

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО «Тверской ГМУ» Минздрава России)

Кафедра физиологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология

для обучающихся 4 курса,

направление подготовки (специальность)
34.03.01 Сестринское дело,

форма обучения
очная

Трудоемкость, зачетные единицы/ часы	3 з.е. / 108 ч.
в том числе:	
контактная работа	18 ч.
самостоятельная работа	90 ч.
Промежуточная аттестация, форма/семестр	Зачет / 8

Тверь, 2025

Разработчики:

Заведующая кафедрой физиологии, профессор, д.м.н. Макарова И.И.

Доцент кафедры физиологии, доцент, к.м.н. Страхов К.А.

Внешняя рецензия дана заместителем директора по учебной работе ГБПОУ «Тверской медицинский колледж» Тарасовой Н.К.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 19 мая 2025 г (протокол № 15)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании профильного методического совета 22 мая 2025 г. (протокол № 5)

Рабочая программа утверждена на заседании Центрального координационно-методического совета 27 августа 2025 г (протокол №1)

I. Пояснительная записка

Рабочая программа дисциплины разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки сестринское дело квалификации бакалавр - 34.03.01, утверждённым приказом Минобрнауки России от 22 сентября 2017 г. № 971 с учётом рекомендаций основной профессиональной программы (ОПОП) высшего образования.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины «Основы диетологии в сестринском деле» является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, по подготовке высококвалифицированных специалистов по сестринскому делу, способных к организации и осуществлению рационального и лечебного питания пациентов разных гендерных, возрастных и социальных групп, как совместно с врачом, так и самостоятельно.

При этом задачами дисциплины являются:

- приобретение обучающимися знаний в области диетологии, диетотерапии, организации питания здорового и больного человека;
- 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.);
- формирование у обучающихся практических навыков по внедрению принципов рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии заболеваний, сохранению пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- ознакомление с учетно-отчетной документацией в рамках организации и осуществления лечебного питания.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения В результате изучения дисциплины студент должен:
ПК-3 Способность и готовность к консультированию пациентов и членов их семей по вопросам профилактики заболеваний и их обострений и осложнений, травматизма, организации рационального питания, обеспечения безопасной среды,	Б.ПК-3 Демонстрирует умения и навыки консультировать пациентов и членов их семей по вопросам профилактики заболеваний и их обострений и осложнений, травматизма, организации рационального питания, обеспечения безопасной среды, физической нагрузки	Знать: - современные методы пропаганды рационального питания и здорового образа жизни; - современные методы санитарно-просветительной работы в условиях поликлиники; - современные методы борьбы с вредными привычками и неправильным питанием; - способы формирования навыков рационального питания. Уметь: - проводить краткое и углубленное профилактическое консультирование пациентов и их

физической нагрузки.		родственников по вопросам питания, - проводить пропаганду рационального питания и здорового образа жизни; - формировать навыки рационального питания и здорового образа жизни. Владеть: - навыками консультирования пациентов по вопросам рационального питания
----------------------	--	--

3. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Диетология» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплины по выбору) ОПОП ФГОС ВО по направлению подготовки сестринское дело квалификации бакалавр - 34.03.01.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Диетология»

- основы сестринского дела;
- нормальная физиология.

Перечень дисциплин, для усвоение которых необходимо изучение дисциплины «Диетология»

- производственная практика «Профилактическая работа».

4. Объём дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов, в том числе 18 часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и 90 часов самостоятельной работы обучающихся.

5. Образовательные технологии

В процессе обучения студентов используются следующие образовательные технологии: письменный тестовый контроль входного, текущего, промежуточного уровней знаний; обсуждение на практических занятиях вопросов проблемного характера; собеседование по ситуационным задачам; обсуждение заданий, разработанных в плане УИРС.

В самостоятельную работу студента входит самостоятельное освоение определённых разделов теоретического материала, подготовка рефератов, подготовка к практическим занятиям.

6. Формы промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации является зачёт в VIII семестре.

II. Учебная программа дисциплины

1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Физиологические основы питания. Нутриционный статус.

