



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
"Диетология "

Специальность:	31.05.01 Лечебное дело
Направленность программы:	Лечебное дело
Уровень программы:	Специалитет
Форма обучения	очная
Год(ы) набора	2023 год

Москва, 2023

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общая информация об учебной дисциплине
2. Структура и содержание учебной дисциплины
3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины
4. Материально-техническое обеспечение
5. Методические рекомендации обучающихся

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Диетология
Специальность:	31.05.01 Лечебное дело
Специализация:	Лечебное дело
Уровень программы:	Специалитет
Форма обучения	очная
Год(ы) набора:	2023 год
Кафедра (базовая)	Диетология
Составители (разработчики) программы:	Лаптева Е.А., канд.биол. наук
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3 зачетных единиц
Период обучения:	очная: семестр 12
Курсовая работа / курсовой проект:	нет
Промежуточная аттестация	зачет (семестр 12)
Краткое содержание дисциплины (дидактика)	Актуальность программы «Диетология» обусловлена продолжающимся ростом распространенности заболеваний различных органов и систем, оценка нутриционного статуса пациентов позволяет существенно повысить эффективность лечения, улучшить клинические показатели лечебного процесса. Последние десятилетия многие достижения в диетологии связаны с результатами исследований в области важнейших аспектов тканевого метаболизма, физиологических процессов переваривания и всасывания, транспорта, ассимиляции и утилизации нутриентов, ряда других направлений. Диетология, в настоящее время, призвана решать задачи оценки состояния всех звеньев пищеварительного конвейера организма человека, детальной характеристики его метаболических процессов, диагностики нутриционного статуса, индивидуализации назначения питания (нутриционной поддержки, коррекции), включающего питание, а также обеспечение контроля эффективности проведения лечебного питания.
Компетенции	ПК-3

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Дисциплина «Диетология» (далее – Дисциплина) Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы специальности 31.05.01 Лечебное дело (далее - ОПОП) специализация Лечебное дело составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - специалитет по специальности 31.05.01 Лечебное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020 № 988.

Дисциплина относится к: часть, формируемая участниками образовательных отношений.

1.1 Компетенции, индикаторы достижения компетенций, результаты освоения по дисциплине

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Индикатор достижения компетенции	Планируемые результаты освоения по дисциплине		
			Знать	Уметь	Практический опыт
ПК-3	Способен назначить лечение и контролировать его эффективность и безопасность	ПК-3.01 Составляет план лечения заболевания состояния пациента в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, клиническими рекомендациями (протоколами) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи ПК-3.03 Оценивает эффективность и безопасность применения лекарственных препаратов, медицинских изделий, лечебного питания и иных методов лечения	основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания; основные принципы лечебного и диетического питания в комплексной терапии больных, страдающих различными заболеваниями; эффективность и безопасность применения методов лечебного питания при различных заболеваниях.	применить основные принципы лечебного и диетического питания в комплексной терапии больных, страдающих различными заболеваниями, оценить эффективность и безопасность методов лечебного питания при различных заболеваниях	применения методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи

1.2 Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний о пище и пищевых веществах, их потребления, усвоения, метаболизма, транспорта, утилизации и выведения, процессах обмена и усвоения энергии пищи, а также факторов, влияющих на потребление и выбор пищи здоровым и больным человеком. Значение лечебного питания и профилактики заболеваний.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение основ лечебного питания
- рассмотрение значения лечебного питания при отдельных заболеваниях.
- изучение теории сбалансированного питания
- рассмотрение значения макро- и микронутриентов в питании здорового и больного человека
- рассмотрение значения биологически активных добавок (БАД) к пище и их значение в рациональном и лечебном питании

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е.

очная форма обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость дисциплины	
	12 семестр	Всего
Общая трудоемкость, час.	108	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы	3	3
Контактная работа (всего):	32	32
Лекция	16	16
Практическая работа	16	16
Самостоятельная работа (всего):	76	76
Самостоятельная работа	76	76
Форма промежуточной аттестации	Зачет	

2.2 Разделы дисциплины, виды занятий и контроль.

