

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский Университет дружбы народов»*

Медицинский институт

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины

Введение в нутрициологию

Рекомендуется для направления подготовки/специальности

31.05.01 Лечебное дело

Направленность программы

Лечебное дело

1. Цели и задачи дисциплины: изучение теоретических основ классической и современной нутрициологии, формирование у студентов физиологической и клинической картины процессов, протекающих в организме человека.

2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина «Введение в нутрициологию» относится к вариативной части блока 1 учебного плана *дисциплин по выбору*.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

| № п/п | Шифр и наименование компетенции | Предшествующие дисциплины | Последующие дисциплины (группы дисциплин) |
|--|---------------------------------|---------------------------|--|
| Общепрофессиональные компетенции | | | |
| | ОПК-2 | | Биохимия |
| Профессиональные компетенции (вид профессиональной деятельности) | | | |
| | ПК-5 | | Иммунология; Факультетская терапия; Эпидемиология; Фтизиатрия; Педиатрия |

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 2

Формируемые компетенции

| Компетенции | Название компетенции | Индикаторы достижения компетенций |
|-------------|---|---|
| ОПК-2. | Способен проводить | ОПК-2.2. Умеет разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней. ОПК-2.3. Умеет подготовить устное выступление или печатный текст, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. |
| ПК-5 | Способен к проведению и контролю эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения | ПК-5.10. Способен формировать программы здорового образа жизни, включая программы снижения потребления алкоголя и табака, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств, и психотропных веществ. |

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- Роль макро- и микронутриентов пищи на состояние обмена веществ в организме человека.
- Пищевую ценность различных групп продуктов.

Уметь:

- пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет и учебным порталом для профессиональной деятельности;
- проводить поиск информации по литературным источникам;

Владеть:

- методикой применения анализов и решения конкретных практических и научных задач;
- базовыми технологиями поиска и преобразования информации, в том числе с использованием учебных образовательных ресурсов.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет **2 зачетные единицы**.

| Вид учебной работы | Всего часов | Семестры | | | |
|---------------------------------------|-------------|-----------|-----------|---|---|
| | | 1 | | | |
| Аудиторные занятия (всего) | 34 | 34 | | | |
| В том числе: | - | - | - | - | - |
| Лекции | | | | | |
| Практические занятия (ПЗ) | 34 | 34 | | | |
| Самостоятельная работа (всего) | 38 | 38 | | | |
| Общая трудоемкость | час | 72 | 72 | | |
| | зач. ед. | 2 | 2 | | |

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|--|--|
| 1. | Введение в нутрициологию. | Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. |
| 2. | Энергетический обмен. Потребность в энергии. | Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела. Ожирение как дисбаланс энергии. |
| 3. | Макронутриенты пищи. Микронутриенты пищи. | Белки. Липиды. Углеводы. Вода. Строение, классификация, свойства, переваривание, всасывание, транспорт и пищевая ценность макронутриентов. |

| | | |
|----|--|---|
| | | Витамины. Химические элементы. Аминокислоты. Общая характеристика физиологической роли витаминов, химических элементов и аминокислот. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пища – источник минеральных веществ. Пути профилактики недостаточности микронутриентов пищи. |
| 4. | Биологически активные неалиментарные компоненты пищи. | Минорные компоненты пищи. Защитные компоненты пищевых продуктов. Антипищевые и некоторые другие компоненты пищи, оказывающие неблагоприятный эффект на организм. Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке. |
| 5. | Пищевая ценность продуктов питания. Питание и здоровье человека. | Характеристика пищевой ценности основных групп продовольственных продуктов (пищевая, биологическая ценность и диетические свойства продуктов и основных блюд домашнего и общественного питания). Современные подходы, принципы, рекомендации. Заболевания, связанные с недостаточностью питания. Взаимосвязь питания и хронических неинфекционных заболеваний. |

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела | Лекц. | Практ. зан. | Лаб. зан. | Семинары | СРС | Всего час. |
|-------|--|-------|-------------|-----------|----------|-----------|------------|
| 1. | Введение в нутрициологию. | | 4 | | | 4 | 8 |
| 2. | Энергетический обмен. Потребность в энергии. | | 6 | | | 6 | 12 |
| 3. | Макронутриенты пищи. Микронутриенты пищи. | | 8 | | | 8 | 16 |
| 4. | Биологически активные неалиментарные компоненты пищи. | | 8 | | | 10 | 18 |
| 5. | Пищевая ценность продуктов питания. Питание и здоровье человека. | | 8 | | | 10 | 18 |
| | Итого | | 34 | | | 38 | 72 |

6. Лабораторный практикум не предназначен

7. Практические занятия

| № п/п | № раздела дисциплины | Наименование практических занятий | Трудоемкость (час.) |
|-------|----------------------|---|---------------------|
| 1. | 1 | Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. | 4 |
| 2. | 2 | Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества. | 4 |
| 3. | 3 | Строение, классификация, свойства, переваривание, | 6 |

| | | | |
|----|---|--|---|
| | | всасывание, транспорт и пищевая ценность макронутриентов. | |
| 4. | 3 | Пища – источник минеральных веществ. Пути профилактики недостаточности макронутриентов пищи. | 4 |
| 5. | 4 | Минорные компоненты пищи. Защитные компоненты пищевых продуктов. Антипищевые и некоторые другие компоненты пищи, оказывающие неблагоприятный эффект на организм. | 6 |
| 6. | 5 | Характеристика пищевой ценности основных групп продовольственных продуктов (пищевая, биологическая ценность и диетические свойства продуктов и основных блюд домашнего и общественного питания). | 4 |
| 7. | 5 | Современные подходы, принципы, рекомендации. Заболевания, связанные с недостаточностью питания. Взаимосвязь питания и хронических неинфекционных заболеваний. | 6 |

