых функций, требуемых профессиональным стандартом «Врач-лечебник (врач терапевт участковый)».

1.1.2. Задачи, решаемые в ходе освоения программы дисциплины:

- приобретение обучающимися знаний в области диетологии, диетотерапии, организации питания здорового и больного человека для проведения первичной профилактики заболеваний, внедрения основных принципов здорового образа жизни, сбалансированного и рационального питания и формирования у населения мотивации, направленной на сохранение и укрепление здоровья;

- ознакомление студентов со структурой и организацией лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях при различной патологии (болезни органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, мочевыводящих путей и пр.) для формирования клинического мышления и готовности к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи, в том числе, при угрожающих жизни состояниях;

- формирование у будущих врачей практических навыков по внедрению принципов рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии заболеваний, сохранению пищевой ценности и безопасности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;

- ознакомление с порядками организации, осуществления и учетно-отчетной документацией лечебного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Основы диетологии изучается в 4 семестре и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока Б1. Является дисциплиной по выбору.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е.

Для успешного освоения настоящей дисциплины обучающиеся должны освоить следующие дисциплины: анатомия, биологическая химия, биология, биоэтика, гистология, эмбриология, цитология, медицинская информатика, латинский язык, нормальная физиология, психология и педагогика, современные коммуникации в медицине, химия.

Знания, умения и опыт практической деятельности, приобретенные при освоении настоящей дисциплины, необходимы для успешного освоения дисциплин: госпитальная терапия, дерматовенерология, инфекционные болезни, медицинская реабилитация, клиническая иммунология, общая хирургия, педиатрия, онкология, лучевая терапия, поликлиническая терапия, пропедевтика внутренних болезней, психиатрия, медицинская психология, психология и педагогика, топографическая анатомия и оперативная хирургия, фармакология, факультетская терапия, факультетская хирургия, элективный курс по физической культуре и спорту.

1.3.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Код и наименование компетенции выпускника	Наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), практике
Общепрофессиональные компетенции		
<p>ОПК-2 Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения</p>	<p>ИОПК-2.1 Демонстрирует знание принципов профилактики заболеваний, основ гигиенического воспитания и современных методов санитарно-просветительской работы среди различных групп населения. ИОПК-2.2 Способен разрабатывать и реализовывать профилактические программы, оценивать их эффективность, проводить санитарно-гигиеническое консультирование и применять индивидуальный подход при работе с различными категориями пациентов. ИОПК-2.3</p>	<p>Знать: - физиологические основы питания и пищеварения; - классификацию пищевых продуктов и их питательную ценность; - принципы составления рационов для различных возрастных групп; - основные лечебные диеты и их характеристику; - современные тенденции в области здорового питания. Уметь: - анализировать пищевой рацион пациента; - подбирать оптимальный режим питания; - корректировать диету при распространённых заболеваниях; - давать рекомендации по рациональному питанию; - использовать специальные диетические продукты. Владеть: - методиками оценки пищевого статуса; - навыками составления недельного меню; - технологиями коррекции пищевого поведения; - принципами индивидуального подхода в диетологии; - основами консультирования по вопросам питания.</p>

	Владеет методиками проведения профилактических осмотров, навыками анализа показателей здоровья населения и технологиями организации санитарно-просветительской деятельности в лечебно-профилактических учреждениях.	
--	---	--

2. Формы работы обучающихся, виды учебных занятий и их трудоёмкость

Объём дисциплины	Всего часов	4 семестр часов
Общая трудоёмкость дисциплины, часов	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего) (аудиторная работа):	36	36
Лекционные занятия (всего) (ЛЗ)	12	12
Занятия семинарского типа (всего) (СТ)	24	24
Самостоятельная работа (всего) (СРС)	36	36
Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет)	-	-

3. Содержание дисциплины (модуля)

Код и наименование компетенции выпускника	Наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), практике
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-2 Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому	ИОПК-2.1 Умеет выявлять факторы риска заболеваний, связанных с образом жизни, воздействием окружающей среды, профессиональной деятельности и оказанием медицинской помощи на индивидуальном и групповом уровнях,	Знать: - физиологические функции микронутриентов и лечебно-профилактические эффекты пищи, - характеристику основных групп продуктов, - влияние сбалансированного питания на организм человека, - современные взгляды на режим питания, - основные способы кулинарной обработки продуктов питания, рекомендуемых для больных,