очная форма обучения

Семестр 12

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				Форма текущего контроля успеваемости
		Лекция	Практическая работа	Самостоятельная работа	Всего часов	
1	Общие вопросы питания здорового человека 1 часть	2	2	9	13	опрос; практическая работа
2	Общие вопросы питания здорового человека 2 часть	2	2	9	13	опрос; самоконтроль
3	Основы лечебного питания 1 часть	2	2	9	13	опрос; дискуссия (диспут); самоконтроль
4	Основы лечебного питания 2 часть	2	2	9	13	опрос; самоконтроль
5	Основы лечебного питания 3 часть	2	2	10	14	доклад; самоконтроль
6	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 1 часть	2	2	10	14	опрос; самоконтроль
7	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 2 часть	2	2	10	14	опрос; доклад; самоконтроль

8	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 3 часть	2	2	10	14	доклад; самоконтроль
Всего		16	16	76	108	

2.3. Содержание дисциплины.

Все формы обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Общие вопросы питания здорового человека 1 часть	Теория сбалансированного питания и физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах. Значение белков, жиров и углеводов питания здорового и больного человека.
2	Общие вопросы питания здорового человека 2 часть	Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Минеральные вещества и их роль в поддержании гомеостаза. Микроэлементы и их роль в жизнедеятельности организма. Роль хлорида натрия в питании здорового и больного человека. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их значение в рациональном и лечебном питании.
3	Основы лечебного питания 1 часть	Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Механизм лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое поражение органов пищеварения
4	Основы лечебного питания 2 часть	Диетические продукты с низким содержанием натрия и солейзаменители. Продукты безбелковые и с исключением определенных белков и аминокислот. Диетические продукты с модифицированным углеводным компонентом. Диетические продукты с использованием сахарозаменителей. Продукты с пониженным содержанием жиров и (или) улучшенным жирнокислотным составом. Диетические продукты, обогащенные пищевыми волокнами. Продукты для лечебно-профилактического питания с пектином. Диетические продукты, обогащенные йодом.
5	Основы лечебного питания 3 часть	Значение плодов и овощей в лечебном питании. Использование специй в лечебном питании. Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. ФМД и кетодиета.
6	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 1 часть	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
7	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 2 часть	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях
8	Лечебное питание при отдельных заболеваниях 3 часть	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания

2. 4. Тематический план занятий: Лекция.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы для вида работ: Лекция	Количество часов	Форма текущего контроля успеваемости	Код формируемой компетенции
Семестр 12				
1	Теория сбалансированного питания и физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах. Значение белков, жиров и углеводов питания здорового и больного человека.	2	Опрос	ПК-3;
2	Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Минеральные вещества и их роль в поддержании гомеостаза. Микроэлементы и их роль в жизнедеятельности организма. Роль хлорида натрия в питании здорового и больного человека. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их значение в рациональном и лечебном питании.	2	Опрос	ПК-3;
3	Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Механизм лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое поражение органов пищеварения	2	Дискуссия (диспут)	ПК-3;
4	Диетические продукты с низким содержанием натрия и солейзаменители. Продукты безбелковые и с исключением определенных белков и аминокислот. Диетические продукты с модифицированным углеводным компонентом. Диетические продукты с использованием сахарозаменителей. Продукты с пониженным содержанием жиров и (или) улучшенным жирнокислотным составом. Диетические продукты, обогащенные пищевыми волокнами. Продукты для лечебно-профилактического питания с пектином. Диетические продукты, обогащенные йодом.	2	Самоконтроль	ПК-3;
5	Значение плодов и овощей в лечебном питании. Использование специй в лечебном питании. Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. ФМД и кетодиета.	2	Доклад	ПК-3;
6	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2	Самоконтроль	ПК-3;
7	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	2	Опрос	ПК-3;
8	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания	2	Доклад	ПК-3;
Всего		16		
Итого		16		

