



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
"Основы лечебного питания"

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:	Основы лечебного питания
Специальность:	31.05.01 Лечебное дело
Специализация:	Лечебное дело
Уровень программы:	Специалитет
Форма обучения	очная
Год(ы) набора:	2023 год
Кафедра (базовая)	Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза
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)	<p>Лечебное питание – это дисциплина, специализирующаяся на изучении вопросов, тесно связанных с разными аспектами питания: составом продуктов, процессом употребления пищи, взаимодействием различных типов пищи, влиянием тех или иных продуктов на организм.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> • формирование представления о развитии теоретических подходов к созданию продуктов здорового питания, • изучение принципов рационального питания, • выяснение роли нутриентов, эубиотиков, биологически активных добавок в пищевой пирамиде и повышении резистентности организма к факторам внешней среды.
Компетенции	ПК-3

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Дисциплина «Основы лечебного питания» (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 осуществлять контроль его эффективности и безопасности	ПК-3.01 Составляет план лечения заболевания состояния пациента в соответствии действующими порядками оказания медицинской помощи, клиническими рекомендациями (протоколами) по вопросам оказания медицинской помощи 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 индивидуального 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:

Целью дисциплины «Основы лечебного питания» является усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма.

Задачами изучения дисциплины являются:

- изучение строения веществ для понимания окружающего мира и понимания природы
- изучение взаимосвязи между характером питания и состоянием здоровья

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	Основы гигиены питания. Виды питания. Основные принципы рационального питания	2	2	10	14	доклад; самоконтроль
2	Лечебное и лечебно-профилактическое питание	2	2	10	14	доклад; самоконтроль
3	Основные нутриенты	2	2	10	14	контрольная работа; самоконтроль
4	Лечебное питание при заболеваниях органов желудка, кишечника и пищевода	2	2	10	14	самоконтроль
5	Лечебное питание при заболеваниях поджелудочной железы и гепатобилиарной системы	2	2	10	14	контрольная работа; самоконтроль
6	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	2	2	10	14	опрос; самоконтроль
7	Лечебное питание при нарушении обмена веществ	2	2	8	12	самоконтроль
8	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, онкологии и аллергии	2	2	8	12	доклад; самоконтроль

Всего	16	16	76	108	
-------	----	----	----	-----	--

2.3. Содержание дисциплины.

Все формы обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Основы гигиены питания. Виды питания. Основные принципы рационального питания	Питание как фактор внешней среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.
2	Лечебное и лечебно-профилактическое питание	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Основные диеты лечебного питания. Основы диетического питания. Виды лечебно-проф
3	Основные нутриенты	Белки, их биологическая ценность. Методы установления потребности в белке. Признаки белковой недостаточности питания у детей и взрослых. Продукты - поставщики белков. Принципы нормирования жиров и углеводов. Продукты -поставщики жиров и углеводов в питании детей и взрослых. Минеральные вещества. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты - поставщики минеральных веществ. Значение углеводов и клетчатки в питании. Продукты – поставщики углеводов и клетчатки в питании детей и взрослых. Минеральные вещества и микроэлементы. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты – поставщики минеральных веществ. Пищевая и биологическая ценность зерна и хлебо-булочных изделий.
4	Лечебное питание при заболеваниях органов желудка, кишечника и пищевода	Общая характеристика диеты для больных, страдающих гиперсекрецией и повышенной кислотностью желудочного сока. Основные положения диетотерапии при отдельных функциональных расстройствах органов пищеварения. Общая характеристика диеты для больных, страдающих функциональными дискинезиями кишечника
5	Лечебное питание при заболеваниях поджелудочной железы и гепатобилиарной системы	Лечебное питание при остром панкреатите (ОП). Методика диетотерапии больных острым панкреатитом, хроническим рецидивирующим панкреатитом в период обострения заболевания и примерные меню рекомендуемых рационов. Лечебное питание при хроническом панкреатите (ХП).
6	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	Лечебное питание при ишемической болезни сердца (ИБС) и атеросклерозе. Характеристика противоятеросклеротической диеты. Выбор продуктов при соблюдении гипохолестеринической диеты
7	Лечебное питание при нарушении обмена веществ	Принципы построения лечебного питания при ожирении. Питание при метаболическом синдроме. Лечебное питание при тиреотоксикозе. Лечебное питание при гипотиреозе
8	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, онкологии и аллергии	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при онкологических заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.