<p>просвещению населения.</p>	<p>оценивать их влияние на здоровье, планировать оздоровительные мероприятия и оценивать их эффективность. ИОПК-2.3 Умеет проводить профилактическое консультирование пациентов и мероприятий по формированию здорового образа жизни среди населения в групповых формах</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные принципы питания с целью профилактики наиболее распространенных заболеваний терапевтического профиля, - энергетическую ценность продуктов, - номенклатуру диет (систему стандартных диет), отличающуюся по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов, - о влиянии водного режима на организм человека при различных заболеваниях, - основные принципы назначения парентерального и энтерального питания, применяемого, в основном, в хирургических отделениях, в гематологии, онкологии и отделениях реанимации и интенсивной терапии. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести оценку питания пациента, - определять нарушенный статус питания по показателю индекса массы тела, - рассчитать энергетическую ценность рациона для различных возрастных категорий больных с учетом как основного, так и сопутствующих заболеваний, - определять баланс потребления и расхода энергии, учитывая основной обмен, - рассчитать потребность в основных питательных веществах (белки, жиры, углеводы), учитывая возраст, физическое состояние пациента и характер его трудовой деятельности, - составлять меню по калорийности диеты для больных различного профиля, - провести расчет водного режима для больных различных отделений стационара (кардиологического, нефрологического, гастроэнтерологического, неотложной терапии и др.); <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными данными, характеризующими показатели статуса питания человека, - основными методами расчета массы тела, - алгоритмом определения нарушений статуса питания по показателю индекса массы тела, - принципами применения диетической терапии,
-------------------------------	---	--

		методиками расчета сбалансированного рациона питания с целью профилактики и реабилитации больных различного профиля.
--	--	--

3.1. Содержание разделов (модулей), тем дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела (модуля), темы дисциплины (модуля)	Содержание раздела и темы в дидактических единицах
Раздел 1. Основы питания, питание как общебиологическая проблема		
1.	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема.	Питание и диета. Питание здорового и больного человека. Потребность организма в пищевых ингредиентах. Понятия «диетология», «трофология». Лечебное питание.
2.	Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма	Пластическая функция пищи. Биорегуляторная функция пищи. Приспособительная функция пищи. Прием пищи. Переваривание пищи в пищеварительном тракте. Всасывание нутриентов. Транспорт нутриентов к органам и клеткам. Выведение продуктов обмена из организма.
3.	Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания.	Характер и объем потребления пищи как фактор риска острых и хронических инфекционных и неинфекционных заболеваний. Заболевания, ассоциированные с дефицитом и избытком белка, жира, углеводов, клетчатки, витаминов, макро- и микроэлементов.
Раздел.2. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях		
4	Организационные основы питания в ЛПУ.	Структура организации питания в ЛПУ. Функциональные обязанности лиц по организации лечебного питания. Положение о Совете по лечебному питанию. Основные варианты стандартных диет. Разработка режима питания. Разработка и утверждение 7-дневного меню. Нормы питания. Дополнительное индивидуальное питание.
Раздел 3. Лечебное питание при заболеваниях внутренних органов		
5.	Острые и хронические воспалительные и заболевания легких и лечебное питание	Режим питания. Энергетическая ценность. Содержание белков, жиров, углеводов. Витамины. Микроэлементы. Набор блюд и продуктов. Энергетическая ценность и содержание основных пищевых веществ в рационе при абсцессе и гангрене легких. Режим питания. Витамины. Фитотерапия.
6.	Питание при бронхиальной астме и аллергических заболеваниях.	Неспецифическая гипоаллергенная диета. Элиминационная диета. Набор блюд и продуктов. Кулинарная обработка. Особенности питания при лечении ГКС.