2. 5. Тематический план занятий: Практическая работа.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы для вида работ: Практическая работа	Количество часов	Форма текущего контроля успеваемости	Код формируемой компетенции
Семестр 12				
1	Теория сбалансированного питания и физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах. Значение белков, жиров и углеводов питания здорового и больного человека.	2	Опрос	ПК-3;
2	Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Минеральные вещества и их роль в поддержании гомеостаза. Микроэлементы и их роль в жизнедеятельности организма. Роль хлорида натрия в питании здорового и больного человека. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их значение в рациональном и лечебном питании.	2	Самоконтроль	ПК-3;
3	Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Механизм лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое поражение органов пищеварения	2	Опрос	ПК-3;
4	Диетические продукты с низким содержанием натрия и солезаменители. Продукты безбелковые и с исключением определенных белков и аминокислот. Диетические продукты с модифицированным углеводным компонентом. Диетические продукты с использованием сахарозаменителей. Продукты с пониженным содержанием жиров и (или) улучшенным жирнокислотным составом. Диетические продукты, обогащенные пищевыми волокнами. Продукты для лечебно-профилактического питания с пектином. Диетические продукты, обогащенные йодом	2	Опрос	ПК-3;
5	Значение плодов и овощей в лечебном питании. Использование специй в лечебном питании. Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. ФМД и кетодиета.	2	Доклад	ПК-3;
6	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2	Опрос	ПК-3;
7	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	2	Доклад	ПК-3;
8	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания	2	Самоконтроль	ПК-3;
Всего		16		
Итого		16		

2. 6. Тематический план занятий: Самостоятельная работа.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы для вида работ: Самостоятельная работа	Количество часов	Форма текущего контроля успеваемости	Код формируемой компетенции
Семестр 12				
1	Теория сбалансированного питания и физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах. Значение белков, жиров и углеводов питания здорового и больного человека.	9	Практическая работа	ПК-3;
2	Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Минеральные вещества и их роль в поддержании гомеостаза. Микроэлементы и их роль в жизнедеятельности организма. Роль хлорида натрия в питании здорового и больного человека. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их значение в рациональном и лечебном питании.	9	Самоконтроль	ПК-3;
3	Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Механизм лечебного действия пищи с позиции теории сбалансированного питания. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое поражение органов пищеварения	9	Самоконтроль	ПК-3;
4	Диетические продукты с низким содержанием натрия и солезаменители. Продукты безбелковые и с исключением определенных белков и аминокислот. Диетические продукты с модифицированным углеводным компонентом. Диетические продукты с использованием сахарозаменителей. Продукты с пониженным содержанием жиров и (или) улучшенным жирнокислотным составом. Диетические продукты, обогащенные пищевыми волокнами. Продукты для лечебно-профилактического питания с пектином. Диетические продукты, обогащенные йодом	9	Самоконтроль	ПК-3;
5	Значение плодов и овощей в лечебном питании. Использование специй в лечебном питании. Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. ФМД и кетодиета.	10	Самоконтроль	ПК-3;
6	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	10	Самоконтроль	ПК-3;
7	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	10	Самоконтроль	ПК-3;
8	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания	10	Самоконтроль	ПК-3;
Всего		76		
Итого		76		

2.7 Курсовая работа (проект)

Курсовая работа/проект не предусмотрен(а)

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной Дисциплины представлено в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой

Основное оборудование:

Комплект учебной мебели для обучающихся (стол, стул);

Рабочее место преподавателя (стол, стул)

Компьютер с выходом в интернет и обеспечением доступа в ЭИОС Университета;

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (проектор, экран), наглядные материалы – схемы плакаты

Учебная аудитория для проведения промежуточной аттестации

Основное оборудование:

Рабочее место преподавателя (стол, стул, компьютер с выходом в интернет и доступом в ЭИОС Университета)

Комплект учебной мебели для обучающихся и компьютеры с выходом в Интернет и обеспечением доступа в ЭИОС Университета

Технические средства обучения:

Мультимедийное оборудование (проектор, экран)

Помещение для самостоятельной работы обучающихся

оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной Университета

Помещение структурного подразделения Университета, предназначенное для проведения практической подготовки

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ

5.1. Организация образовательного процесса по дисциплине.

Образовательный процесс по Дисциплине проводится в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторная и внеаудиторная) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на проведение текущего контроля успеваемости.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей Программой отдельные виды учебных работ. Учебное задание (работа) считается выполненным, если оно оценено преподавателем положительно.

В рамках самостоятельной работы обучающиеся осуществляют теоретическое изучение Дисциплины с учётом лекционного материала, представленного в тематическом плане Программы, готовятся к практическим занятиям, выполняют домашнее задание.