Тема 1. Оценка состояния питания. Анализ диеты.

Основные этапы пищеварения. Росто-весовые соотношения.

Оценка нутриционного статуса. Критерии дефицита нутриентов. Основные этапы пищеварения. Оценка росто-весовых соотношений по индексу Кетле, формуле Брока, ОТ\ОБ. Калипперометрия..Расчет суточной энергоёмкости пищевого рациона в

зависимости от физической активности. Анализ диеты: работа с пищевыми таблицами, пищевыми дневниками.

Тема 2. Белково-энергетическая недостаточность. Виды ожирения.

Критерии постановки диагноза белково-энергетической недостаточности. Характеристики форм белково-энергетической недостаточности и методы их коррекции. Методы коррекции при различных видах ожирения. Особенности разгрузочных диет, их виды.

Тема 3. Метод разгрузочно-диетической терапии.

Основные этапы. Показания и противопоказания к разгрузочно-диетической терапии. Возможные осложнения и их коррекция.

Тема 4. Применение соевых продуктов в клинической диетологии.

Состав и свойства соевых продуктов. Применение соевых продуктов при лечении атеросклероза, у женщин на фоне менопаузы, при заболеваниях почек и желудочно-кишечного тракта, онкологических заболеваниях.

Раздел 2. Основы диетотерапии при различных заболеваниях

Тема 1. Диетотерапия при заболеваниях органов дыхания.

Питание больных с хроническими заболеваниями лёгких. Диетические рекомендации при бронхиальной астме, раке лёгких. Белково-энергетическая недостаточность.

Тема 2. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно – сосудистой системы. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру.

Тема 3. Диетотерапия при заболеваниях эндокринных органов.

Принципы составления лечебных столов № 8, №9 по Певзнеру. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях. Рекомендуемые и запрещенные продукты. Перечень низкокалорийных продуктов. Режим питания больного с ожирением. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом. Диета, обогащенная йодом, применяемая при патологии щитовидной железы. Перечень йодсодержащих продуктов питания. Лечебное питание при лечении глюкокортикоидными гормонами.

Тема 4. Диетотерапия при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и пищевой непереносимости.

Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения. Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру. Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезни и ее осложнениях. Питание при хронических энтероколитах, дискинезиях кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу. Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени,

хронических холециститах, желчнокаменной болезни, острых и хронических панкреатитах. Питание больных после резекции желудка.

Тема 5. Диетотерапия при заболеваниях почек.

Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру. Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитезах. Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. Различия почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.

2. Учебно-тематический план и матрица компетенций

Учебно-тематический план дисциплины (в академических часах) и матрица компетенций

Коды (номера) модулей (разделов) дисциплины и тем	Контактная работа обучающихся с преподавателем					Всего часов на контакт- ную работу	Самостоя- тельная работа студента, включая подготов- ку к (зачету)	Итог о часов	Формируемые компетенции			Используемые образовательн- ые технологии, способы и методы обучения	Формы текущего, в т.ч. рубежного контроля успеваемости
	лекции	семинары	лаборатор- ные практикум	научные занятия, клинически практическ	Экзамен/зач- ет				УК	ОПК	ПК		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.1.				2		2	10	12			ПК-3	РД, НПК	Т, С
1.2.				2		2	10	12			ПК-3	РД	Т, С
1.3.				2		2	10	12			ПК-3	РД	Т, С
1.4.				2		2	10	12			ПК-3	РД	Т,Пр,ЗС,С
2.1.				2		2	10	12			ПК-3	РД, КС	Т,Пр,ЗС,С
2.2.				2		2	10	12			ПК-3	РД, КС	Т,Пр,ЗС,С
2.3.				2		2	10	12			ПК-3	РД, КС	Т,Пр,ЗС,С
2.4.				2		2	10	12			ПК-3	РД, КС	Т,Пр,ЗС,С
2.5.				2		2	10	12			ПК-3	РД, КС	Т,Пр,ЗС,С
ИТОГО:				18		18	90	108					

Список сокращений: РД – регламентированная дискуссия, КС- разбор клинических случаев, НПК - участие в научно-практических конференциях, Т – тестирование, Пр – оценка освоения практических навыков (умений), ЗС – решение ситуационных задач, С – собеседование по контрольным вопросам.