7.	Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.	<p>Роль алиментарного фактора в этиологии атеросклероза. Влияние факторов лечебного питания в комплексной терапии атеросклероза. Количество и качество белков, жиров, углеводов. Энергетическая ценность рациона.</p> <p>Поваренная соль. Свободная жидкость. Режим питания. Роль алиментарного фактора в истории болезни. Схемы диетотерапии гипертонической болезни в зависимости от стадии заболевания и возраста больного. Диета при сопутствующих заболеваниях.</p> <p>Характеристика диеты. Рацион. Набор блюд и продуктов. Диета Кареля, FODMAP. Характеристика калиевой диеты. Роль диеты в комплексном лечении.</p>
8.	Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	<p>Диета и режим питания при различных заболеваниях пищевода. Режим питания. Кулинарная обработка продуктов питания. Питание при остром и хроническом гастрите. Основные задачи при проведении диетотерапии при хроническом гастрите. Характеристика белкового компонента в рационе. Молочные продукты и возможности их использования. Механическое, термическое и химическое щажение слизистой желудка. Особенности диетотерапии при ЯБ желудка и ДПК. Задачи диетотерапии при язвенной болезни. Принципы диетотерапии при язвенной болезни. Значение ритмов приема пищи. Физиологические стимуляторы моторно-двигательной функции кишечника. Пищевые вещества, задерживающие перистальтику кишечника.</p> <p>Питание при желчнокаменной болезни, остром и хроническом холецистите. Режим питания. Значение белков, жиров, углеводов в рационе. Значение овощей и фруктов.</p> <p>Диетотерапия при сопутствующем ожирении. Питание после холецистэктомии.</p> <p>Диета и режим питания при остром и хроническом панкреатите, синдроме мальабсорбции/мальдигестии. Схема питания больного при остром панкреатите. Значение белков, жиров и углеводов в рационе. Суточный объем пищи. Запрещенные блюда и продукты.</p>
9.	Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.	<p>Содержание белков, жиров, углеводов в рационе. Диета при остром и хроническом пиелонефрите. Запрещенные продукты. Витамины. Водный режим. Фитотерапия. Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Набор блюд и продуктов. Витамины. Микроэлементы</p> <p>Содержание белков, жиров, углеводов в рационе.</p> <p>Диета при остром и хроническом пиелонефрите. Запрещенные продукты. Витамины. Водный режим. Фитотерапия. Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Набор блюд и продуктов. Витамины. Микроэлементы</p>
10.	Лечебное питание при болезнях эндокринной системы,	<p>Роль алиментарного фактора в этиологии ожирения. Индивидуальный подбор питания в соответствии с идеальной массой тела и физической нагрузкой. Гипокалорийные диеты</p> <p>Характеристика диеты. Энергоценность рациона. Набор блюд и продуктов. Профилактика подагры.</p>

	нарушениях обмена веществ.	Питание при сахарном диабете 1 и 2 типа. Питание при заболеваниях щитовидной железы
11.	Лечебное питание при анемиях и беременности.	Особенности построения диетотерапии при железодефицитной анемии. Продукты, улучшающие усвоение железа. Суточная квота железа в рационе. Количество белка, жира. Значение витаминов и микроэлементов. Диета при В-12-дефицитной анемии. Характеристика диеты. Подбор блюд и продуктов. Диета при фолиево-дефицитной анемии. Характеристика диеты. Подбор блюд и продуктов. Питание при беременности. Режим питания. Особенности кулинарной обработки. Суточное количество жидкости. Витамины. Микроэлементы
12.	Особенности питания пожилых и долгожителей.	Старческая астения. Недостаточность питания. Потребность в пищевых веществах и энергии. Принципы геродиететики.

4. Тематический план дисциплины

4.1. Тематический план контактной работы обучающихся с преподавателем (ЛЗ – занятия лекционного типа, СТ – занятия семинарского типа, СЗ – семинарские занятия)

№ п/п	Виды учебных занятий	Период обучения (семестр). Порядковые номера и наименование разделов (модулей) (при наличии). Порядковые номера и наименование тем (модулей) тем учебных занятий.	Количество часов контактной работы	
			ЛЗ	СТ
		4 семестр		
		Раздел 1. Основы питания, питание как общебиологическая проблема		
1.	ЛЗ	Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема.	1	
2.	СЗ	Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема.		2
3.	ЛЗ	Тема 2. Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма	1	
4.	СЗ	Тема 2. Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма		2
5.	ЛЗ	Тема 3. Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания.	1	
6.	СЗ	Тема 3. Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания.		2
		Раздел 2. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях		