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	Питание как фактор внешней среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.	2	Самоконтроль	ПК-3;
2	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Основные диеты лечебного питания. Основы диетического питания.	2	Самоконтроль	ПК-3;
3	Белки, их биологическая ценность. Методы установления потребности в белке. Признаки белковой недостаточности питания у детей и взрослых. Продукты - поставщики белков. Принципы нормирования жиров и углеводов. Продукты -поставщики жиров и углеводов в питании детей и взрослых. Минеральные вещества. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты - поставщики минеральных веществ. Значение углеводов и клетчатки в питании. Продукты – поставщики углеводов и клетчатки в питании детей и взрослых. Минеральные вещества и микроэлементы. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты – поставщики минеральных веществ. Пищевая и биологическая ценность зерна и хлебо-булочных изделий.	2	Самоконтроль	ПК-3;
4	Общая характеристика диеты для больных, страдающих гиперсекрецией и повышенной кислотностью желудочного сока. Основные положения диетотерапии при отдельных функциональных расстройствах органов пищеварения. Общая характеристика диеты для больных, страдающих функциональными дискинезиями кишечника	2	Самоконтроль	ПК-3;
5	Лечебное питание при остром панкреатите (ОП). Методика диетотерапии больных острым панкреатитом, хроническим рецидивирующим панкреатитом в период обострения заболевания и примерные меню рекомендуемых рационов. Лечебное питание при хроническом панкреатите (ХП).	2	Самоконтроль	ПК-3;
6	Лечебное питание при ишемической болезни сердца (ИБС) и атеросклерозе. Характеристика противоятеросклеротической диеты. Выбор продуктов при соблюдении гипохолестеринической диеты	2	Самоконтроль	ПК-3;
7	Принципы построения лечебного питания при ожирении. Питание при метаболическом синдроме. Лечебное питание при тиреотоксикозе. Лечебное питание при гипотиреозе	2	Самоконтроль	ПК-3;
8	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при онкологических заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	2	Самоконтроль	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	Питание как фактор внешней среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.	2	Доклад	ПК-3;
2	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Основные диеты лечебного питания. Основы диетического питания.	2	Доклад	ПК-3;
3	Белки, их биологическая ценность. Методы установления потребности в белке. Признаки белковой недостаточности питания у детей и взрослых. Продукты - поставщики белков. Принципы нормирования жиров и углеводов. Продукты -поставщики жиров и углеводов в питании детей и взрослых. Минеральные вещества. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты - поставщики минеральных веществ. Значение углеводов и клетчатки в питании. Продукты – поставщики углеводов и клетчатки в питании детей и взрослых. Минеральные вещества и микроэлементы. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты – поставщики минеральных веществ. Пищевая и биологическая ценность зерна и хлебо-булочных изделий.	2	Контрольная работа	ПК-3;
4	Общая характеристика диеты для больных, страдающих гиперсекрецией и повышенной кислотностью желудочного сока. Основные положения диетотерапии при острых функциональных расстройствах органов пищеварения. Общая характеристика диеты для больных, страдающих функциональными дискинезиями кишечника	2	Самоконтроль	ПК-3;
5	Лечебное питание при остром панкреатите (ОП). Методика диетотерапии больных острым панкреатитом, хроническим рецидивирующим панкреатитом в период обострения заболевания и примерные меню рекомендуемых рационов. Лечебное питание при хроническом панкреатите (ХП).	2	Контрольная работа	ПК-3;
6	Лечебное питание при ишемической болезни сердца (ИБС) и атеросклерозе. Характеристика противоятеросклеротической диеты. Выбор продуктов при соблюдении гипохолестеринической диеты	2	Опрос	ПК-3;
7	Принципы построения лечебного питания при ожирении. Питание при метаболическом синдроме. Лечебное питание при тиреотоксикозе. Лечебное питание при гипотиреозе	2	Самоконтроль	ПК-3;
8	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при онкологических заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	2	Доклад	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	Питание как фактор внешней среды. Основы рационального питания. Физиологические нормы питания.	10	Самоконтроль	ПК-3;
2	Лечебное и лечебно-профилактическое питание. Основные диеты лечебного питания. Основы диетического питания.	10	Самоконтроль	ПК-3;
3	Белки, их биологическая ценность. Методы установления потребности в белке. Признаки белковой недостаточности питания у детей и взрослых. Продукты - поставщики белков. Принципы нормирования жиров и углеводов. Продукты -поставщики жиров и углеводов в питании детей и взрослых. Минеральные вещества. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты - поставщики минеральных веществ. Значение углеводов и клетчатки в питании. Продукты – поставщики углеводов и клетчатки в питании детей и взрослых. Минеральные вещества и микроэлементы. Их роль в питании и обеспечении обменных процессов в организме. Пищевые продукты – поставщики минеральных веществ. Пищевая и биологическая ценность зерна и хлебо-булочных изделий.	10	Самоконтроль	ПК-3;
4	Общая характеристика диеты для больных, страдающих гиперсекрецией и повышенной кислотностью желудочного сока. Основные положения диетотерапии при острых функциональных расстройствах органов пищеварения. Общая характеристика диеты для больных, страдающих функциональными дискинезиями кишечника	10	Самоконтроль	ПК-3;
5	Лечебное питание при остром панкреатите (ОП). Методика диетотерапии больных острым панкреатитом, хроническим рецидивирующим панкреатитом в период обострения заболевания и примерные меню рекомендуемых рационов. Лечебное питание при хроническом панкреатите (ХП).	10	Самоконтроль	ПК-3;
6	Лечебное питание при ишемической болезни сердца (ИБС) и атеросклерозе. Характеристика противоятеросклеротической диеты. Выбор продуктов при соблюдении гипохолестеринической диеты	10	Самоконтроль	ПК-3;
7	Принципы построения лечебного питания при ожирении. Питание при метаболическом синдроме. Лечебное питание при тиреотоксикозе. Лечебное питание при гипотиреозе	8	Самоконтроль	ПК-3;
8	Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при онкологических заболеваниях. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	8	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 и осуществлять контроль его эффективности и безопасности	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 индивидуального 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.	ответ правильный, логически выстроен, использована профессиональная терминология. Обучающийся правильно интерпретирует полученный результат.	ответ в целом правильный, однако присутствуют замечания, которые не носят существенный характер. Ответ логически выстроен, использована профессиональная терминология.	ответ в основном правильный, частично использована профессиональная терминология, обучающийся допускает неточности в ответе.
			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			