В рамках занятий обучающиеся выполняют коллективные и индивидуальные задания в предметной области, соответствующей задачам профессиональной деятельности. Выполненные контрольные задания оформляются в виде отчетов (при наличии), которые впоследствии обучающийся обязан защитить.

5.2. Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.

В самом начале учебного курса познакомьтесь с рабочей программой Дисциплины и другой учебно-методической документацией, включающей:

- перечень знаний и умений, которыми обучающийся должен владеть;
- тематические планы лекций, практических занятий;
- контрольные мероприятия;
- учебники, учебные пособия, а также электронные и иные ресурсы;
- перечень вопросов промежуточной аттестации.

После этого у вас должно сформироваться чёткое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по Дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить Дисциплину и создать хорошую базу для сдачи промежуточной аттестации.

Для успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, которая является важнейшей формой организации учебного процесса. Лекция знакомит с новым учебным материалом, разъясняет учебные элементы, трудные для понимания, систематизирует учебный материал и ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- выясните тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь определить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке,
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите преподавателю на лекции.

Порядок подготовки к занятиям заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- определите, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее во время текущих консультаций преподавателя;
- выполните домашнее задание.

При подготовке учтите, что:

- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы (последние являются эффективными формами работы);
- рабочая программа Дисциплины в части целей, перечня знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

При реализации всех видов учебной работы преподаватель придерживается гуманно-личностного подхода к студентам, предполагающего личностную направленность учебного процесса (каждый студент обладает способностями), гуманизацию педагогических отношений (право студента на свободный выбор, ошибку, свою точку зрения), требовательность без принуждения, формирование у студентов увлечённости дисциплиной интересным преподаванием, отказ от ориентации на среднего студента, организацию «атмосферы успеха». В интерактивной форме проводится 53 % от общей трудоемкости дисциплины.

При чтении лекций используются приёмы перспективно-опережающего обучения с применением опорных схем при комментируемом управлении. Усвоение лекционного материала основывается на предварительном введении в изучаемый материал первых порций будущих знаний, последующем уточнении новых понятий, их обобщении и применении, а также тренинге беглости мыслительных приёмов и учебных действий.

Теоретический материал дисциплины излагается в форме проблемных лекций, лекций-визуализаций и информационных лекций с элементами технологии лекций-бесед. При чтении лекций используется мультимедийные технологии.

При чтении лекций и проведении практических занятий используются следующие образовательные технологии:

- проблемное обучение, приобщающее студентов к самостоятельному решению проблем. Преподаватель ставит систему проблемных вопросов, вызывающих затруднения у студентов, даёт «подсказки» и, опираясь на ответы студентов, делает резюме;
- интерактивное обучение, заключающееся в двустороннем обмене информацией между преподавателем и студентами, которое может протекать в форме «творческой дискуссии» или «мозгового штурма» и включать в себя этапы постановки проблемы, поиска варианта решения, аргументов, их отбора и критики, отбора решений и определения способа их реализации, обсуждения и подведения итогов;
- дифференцированное обучение, обеспечивающее специализацию учебного процесса для групп студентов, различающихся по области интересов, уровню достижений и личностно-психологическим типам;
- коллективное обучение, осуществляемое путём общения студентов в парах (или группах большей численности) со сменным составом, где каждый учит каждого. Групповая деятельность складывается из следующей последовательности действий: постановки задачи, инструктажа о последовательности работы, деления на группы, раздачи материала и знакомства с ним, распределения заданий внутри группы и их выполнения, обсуждения результатов работы и сообщения о них преподавателю, подведения итогов.

При организации самостоятельной работы студентов реализуется блочно-модульная технология обучения, предоставляющая каждому студенту выбрать свою посильную траекторию обучения и реализовать себя в различных видах деятельности: освоении теоретического материала повышенного уровня сложности, написании рефератов. Блок может включать в себя следующие модули: постановку цели, входной контроль, изучение теоретического материала и его закрепление, самопроверку и осмысление, экспертный контроль.

Текущая аттестация по дисциплине

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса с применением балльно-рейтинговой системы оценки качества обучения.