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

1. Учебные классы, оборудованные мультимедийными проекторами.
2. Компьютерные классы АТИ, информационного библиотечного центра РУДН с доступом к электронно-библиотечной системе РУДН, сети интернет.

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Программное обеспечение OS Windows XP, Vista, 7, набор офисных программ OpenOffice.org (или MS Office 2003, 2007), Интернет поисковики FireFox или Explorer, Opera, или другие, программные средства для контроля знаний. Базы данных medline, pubmed и др. Excel.

б) Сайт библиотеки РУДН – Режим доступа: <http://lib.rudn.ru/> - со стационарных компьютеров РУДН

Университетская библиотека ONLINE – Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/>

Книжные коллекции издательства SPRINGER. – Режим доступа: www.springerlink.com

Вестник РУДН (Серия «Медицина») – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Универсальные базы данных East View. – Режим доступа: <http://online.ebiblioteka.ru/>

Полнотекстовая коллекция российских научных журналов. eLibrary.ru – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp?>

On-line доступ к журналам. Информационная база данных по всем отраслям науки и электронная доставка документов. SwetsWise. – Режим доступа: <https://www.swetswise.com>

<http://quakes.globalincidentmap.com/>,

<http://www.globalincidentmap.com/>,

http://earthquake.usgs.gov/earthquakes/recenteqsww/Quakes/quakes_all.php,

http://www.thesis.lebedev.ru/forecast_activity.html

Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН: <http://lib.rudn.ru:8080/MegaPro/Web>

Учебный портал РУДН (<http://web-local.rudn.ru>);

Университетская библиотека онлайн: <http://www.biblioclub.ru>

Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ": <http://rucont.ru>

IQlib: <http://www.iqlib.ru>

Science Direct: <http://www.sciencedirect.com>

EBSCO: <http://search.ebscohost.com>

Sage Publications: <http://online.sagepub.com>

Springer/Kluwer: <http://www.springerlink.com>

Taylor & Francis: <http://www.informaworld.com>

Web of Science: <http://www.isiknowledge.com>

Университетская информационная система РОССИЯ: <http://www.cir.ru/index.jsp>

Учебный портал РУДН: <http://web-local.rudn.ru/>

Консультант студента <http://www.studmedlib.ru>

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

а) основная литература

1. Радыш И.В., Скальный В.В., Умнова Т.Н., Малинина Е.И. Введение в нутрициологию. Учебное пособие. –М.: РУДН, 2019, 200 с.
2. Тель Л.З., Даленов Е.Д., Абдулдаева А.А. Нутрициология. Учебник. –М. : Изд-во ЛитТерра, 2016. -544 с.

б) дополнительная литература

1. Тутельян В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам / В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
2. Скурихин И.М. Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. – М.: Дели принт, 2002. – 236 с.
3. Davis A/ Нутрицевтика. Питание для жизни, здоровья и долголетия / А/ Davis – М.: Саттва, 2004. – 544 с.
4. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: Учебное пособие / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, О.О. Янушевич. – М.: МЕДпресс-информ, 2005. – 392 с., илл.
5. Скальный А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии / А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. – Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2005. – 110 с.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

От студента требуется посещение занятий, выполнение заданий преподавателя дисциплины, знакомство с рекомендованной литературой и др. При аттестации обучающегося оценивается качество работы на занятиях, уровень подготовки к самостоятельной деятельности в избранной области, качество выполнения заданий преподавателя дисциплины, способность к самостоятельному изучению учебного материала.

На практических занятиях и лекциях в аудиториях проводится разбор соответствующих тем с использованием мультимедийной техники (компьютер, проектор).

Самостоятельная работа во внеаудиторные часы может проходить как в аудиториях департамента и компьютерном классе, где обучающиеся могут изучать материал по презентациям, подготовленным преподавателями департамента, а также по компьютерным тестам.

Презентации по темам занятий могут быть записаны на компакт-диск или флэш-карту для самостоятельной работы студентов на домашнем компьютере.

Учебные пособия в электронном виде по ряду изучаемых тем размещены на страницах кафедры и сотрудников кафедры управление сестринской деятельностью и на Учебном портале РУДН, а также на локальных ресурсах электронно-библиотечной системы РУДН.

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в нутрициологию»

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины «Введение в нутрициологию» (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Разработчики:

Профессор кафедры управление сестринской деятельностью

Р.А. Ханферьян

Доцент кафедры управление сестринской деятельностью

В.В. Скальный

Старший преподаватель кафедры управление сестринской деятельностью

Т.Н. Умнова

Заведующая кафедрой
управление сестринской деятельностью

И.В. Радыш

Руководитель программы

И.В. Радыш