7.	ЛЗ	Тема 4. Организационные основы питания в ЛПУ.	1	
8.	СЗ	Тема 4. Организационные основы питания в ЛПУ.		2
		Раздел 3. Лечебное питание при заболеваниях внутренних органов		
9.	ЛЗ	Тема 5. Острые и хронические воспалительные и заболевания легких и лечебное питание	1	
10.	СЗ	Тема 5. Острые и хронические воспалительные и заболевания легких и лечебное питание		2
11.	ЛЗ	Тема 6. Питание при бронхиальной астме и аллергических заболеваниях.	1	
12.	СЗ	Тема 6. Питание при бронхиальной астме и аллергических заболеваниях.		2
13.	ЛЗ	Тема 7. Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.	1	
14.	СЗ	Тема 7. Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.		2
15.	ЛЗ	Тема 8. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	1	
16.	СЗ	Тема 8. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.		2
17.	ЛЗ	Тема 9. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.	1	
18.	СЗ	Тема 9. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.		2
19.	ЛЗ	Тема 10. Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушениях обмена веществ.	1	
20.	СЗ	Тема 10. Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушениях обмена веществ.		2
21.	ЛЗ	Тема 11. Лечебное питание при анемиях и беременности.	1	
22.	СЗ	Тема 11. Лечебное питание при анемиях и беременности.		2
23.	ЛЗ	Тема 12. Особенности питания пожилых и долгожителей.	1	
24.	СЗ	Тема 12. Особенности питания пожилых и долгожителей.		2
		Всего часов за семестр:	12	24

4.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование раздела (модуля), тема дисциплины (модуля).	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Всего часов
1.	Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
2.	Тема 2. Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
3.	Тема 3. Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с	3

		электронными демонстрационными материалами	
4.	Тема 4 Организационные основы питания в ЛПУ.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
5.	Тема 5. Острые и хронические воспалительные и заболевания легких и лечебное питание	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
6.	Тема 6. Питание при бронхиальной астме и аллергических заболеваниях.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
7.	Тема 7. Питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
8.	Тема 8. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
9.	Тема 9. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
10.	Тема 10. Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушениях обмена веществ.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
11.	Тема 11. Лечебное питание при анемиях и беременности.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
12.	Тема 12. Особенности питания пожилых и долгожителей.	Работа с учебниками, учебно-методическими пособиями, подготовка к тестам, подготовка к занятиям, работа с электронными демонстрационными материалами	3
Итого:			36

5. Организация текущего контроля успеваемости обучающихся

5.1. Задачи, формы, методы проведения текущего контроля указаны в п. 2. Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета в Автономной некоммерческой организации высшего образования «Уральский медицинский институт».

5.2. Оценка результатов освоения обучающимся программы дисциплины в семестре осуществляется преподавателем на занятиях по традиционной шкале оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.3. Критерии оценивания результатов текущей успеваемости обучающегося по формам текущего контроля успеваемости обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в следующих формах: учет активности, опрос устный, опрос письменный, решение практической (ситуационной) задачи.

5.3.1. Критерии оценивания устного опроса в рамках текущего контроля успеваемости обучающегося.

По результатам устного опроса выставляется:

а) оценка «отлично» в том случае, если обучающийся:

- выполнил задания, сформулированные преподавателем;
- демонстрирует глубокие знания по разделу дисциплины (в ходе ответа раскрывает сущность понятий, явлений, принципов, законов, закономерностей, теорий, грамотно использует современную научную терминологию);

- грамотно и логично излагает материал, дает последовательный и исчерпывающий ответ на поставленные вопросы;

- делает обобщения и выводы;

- Допускаются мелкие неточности, не влияющие на сущность ответа.

б) оценка «хорошо» в том случае, если обучающийся:

- выполнил задания, сформулированные преподавателем;
- демонстрирует прочные знания по разделу дисциплины (в ходе ответа раскрывает сущность понятий, явлений, принципов, законов, закономерностей, теорий, грамотно использует современную научную терминологию);

- грамотно и логично излагает материал, дает последовательный и полный ответ на поставленные вопросы;

- делает обобщения и выводы;

- Допускаются мелкие неточности и не более двух ошибок, которые после уточнения (наводящих вопросов) обучающийся способен исправить.