III. Фонд оценочных средств для контроля уровня сформированности компетенций

1. Оценочные средства для текущего и рубежного контроля успеваемости

Для текущего контроля успеваемости и контроля самостоятельной работы студента используются задания в тестовой форме, ситуационные задачи, контрольные вопросы для письменного контроля или собеседования.

Примеры заданий в тестовой форме:

Выберите один правильный ответ

1. Для понятия режим питания справедливо следующее утверждение:

- 1) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору;
- 2) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору, массе по приему пищи;
- 3) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, массе по приему пищи;
- 4) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: химическому составу, продуктовому набору, массе по приему пищи.
- 5) время и количество приёмов пищи, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору в зависимости от времени года, массе по приему пищи.

2. К продуктам, являющимися индифферентными по отношению к перистальтической функции кишечника, относятся:

- 1) яблоки;
- 2) груши;
- 3) творог свежеприготовленный;
- 4) кагор;
- 5) сухофрукты.

3. Способностью адсорбировать холестерин из кишечника обладает один из перечисленных продуктов:

- 1) морская капуста;
- 2) творог;
- 3) курага;
- 4) яблоки;
- 5) чеснок.

4. Основным источником магния являются:

- 1) злаковые культуры;
- 2) орехи (миндаль);
- 3) овощи, фрукты;
- 4) творог, сыр;
- 5) мясо

5. Важнейшими свойствами глюкозы являются все перечисленные, кроме:

- 1) быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях;
- 2) способности служить легко утилизируемым источником энергии;
- 3) способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты;
- 4) стимуляция секреции инсулина;

5) превращения в гликоген.

6. Лактоза обладает всеми перечисленными способностями, кроме:

- 1) расщепления в кишечнике с образованием фруктозы;
- 2) расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
- 3) стимулирования всасывания кальция в кишечнике;
- 4) обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике у детей раннего возраста;
- 5) способности вызывать диарею при избыточном потреблении.

7. Расщепление крахмала происходит:

- 1) в желудке;
- 2) в тонкой и 12-перстной кишке;
- 3) в толстой кишке;
- 4) в ротовой полости;
- 5) в тонкой кишке.

8. Суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется всем перечисленным, кроме:

- 1) возраста;
- 2) расы;
- 3) характера трудовой деятельности;
- 4) климата;
- 5) физической нагрузки.

9. С наибольшими энерготратами сопряжены все перечисленные виды труда, кроме:

- 1) стирки;
- 2) бега;
- 3) глажения белья;
- 4) чтения;
- 5) землекопных работ.

10. Основной обмен повышен:

- 1) при гипертиреозе;
- 2) у детей и подростков;
- 3) при гипотиреозе;
- 4) у лиц с избыточной массой тела;
- 5) правильно 1 и 2.

Эталоны правильных ответов:

- 1 - 2
- 2 - 3
- 3 - 4
- 4 - 2
- 5 - 3
- 6 - 1
- 7 - 2
- 8 - 2
- 9 - 4
- 10 - 5

Критерии оценки заданий в тестовой форме:

Из предложенных заданий в тестовой форме обучающимся даны правильные ответы:

- 70% и менее – оценка «2»
- 71-80% заданий – оценка «3»
- 81-90% заданий – оценка «4»
- 91-100% заданий – оценка «5»

Пример ситуационной задачи:

Задача №1

Пациент 20 лет, поступил в стационар с жалобами на выраженные голодные и ночные боли в эпигастриальной области, утихающие после приема пищи, сильную изжогу, кислую отрыжку и рвоту (без примеси крови). Болен в течение 1 месяца. Лечился в амбулаторных условиях современными антисекреторными и антацидными средствами, однако боли продолжают беспокоить, особенно донимают изжога и кислая отрыжка. Несмотря на хорошее питание, похудел на 2 кг. На основании жалоб, анамнеза, объективных данных и результатов обследования поставлен диагноз Ювенильная язвенная болезнь с локализацией язвы в пилорическом канале и в луковице двенадцатиперстной кишки в стадии выраженного обострения, впервые выявленная.