Промежуточная аттестация по дисциплине.

Форма промежуточной аттестации определена учебным планом.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

6.1. Текущая аттестация (текущий контроль)

Текущая аттестация (контроль) предусматривает оценку знаний обучающихся в семестровый период и осуществляется на занятиях лекционного типа (лекциях), а также практических занятиях и на самостоятельной работе и на иной контактной работе.

Критериями оценивания выступают: полнота и глубина усвоения фактического материала по теме занятия; осознанность, гибкость и конкретность в толковании используемого материала для обсуждений; действенность знаний, умение применять знания на практике в процессе обсуждения конкретного задания.

Оценка знаний в рамках текущей аттестации может также осуществляться в форме автоматизированного контроля (тестирования) в системе e-Learning.

6.2. Промежуточная аттестация

В итоговой оценке промежуточной аттестации учитывают: полноту знания учебного материала по теме, степень активности студента на занятиях в семестре; логичность изложения материала; аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

6.2.1. Критерии оценки образовательных результатов обучающихся по освоению компетенций.

Индекс	Содержание компетенции в соответствии с ОПОП	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Общие требования (характеристика планируемых результатов)		Уровни освоения компетенции (шкала)		
					Высокий (продвинутый)	Хороший (базовый)	Достаточный (минимальный)
ПК-3	Способен назначить лечение, контролировать его эффективность и безопасность	ПК-3.01 Составляет план лечения заболевания / состояния пациента в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, клиническими рекомендациями (протоколами) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи ПК-3.03 Оценивает эффективность и безопасность применения лекарственных препаратов, медицинских изделий, лечебного питания и иных методов лечения	Знать основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания; основные принципы лечебного и диетического питания в комплексной терапии больных, страдающих различными заболеваниями; эффективность и безопасность применения методов лечебного питания при различных заболеваниях. Уметь применить основные принципы лечебного и диетического питания в комплексной терапии больных, страдающих различными заболеваниями, оценить эффективность и безопасность методов лечебного питания при различных заболеваниях Практические навыки (владеть) применения методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи	ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.	ответ в целом правильный, однако присутствуют замечания, которые носят существенный характер. Ответ логически выстроен, использована профессиональная терминология.	ответ в основном правильный, частично не использована профессиональная терминология, допускает неточности в ответе.	

6.2.2. Критерии оценки образовательных результатов обучающихся по дисциплине.

Оценивание обучающегося на промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с критериями, представленными в таблицах, и носит балльный характер.

Критерии оценки образовательных результатов обучающихся

Качество освоения ОПОП - рейтинговые баллы	Оценка зачета (нормативная)	Уровень достижений компетенций	Критерии оценки образовательных результатов
85-100	Зачтено	Высокий (продвинутый)	ЗАЧТЕНО заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала на занятиях и самостоятельной работе. При этом, рейтинговая оценка (средний балл) его текущей аттестации по дисциплине входит в диапазон 90-100. При этом, на занятиях, обучающийся исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно излагал учебно-программный материал, умел тесно увязывать теорию с практикой, свободно справлялся с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, предусмотренные программой. Причем обучающийся не затруднялся с ответом при видоизменении предложенных ему заданий, правильно обосновывал принятое решение, демонстрировал высокий уровень усвоения основной литературы и хорошо знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценку «отлично» выставляют обучающемуся, усвоившему взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значение для приобретаемой профессии, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. Сформированность компетенций на высоком (продвинутом) уровне проявляется на уровне ее освоения согласно шкале п. 4.2.1 настоящей программы. Рейтинговые баллы назначаются обучающемуся с учётом баллов текущей (на занятиях) и (или) рубежной аттестации (контроле).
70-84	Зачтено	Хороший (базовый)	ЗАЧТЕНО заслуживает обучающийся, обнаруживший осознанное (твердое) знание учебно-программного материала на занятиях и самостоятельной работе. При этом, рейтинговая оценка (средний балл) его текущей аттестации по дисциплине входит в диапазон 66-89. На занятиях обучающийся грамотно и по существу излагал учебно-программный материал, не допускал существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применял теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владел необходимыми навыками и приёмами их выполнения, уверенно демонстрировал хороший уровень усвоения основной литературы и достаточное знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценку «хорошо» выставляют обучающемуся, показавшему систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Сформированность компетенций на хорошем (базовом) уровне проявляется на уровне ее освоения согласно шкале п. 4.2.1 настоящей программы. Рейтинговые баллы назначаются обучающемуся с учётом баллов текущей (на занятиях) и (или) рубежной аттестации (контроле).