в) оценка «удовлетворительно» в том случае, если обучающийся:

- частично выполнил задания, сформулированные преподавателем;
- демонстрирует знания основного материала по разделу дисциплины (в ходе ответа в основных чертах раскрывает сущность понятий, явлений,

принципов, законов, закономерностей, теорий, использует основную научную терминологию);

- дает неполный, недостаточно аргументированный ответ;
- не делает правильные обобщения и выводы;
- ответил на дополнительные вопросы;
- Допускаются ошибки и неточности в содержании ответа, которые исправляются обучающимся с помощью наводящих вопросов преподавателя.

г) оценка «неудовлетворительно» в том случае, если обучающийся:

- частично выполнил или не выполнил задания, сформулированные преподавателем;

- демонстрирует разрозненные знания по разделу дисциплины (в ходе ответа фрагментарно и нелогично излагает сущность понятий, явлений, принципов, законов, закономерностей, теорий, не использует или слабо использует научную терминологию);

- допускает существенные ошибки и не корректирует ответ после дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя;

- не делает обобщения и выводы;

- не ответил на дополнительные вопросы;

- отказывается от ответа; или:

- во время подготовки к ответу и самого ответа использует несанкционированные источники информации, технические средства.

5.3.2. Критерии оценивания результатов тестирования в рамках текущего контроля успеваемости обучающегося:

Оценка	Процент правильных ответов
2 (неудовлетворительно)	Менее 70%
3 (удовлетворительно)	70-79 %
4 (хорошо)	80-89 %
5 (удовлетворительно)	90-100 %

6. Организация промежуточной аттестации обучающихся

6.1. Форма и порядок проведения промежуточной аттестации указаны в п. 3, 4 Положения «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета в Автономной некоммерческой организации высшего образования «Уральский медицинский институт».

6.2. Форма промежуточной аттестации согласно учебному плану - зачет.

Зачет по дисциплине проводится в два этапа: первый этап в виде диагностической работы (тестовой форме), второй - в форме, определяемой преподавателем (собеседование, письменная работа, выполнение практического задания и т.д.).

Для перехода на второй этап необходимо в диагностической работе правильно ответить на 70 % и более тестовых заданий. Тем самым возможно

набрать от 61 до 70 баллов - базовый уровень положительной оценки согласно условиям (Менее 60 баллов – неудовлетворительно; 61-70 баллов - удовлетворительно 71-90 баллов - хорошо; 91-100 баллов- отлично) Положительная оценка по результатам промежуточной аттестации (зачета) выставляется только при условии прохождения диагностической работы

6.3. Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Понятие рационального питания и его принципы. Требования к рациональному питанию человека. Понятие адекватного питания, его принципы.

2. Рекомендуемые величины физиологической потребности в пищевых веществах и энергии как основа построения рационального питания в организованных коллективах.

3. Роль фундаментального учения И.П. Павлова о закономерностях пищеварения в развитии науки о рациональном питании здорового и больного человека.

4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности людей и факторы, влияющие на нее.

5. Профилактика алиментарных заболеваний, связанных с нарушением принципов рационального питания.

6. Белок как основа полноценности питания. Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение. Животные и растительные белки. Белковая ценность пищевых продуктов и рационов.

7. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор). Основные пути решения проблемы обеспечения населения белком. Нетрадиционные и новые источники белка.

8. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании.

9. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простогландинов). Медицинское значение трансизомеров жирных кислот. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.

10. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Пищевые волокна и их значение.

11. Источники простых и сложных углеводов в питании. Неблагоприятное влияние избытка сахара. Показания к повышению и снижению содержания углеводов в рационах питания.

12. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.

13. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, Е, К) и водорастворимых витаминов (В₁, В₂, РР, пантотеновая кислота, В₆, биотин, фолацин, В₁₂, С, Р).

Витаминоподобные вещества (витамин F, оротовая кислота, инозит, холин и др.).

14. Витаминная недостаточность (авитаминозы и гиповитаминозы) и ее профилактика. Диагностика скрытой витаминной недостаточности. Гипервитаминозы.

15. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов.

16. Заболевания, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Микроэлементозы. Нормирование минеральных элементов в питании.

17. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно- психического развития детей и подростков.

18. Особенности обмена веществ детей и подростков и рекомендуемые нормы потребления основных пищевых веществ.