Вопросы:

Какие особенности должна иметь диета этого больного? Что необходимо исключить из рациона питания при таком диагнозе? Ваши рекомендации.

Эталоны ответа:

Диета должна содержать повышенное количество белков преимущественно животного происхождения;

Диета должна содержать повышенное количество растительного масла (до 1/3 количества жиров суточного рациона);

Исключить из диеты продукты, которые содержат повышенное количество легкоусвояемых углеводов.

Задача №2

У больного 55 лет, страдающего общим атеросклерозом, в последние 2-3 месяца усилились колющие боли в области сердца. Временами стало повышаться артериальное давление выше 140/90 мм рт.ст. В результате обследования были обнаружены повышение уровня холестерина в крови 7,2 ммоль/л, ЛПНП и снижение уровня ЛПВП, на ЭКГ - снижение сократительной способности миокарда, признаки гипертрофии левого желудочка. Поставлен диагноз: Общий атеросклероз. Коронарокардиосклероз, ИБС, стабильная стенокардия. Артериальная гипертония.

Вопросы:

Что необходимо ограничить в рационе питания? Укажите основные характеристики диеты этого больного.

Эталоны ответа:

- ограничение поваренной соли
- ограничение животных жиров и других источников холестерина
- обогащение рациона растительными маслами и пищевыми волокнами
- обогащение рациона солями калия и магния
- обогащение рациона продуктами моря

Критерии оценки решения ситуационных задач:

Оценивается по четырех бальной системе:

Оценку «отлично» - заслуживает студент, который полностью выполняет задание, в полной мере владеет учебным материалом, обнаруживает всестороннее, глубокое и системное знание основного и дополнительного материала.

Оценку «хорошо» - заслуживает студент, который выполняет задание, но допускает незначительные погрешности при его выполнении, обнаруживает знание программного материала.

Оценку «удовлетворительно» - заслуживает студент, который допускает негрубые ошибки при выполнении задания, но обнаруживает полное владение программным материалом.

Оценку «неудовлетворительно» - получает студент, который не выполняет задание или допускает грубые (принципиальные) ошибки при его выполнении, не владеет программным материалом.

Примеры контрольных вопросов к занятиям:

1. Что включает в себя понятие пищевые волокна?
2. Дайте определение, классификацию пищевых волокон по физико-химическим свойствам, методы выделения из сырья, степени микробной ферментации и медико-биологические эффекты.
3. Какие физические и метаболические эффекты пищевых волокон при различных патологических состояниях макроорганизма?
4. Дайте определение и классификацию биологически активным добавкам.
5. Каковы основные отличия БАД-парафармацевтиков от лекарственных препаратов?
6. Назовите основные физиологические функции микронутриентов в составе БАД.
7. Назовите основные 12 принципов здорового питания, разработанные НИИ питания РАМН.
8. Что такое статус питания человека (нутритивный статус)?
9. Какими методами оценивают статус питания пациента?
10. Минеральные воды в комплексном восстановительном лечении пациентов. Показания к назначению, классификация, правила использования питьевых минеральных вод.
11. Какие особенности лечебного питания в пожилом и старческом возрасте?
12. Каково значение лечебно-профилактического питания у работников занятых на производстве с вредными условиями труда?
13. Какие основные принципы лечебного питания при атеросклерозе?
14. Какие основные принципы лечебного питания при артериальной гипертензии?
15. Какие основные принципы лечебного питания больных инфарктом миокарда в период рубцевания?
16. Какие основные принципы лечебного питания пациентов с пневмонией?
17. Каковы принципы лечебного питания при бронхиальной астме?
18. Каковы принципы лечебного питания при гастроэзофагеальной рефлюксной болезни?
19. Какие основные принципы лечебного питания при хроническом гастрите?
20. Какие основные принципы лечебного питания при язвенной болезни желудка?
21. Какие основные принципы лечебного питания при хронической почечной недостаточности?