60-69	Зачтено	Достаточный (минимальный)	<p>ЗАЧТЕНО заслуживает обучающийся, обнаруживший минимальные (достаточные) знания учебно-программного материала на занятиях и самостоятельной работе. При этом, рейтинговая оценка (средний балл) его текущей аттестации по дисциплине входит в диапазон 50-65.</p> <p>На занятиях обучающийся демонстрирует знания только основного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей профессиональной работы, слабое усвоение деталей, допускает неточности, в том числе в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий и работ, знакомый с основной литературой, слабо (недостаточно) знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой.</p> <p>Как правило, оценку «удовлетворительно» выставляют обучающемуся, допускавшему погрешности в ответах на занятиях и при выполнении заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>Сформированность компетенций на достаточном (минимальном) уровне проявляется на уровне ее освоения согласно шкале п. 4.2.1 настоящей программы.</p> <p>Рейтинговые баллы назначаются обучающемуся с учётом баллов текущей (на занятиях) и (или) рубежной аттестации (контроле).</p>
Менее 60	Не зачтено	Недостаточный (ниже минимального)	<p>НЕ ЗАЧТЕНО выставляется обучающемуся, который не знает большей части учебно-программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы на занятиях и самостоятельной работе.</p> <p>Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся продемонстрировавшего отсутствие целостного представления по дисциплине, предмете, его взаимосвязях и иных компонентов.</p> <p>При этом, обучающийся не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на недостаточном уровне или не сформированы.</p> <p>Рейтинговые баллы назначаются обучающемуся с учётом баллов текущей (на занятиях) и (или) рубежной аттестации (контроле).</p>

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина:	Диетология
Специальность:	31.05.01 Лечебное дело
Специализация:	Лечебное дело
Уровень программы:	Специалитет

а) Литература:

1. 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>. - Режим доступа : по подписке.
2. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А., Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html>. - Режим доступа : по подписке.
3. 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. - ISBN 978-5-9704-6607-0. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970466070.html>. - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный
4. Камкин, А. Г. Атлас по физиологии. В двух томах. Том 1 : учебное пособие / Камкин А. Г., Киселева И. С. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 408 с. - ISBN 978-5-9704-2418-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970424186.html>. - Режим доступа : по подписке.
5. Камкин, А. Г. Атлас по физиологии. В двух томах. Том 2 : учебное пособие / Камкин А. Г., Киселева И. С. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 448 с. - ISBN 978-5-9704-2419-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970424193.html>. - Режим доступа : по подписке.
6. Шендеров Борис Аркадьевич Медицинская микробная экология и функциональное питание Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 1998
7. Гаевская Л.Я. Детское питание Библиотека МГУПП (ул. Талалихина, 33), 2003
8. Доронин Алексей Федорович, Бакуменко О. Е., Панфилова С. Н. Детское, диетическое и специальное питание: Лабораторный практикум Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2009
9. Смолянский Борис Леонидович, Лифляндский В. Г. Лечебное питание [Текст] Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2010
10. Черникова Любовь Петровна Лечебное питание при желудочно-кишечных заболеваниях Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2007

б) Современные профессиональные базы данных

Официальный интернет-портал правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

в) информационные справочные системы

Электронная справочная правовая система. КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/>.

Информационный ресурс <https://национальныепроекты.рф>

г) электронные библиотечные системы:

ЭБС "Консультант студента": <https://www.studentlibrary.ru>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru>;

ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>;

д) Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

Компьютерные классы оснащены лицензионным базовым программным обеспечением: операционные системы Windows, система бизнес-моделирования Business studio, система автоматизированного проектирования Компас-3d и др.; и свободно распространяемое программное обеспечение - операционные системы Linux, пакет Open Office, Антиплагиат (free), 1С:предприятие - версия для обучения программированию и др.