19. Особое значение белковой полноценности в питании детей и подростков. Жиры и углеводы в питании детей.

20. Витаминная полноценность питания как основа нормального развития детского организма.

21. Минеральные вещества и их роль в формировании функциональных систем растущего организма.

22. Гигиенические принципы питания лиц пожилого и старческого возраста (энергетическая и качественная сторона питания, липотропная и антиоксидатная активность питания).

23. Гигиенические принципы питания беременных женщин и кормящих матерей.

24. Особенности организации питания спортсменов. Питание в период тренировок и соревнований.

25. Особенности организации питания в экстремальных условиях.

26. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Химический состав зерновых продуктов.

27. Продукты переработки зерна (мука, крупы), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

28. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба.

29. Химический состав молока, его пищевая и биологическая ценность.

30. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры.

31. Сливки и пахта, их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.

32. Творог, его пищевые и биологические свойства. Творог как источник метионина.

33. Сыры и их значение в питании, пищевая и биологическая ценность.

34. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса, их жирокислотный состав.

35. Мясо птицы, пищевая и биологическая ценность

36. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность.

37. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыб.

38. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца и яичные продукты (порошок, меланж), их пищевая и биологическая ценность.

39. Кондитерские изделия, их пищевая и биологическая ценность.

40. Значение овощей и плодов в питании, их пищевая и биологическая ценность.

41. Значение пищевых концентратов в питании населения. Концентраты первых и вторых обеденных блюд; детского и диетического питания; сухие завтраки, их значение в питании.

42. Социально-экономические методы изучения питания населения (балансовый и бюджетный методы).

43. Социально-гигиенические методы изучения питания: - индивидуального и семейного (анкетный метод, опросный, опросно-весовой метод, весовой метод, метод анализа частоты потребления пищи, метод 24-часового воспроизведения).

44. Социально-гигиенические методы изучения питания: - организованных коллективов (изучение питания по отчетам, меню-раскладкам, лабораторный метод).

45. Алгоритм изучения фактического питания и оценки пищевого статуса организма.

46. Актуальность изучения фактического питания населения во взаимосвязи с показателями здоровья.

47. Концептуальная модель системы мониторинга воздействия питания на здоровье населения.

48. Нутриционный статус. Определение понятия. Виды.

49. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: антропометрические.

50. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: клинические.

51. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: функциональные.

52. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: лабораторные.

53. Методы оценки нутриционного статуса детей и подростков: инструментальные.

54. Биомаркеры пищевого статуса детей и подростков.

55. Нутриционный статус взрослого человека. Определение понятия. Виды.

56. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: антропометрические.

57. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: клинические.

58. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: функциональные.

59. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: лабораторные.

60. Методы оценки нутриционного статуса взрослого человека: инструментальные.

61. Биомаркеры пищевого статуса взрослого человека.

62. Федеральные законы, регламентирующие организацию питания в ЛПУ

63. Постановления Правительства РФ, регламентирующим организацию питания в ЛПУ

64. Приказы Министерства здравоохранения РФ, регламентирующим организацию питания в ЛПУ

65. Постановления и распоряжения Правительства и управления социального питания.

66. Методические рекомендации, регламентирующим организацию питания в ЛПУ.

67. Технологические нормативы, регламентирующим организацию питания в ЛПУ.

68. Функциональные обязанности врача-диетолога при организации лечебного питания.

69. Функциональные обязанности диетсестры при организации лечебного питания.

70. Функциональные обязанности сотрудников ЛПУ при организации лечебного питания.

71. Особенности составления семидневного меню стандартной диеты (основной).

72. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с механическим и химическим щажением.

73. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с повышенным количеством белка.

74. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженным количеством белка.

75. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженной калорийностью.

76. Особенности составления семидневного меню варианта диеты с пониженной калорийностью.

77. Порядок контроля за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения.

78. Порядок контроля за качеством готовой пищи на пищеблоке.

79. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных.