Критерии оценки устного ответа на контрольные вопросы к занятию:

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, обнаружившему системные, глубокие знания программного материала, а также знание основной и дополнительной литературы, владеющему научным языком, осуществляющему логичное изложение программного материала на различных уровнях его представления, умеющему аргументировать точку зрения и приводить примеры.

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание основного программного материала.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточный уровень знания основного программного материала, но допустивший погрешности при его изложении.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему при ответе на вопросы множественные ошибки принципиального характера.

Перечень практических навыков (умений), которые необходимо освоить студенту

- составить диету для лиц различных возрастных и гендерных групп;
- рассчитать индекс массы тела и определить степень ожирения или белково-энергетической недостаточности;
- проводить краткое и углубленное профилактическое консультирование пациентов и их родственников по вопросам питания;
- проводить пропаганду рационального питания и здорового образа жизни;
- обучать взрослое население, подростков и их родственников основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим укреплению здоровья и профилактике возникновения заболеваний;
- формировать навыки рационального питания и здорового образа жизни, способствующие поддержанию на должном уровне уровне двигательной активности, устранению вредных привычек.

Критерии оценки практических навыков:

– оценка **«отлично»** ставится обучающемуся, обнаружившему системные, глубокие знания программного материала, а также знание основной и дополнительной литературы, владеющему научным языком, осуществляющему логичное изложение программного материала на различных уровнях его представления, умеющему аргументировать точку зрения и приводить примеры;

– оценки **«хорошо»** заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание основного программного материала;

– оценки **«удовлетворительно»** заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточный уровень знания основного программного материала, но допустивший погрешности при его изложении;

– оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, допустившему при ответе на вопросы множественные ошибки принципиального характера.

2. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (зачет)

Фонды оценочных средств для проверки уровня сформированности компетенций для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Способность и готовность к консультированию пациентов и членов их семей по вопросам профилактики заболеваний и их обострений и осложнений, травматизма, организации рационального питания, обеспечения безопасной среды, физической нагрузки (ПК-3)

1) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Знать» (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты):

Примеры заданий в тестовой форме:

Выберите один правильный ответ

1. Магниева диета назначается при одном из перечисленных заболеваний:

- 1) при хронической сердечной недостаточности;
- 2) в остром периоде инфаркта миокарда;
- 3) в подостром периоде инфаркта миокарда;
- 4) при обострении гипертонической болезни;
- 5) при остром нарушении мозгового кровообращения.

2. Основой диетотерапии гипертонической болезни является:

- 1) ограничение жидкости;
- 2) ограничение животных жиров;
- 3) ограничение поваренной соли;
- 4) ограничение продуктов, содержащих большое количество Са;
- 5) увеличение в рационе витаминов.

3. Основной вариант диеты (ОВД) назначается при одном из перечисленных заболеваний:

- 1) Хронический гломерулонефрит в стадии ремиссии с почечной недостаточностью II ст.
- 2) Сахарный диабет I типа в стадии компенсации.
- 3) ИБС: Стенокардия II ф.кл.
- 4) ИБС: Перенесённый инфаркт миокарда. Стенокардия напряжения III ф.кл. СН IV. НК III ст.
- 5) ИБС: Острый коронарный синдром.

4. Основой диетотерапии гипертонической болезни является

- 1) ограничение жидкости
- 2) ограничение животных жиров
- 3) ограничение поваренной соли
- 4) ограничение продуктов, содержащих большое количество кальция
- 5) увеличение в рационе витаминов.

5. При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной должен получать питание:

- 1) 2 раза в день;
- 2) 3 раза в день;
- 3) 4 раза в день;
- 4) 5-6 раз в день;
- 5) количество приемов пищи не имеет значения.

Эталоны правильных ответов:

- 1 - 4
- 2 - 3
- 3 - 3
- 4 - 3
- 5 - 4

2) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Уметь» (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения):

Пример типовой ситуационной задачи

Задача №1

Больной обратился к проктологу с признаками обострения геморроя. В связи с этим у него возникли запоры.

Какую диету следует рекомендовать в данном случае?