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)	<p>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.</p> <p>При этом, на занятиях, обучающийся исчерпывающе, последовательно, четко 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.</p> <p>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.</p> <p>Сформированность компетенций на высоком (продвинутом) уровне проявляется на уровне ее освоения согласно шкале п. 4.2.1 настоящей программы.</p> <p>Рейтинговые баллы назначаются обучающемуся с учетом баллов текущей (на занятиях) и (или) рубежной аттестации (контроле).</p>

70-84	Зачтено	Хороший (базовый)	<p>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.</p> <p>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 приемами их выполнения, уверенно демонстрировал хороший уровень усвоения основной литературы и достаточное знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины.</p> <p>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.</p> <p>Сформированность компетенций на хорошем (базовом) 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>
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:	Основы лечебного питания
Специальность:	31.05.01 Лечебное дело
Специализация:	Лечебное дело
Уровень программы:	Специалитет

а) Литература:

1. Дроздова Татьяна Михайловна, Влощинский П. Е., Позняковский В. М. Физиология питания Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2007
2. Теплов Виталий Иванович, Боряев Виктор Евгеньевич Физиология питания Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2010
3. Рубина Елена Александровна, Малыгина В. Ф. Микробиология, физиология питания, санитария Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2008
4. Тель, Л. З. Нутрициология / Л. З. Тель [и др.] - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0255-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502553.html>. - Режим доступа : по подписке.
5. 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.
6. 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
7. Смолянский Борис Леонидович, Лифляндский В. Г. Лечебное питание [Текст] Библиотека МГУПП (Волоколамское шоссе, 11), 2010
8. 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/;](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.