80. Транспортировка готовой пищи.
81. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.
82. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта.
83. Технологические приемы приготовления блюд лечебного питания, обеспечивающие термическое щажение желудочно-кишечного тракта.
84. Определение понятия "диетическое питание", принципы его назначения, виды.
85. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных продуктов диетического питания, показания к применению.
86. Определение понятия "функциональные и обогащенные пищевые продукты", виды.
87. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных функциональных и обогащенных продуктов питания, показания к применению.
88. Биологически активные добавки к пище (БАД), их роль в питании современного человека. Классификация БАД.
89. БАД - нутрицевтики, особенности их биологического действия, клиническая роль.
90. БАД – парафармацевтики, особенности их биологического действия. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств.
91. Парентеральное питание, определение, задачи применения, показания и противопоказания.
92. Организация парентерального питания, препараты для парентерального питания.
93. Контроль при проведении парентерального питания.
94. Осложнения применения парентерального питания.
95. Энтеральное питание, определение, задачи применения, показания и противопоказания.
96. Организация энтерального питания, смеси для энтерального питания.
97. Контроль при проведении энтерального питания.
98. Осложнения применения энтерального питания.
99. Определение понятия "Лечебно-профилактическое питание", принципы его назначения, виды.
100. Характеристика химического состава и энергетической ценности различных продуктов лечебно-профилактического питания, показания к применению.
101. Лечебное питание при онкологических заболеваниях
102. Лечебное питание при пищевой аллергии
103. Лечебное питание в пред- и послеоперационном периоде
104. Лечебное питание при ревматологических заболеваниях
105. Лечебное питание при ожоговой болезни
106. Лечебное питание при травмах

107. Лечебное питание при пострadiационном синдроме
108. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях
109. Лечебное питание при гематологических заболеваниях
110. Лечебное питание при бронхиальной астме
111. Лечебное питание при пневмониях.
112. Лечебное питание при нагноительных заболеваниях легких.
113. Лечебное питание при туберкулезе
114. 114. Лечебное питание при ХОБЛ
115. 115. Лечебное питание при подагре.
116. Лечебное питание при артрозе при нарушении липидного обмена
117. Лечебное питание при ожирении.
118. Лечебное питание при сахарном диабете.
119. Лечебное питание при тиреотоксикозе.
120. Лечебное питание при гипотиреозе.
121. Лечебное питание при аддисоновой болезни.
122. Лечебное питание при гипогликемии и кетоацидозе
123. Лечебное питание при остром диффузном гломерулонефрите.
124. Лечебное питание при хроническом гломерулонефрите с синдромом хронической почечной недостаточности
125. Лечебное питание при почечнокаменной болезни
126. Лечебное питание при ишемической болезни сердца и дислипидемиях
127. Лечебное питание при артериальной гипертензии
128. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности
129. Лечебное питание при диастолической сердечной недостаточности на фоне ожирения
130. 130. Лечебное питание при остром инфаркте миокарда
131. 131. Лечебное питание при холециститах.
132. Лечебное питание при желчнокаменной болезни
133. Лечебное питание при гепатитах
134. Лечебное питание при циррозе печени
135. Лечебное питание при асците
136. Лечебное питание при панкреатитах.
137. Лечебное питание при заболеваниях пищевода
138. Лечебное питание при функциональных расстройствах желудка и двенадцатиперстной кишки
139. Лечебное питание при гастритах
140. Лечебное питание при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки
141. Лечебное питание при демпинг-синдроме
142. Лечебное питание при при синдроме короткой кишки
143. Лечебное питание при синдроме раздраженного кишечника
144. Лечебное питание при воспалительных заболеваниях кишечника
145. Лечебное питание при бродильной и гнилостной диспепсии
146. Лечебное питание при кишечных инфекциях

147. Лечебное питание при запорах
148. Лечебное питание при дивертикулярной болезни
149. Лечебное питание при энтеропатиях
150. Лечебное питание при избыточном газообразовании в кишечнике
151. Лечебное питание при белково-энергетической недостаточности
152. Лечебное питание при муковисцидозе.
153. Лечебное питание при фенилкетонурии.
154. Лечебное питание при тирозинемии.
155. Лечебное питание при гомоцистинурии.
156. Лечебное питание при гистидинемии.
157. Лечебное питание при адренолейкодистрофии.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в разработке «Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине».

7.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (по периодам освоения образовательной программы) – согласно п. 1.3. настоящей рабочей программы дисциплины.

8. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

Обучение складывается из аудиторных занятий, включающих занятия лекционного типа, занятия семинарского типа (семинарские занятия), самостоятельной работы, а также промежуточного контроля. В учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр решение ситуационных задач, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку к семинарским занятиям и включает изучение специальной литературы по теме (рекомендованные учебники, методические пособия, ознакомление с материалами, опубликованными в монографиях, специализированных журналах, на рекомендованных сайтах).

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение. При изучении учебной дисциплины необходимо использовать философскую литературу и освоить практические умения полемизировать, доказывать собственную точку зрения. Семинарские занятия проводятся в виде диалога, беседы, демонстрации различных философских подходов к обсуждаемым проблемам и решения ситуационных задач, ответов на тестовые задания.

Каждый обучающийся обеспечивается доступом к библиотечным фондам института, а также к электронным ресурсам.

Самостоятельная работа с литературой, написание рефератов формируют способность анализировать философские, медицинские и социальные проблемы, умение использовать на практике гуманитарные знания, а также естественно - научных, медико-биологических и клинических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности.

Различные виды учебной работы, включая самостоятельную работу студента, способствуют овладению культурой мышления, письменной и устной речи; развитию способности логически правильно оформить результаты работы; формированию системного подхода к анализу гуманитарной и медицинской информации, восприятию инноваций; формируют способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации, личностной и предметной рефлексии. Различные виды учебной деятельности формируют способность в условиях развития науки и практики к переоценке накопленного опыта, анализу своих возможностей, умению приобретать новые знания, использовать различные формы обучения, информационно-образовательные технологии.

9. Учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

9.1.Основная и дополнительная литература по дисциплине (модулю):

Основная литература:

	Литература	Режим доступа к электронному ресурсу
	Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с.	по личному логину и паролю в электронной библиотеке: ЭБС Консультант студента
1.	Основы рационального питания: учебное пособие / М. М. Лапкин, Г. П. Пешкова, И. В. Растегаева ; под ред. М. М. Лапкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 320 с.	
2.	Нутрициология / Л. З. Тель [и др.] - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с.	

Дополнительная литература:

	Литература	Режим доступа к электронному ресурсу
3.	Основы формирования здоровья детей: учебник/ А. С. Калмыкова и др.; под ред. А. С. Калмыковой. - - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 384 с.	по личному логину и паролю в электронной

4.	Общий уход за терапевтическим пациентом: учебное пособие / В. Н. Ослопов, Ю. В. Ослопова, Е. В. Хазова. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 576 с.	библиотеке: ЭБС
----	--	--------------------

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Режим доступа к электронному ресурсу: по личному логину и паролю в электронной библиотеке: ЭБС Консультант студента.
2. Система электронного обучения (виртуальная обучающая среда «Moodle».
3. Федеральный портал Российское образование - <http://www.edu.ru>
4. Научная электронная библиотека - <http://www.elibrary.ru>
5. Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) - <http://www.femb.ru>
6. Медицинская on-line библиотека Medlib: справочники, энциклопедии, монографии по всем отраслям медицины на русском и английском языках - <http://med-lib.ru>
7. ИС «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования - <http://window.edu.ru>
8. Медицинская литература: книги, справочники, учебники - <http://www.booksmed.com>
9. Публикации ВОЗ на русском языке - <https://www.who.int>
10. Digital Doctor Интерактивное интернет-издание для врачей – интернистов и смежных специалистов - <https://digital-doc.ru>
11. Русский медицинский журнал (РМЖ) - <https://www.rmj.ru>

Перечень информационных и иных образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса:

1. Автоматизированная образовательная среда института.
2. Операционная система Ubuntu LTS
3. Офисный пакет «LibreOffice»
4. Firefox

9.3 Материально-техническое обеспечение

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (семинарских занятий), для проведения групповых консультаций, индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: АРМ преподавателя: проектор, экран, компьютер

(монитор, системный блок, клавиатура, мышь), стол преподавателя, кресло преподавателя, доска маркерная, парты, стулья обучающихся, бактерицидный облучатель воздуха рециркуляторного типа.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде института из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») как на территории института, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда института обеспечивает:

- доступ к учебному плану, рабочей программе дисциплины, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочей программе дисциплины;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Помещение (учебная аудитория) для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Института.

Институт обеспечен необходимым комплектом программного обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.