- 1) диету № 4 до стихания воспалительного процесса
- 2) диету № 4б до стихания воспалительного процесса
- 3) диету № 4в
- 4) давать пищу в жидком виде до снятия воспаления
- 5) диету № 3

Эталоны правильных ответов:

Диета предполагает регулярное, но дробное питание.

Основной рацион: овощи, злаковые блюда, фрукты, сухофрукты.

Диета № 4б, а далее № 4в.

3) Типовые задания для оценивания результатов сформированности компетенции на уровне «Владеть» (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нетипичных ситуациях, формируется в процессе практической деятельности):

Пример типовой ситуационной задачи

Задача №1

К вам на процедуру пришла клиентка с сахарным диабетом, поставили диагноз месяц назад, слышала что необходимо соблюдать какую-то диету.

Задание:

Дайте рекомендации по питанию, в зависимости от наличия заболевания.

Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

Эталоны правильных ответов:

Рекомендована диета №9 по Певзнеру. Диета направлена на сокращение потребления простых углеводов.

Исключаемые продукты и блюда: сдоба и сладкие мучные изделия; супы молочные с крупами и лапшой, из бобовых, жирные бульоны; жирные сорта мяса, рыба жирных сортов, соленая; красная и черная икра, маринованные и соленые овощи, конфеты, острые, соленые и жирные соусы; сладкие соки, квас, лимонады.

Рекомендуемые продукты и блюда: хлеб ржаной, белково-отрубной; супы на некрепких нежирных бульонах; мясо говядина, баранина, телятина, кролик, куры отварные и тушеные, рыба нежирная; молоко, кефир, простакваша и нежирный творог, каши из гречневой, перловой, ячневой, пшенной и овсяной круп; капуста, тыква, салат, кабачки; чай, кофе, компоты без сахара.

Режим питания и особенности: частые (5-6 раз в день) и регулярные приемы пищи; замена сахара сорбитом, ксилитом или сахарином.

Перечень практических навыков (умений), которые необходимо освоить студенту

- составить диету для лиц различных возрастных и гендерных групп;
- рассчитать индекс массы тела и определить степень ожирения или белково-энергетической недостаточности;
- проводить краткое и углубленное профилактическое консультирование пациентов и их родственников по вопросам питания,
- проводить пропаганду рационального питания и здорового образа жизни;
- обучать взрослое население, подростков и их родственников основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим укреплению здоровья и профилактике возникновения заболеваний;

- формировать навыки рационального питания и здорового образа жизни, способствующие поддержанию на должном уровне двигательной активности, устранению вредных привычек.

**Критерии оценки при проведении промежуточной
(зачета):**

аттестации

Критерии оценки практических навыков:

«зачтено» - обучающийся знает основные положения методики выполнения задания, правильно выполняет задание, не допуская принципиальных ошибок, анализирует результаты полученные в ходе работы. При допуске некоторых неточностей (малосущественных ошибок), самостоятельно их обнаруживает и быстро исправляет;

«не зачтено» - обучающийся не знает методики выполнения задания, не может самостоятельно выполнить задание или делает ошибки принципиального характера. Не может провести анализ полученных результатов и сформулировать выводы по работе.

Ко второму и третьему этапу зачета допускаются студенты сдавшие практические навыки на оценку «зачтено».

Критерии оценки заданий в тестовой форме:

Задания в тестовой форме оцениваются по двух бальной шкале «зачтено-не зачтено».

«Зачтено» получает студент, давший правильные ответы на 71% и более из предложенных заданий.

«Не зачтено» получает студент, давший правильные ответы на 70% и менее из предложенных заданий.

Критерии оценки решения ситуационных задач:

Задачи оцениваются по двух бальной шкале «зачтено-не зачтено».

«Зачтено» заслуживает студент, который в полной мере владеет учебным материалом, обнаруживает всестороннее, глубокое и системное знание основного и дополнительного материала, свободно выполняет задания.

«Не зачтено» получает студент, который не знает программный материал, не выполняет задание или допускает грубые (принципиальные) ошибки при его выполнении.

Фонды оценочных средств для проверки уровня сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины для каждой формируемой компетенции создается в соответствии с образцом, приведенным в Приложении № 1.

IV. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) Основная литература:

1. Ослопов, В. Н. Общий уход за больными терапевтического профиля [Текст] : учебное пособие / В. Н. Ослопов, О. В. Богоявленская . – 4-е изд., испр. и доп . – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015 . – 459 с.
2. Общий уход за больными терапевтического профиля [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Н. Ослопов, О. В. Богоявленская. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - <http://www.studmedlib.ru/book>
3. Медицинская реабилитация [Электронный ресурс] : учебник / Г. Н. Пономаренко - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studmedlib.ru/book>

б) Дополнительная литература:

1. Диетология : руководство [Текст] / ред. А. Ю. Барановский. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Питер, 2008 . – 1022 с.
2. Шевченко, В. П. Клиническая диетология [Текст] : [руководство] / В. П. Шевченко ; ред. В. Т. Ивашкин . – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2009 . – 245 с.
3. Организация сестринской деятельности [Электронный ресурс] / ред. С. И. Двойников - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. – <http://www.studmedlib.ru/book>

2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Представлены в Приложении №1

3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы:

1. Стандарты медицинской помощи:
<http://www.rosminzdrav.ru/ministry/61/22/stranitsa-979/stranitsa-983>;
2. Электронный справочник «Информо» для высших учебных заведений (www.informuo.ru);
3. Университетская библиотека on-line (www.biblioclub.ru);
4. Информационно-поисковая база Medline (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>);
5. Доступ к базам данных POLPRED (www.polpred.ru);
6. Электронный библиотечный абонемент Центральной научной медицинской библиотеки Первого Московского государственного медицинского университета им. И.М. Сеченова // <http://www.emll.ru/newlib/>;
7. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» // <http://window.edu.ru/>;
8. Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России // <http://vrachirf.ru/company-announce-single/6191/>;

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

4.1. Перечень лицензионного программного обеспечения:

1. MicrosoftOffice 2016:
 - Access 2016;
 - Excel 2016;
 - Outlook 2016;
 - PowerPoint 2016;
 - Word 2016;
 - Publisher 2016;
 - OneNote 2016.
2. Комплексные медицинские информационные системы «КМИС. Учебная версия» (редакция Standart) на базе IBM Lotus.
3. Программное обеспечение для тестирования обучающихся SUNRAV TestOfficePro

4.2. Перечень электронно-библиотечных систем (ЭБС):

1. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» (www.studmedlib.ru);
2. Справочно-информационная система MedBaseGeotar (mbasegeotar.ru)
3. Электронная библиотечная система «elibrary» (<https://www.elibrary.ru/>)

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

Представлены в электронной образовательной среде университета.

V. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Представлены в Приложении № 2

VI. Научно-исследовательская работа студента

Научно-исследовательская работа студентов организована в рамках кафедрального кружка СНО. Студенты представляют реферативные сообщения, готовят студенческие научные работы по тематике научных исследований кафедры, доклады на итоговых студенческих конференциях. Лучшие работы публикуются в сборниках студенческих работ академии.

VII. Сведения об обновлении рабочей программы дисциплины

Представлены в Приложении № 3

Справка

о материально-техническом обеспечении рабочей программы дисциплины:

«Диетология»

(название дисциплины, модуля, практики)

№ п/п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная комната (Поликлиника ТГМУ ком.№8)	Компьютер, мультимедийный проектор, магнитно-маркерная доска, экран

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

**Лист регистрации изменений и дополнений на _____ учебный год
в рабочую программу дисциплины (модуля, практики)**

(название дисциплины, модуля, практики)

для обучающихся _____ курса,

специальность: _____

(название специальности)

форма обучения: очная/заочная

Изменения и дополнения в рабочую программу дисциплины рассмотрены на

заседании кафедры « _____ » _____ 202__ г. (протокол № _____)

Зав. кафедрой _____ (ФИО)

подпись

Содержание изменений и дополнений

№ п/п	Раздел, пункт, номер страницы, абзац	Старый текст	Новый текст	Комментарий
<i>Примеры:</i>				
			.	