

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Железнов Лев Михайлович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 19.01.2018  
Уникальный программный ключ:  
7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f51

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«Кировский государственный медицинский университет»**  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. ректора Л.М. Железнов  
«27» июня 2018 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Диетология»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

Форма обучения заочная

Срок освоения ОПОП 5 лет

Кафедра менеджмента и товароведения

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основе:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки РФ «04» декабря 2015 г., приказ № 1429.
- 2) Учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, одобренного ученым советом ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России «27» июня 2018г. протокол № 6.

Рабочая программа дисциплины (модуля) одобрена:

Кафедрой менеджмента и товароведения «27» июня 2018г. (протокол №7)

Заведующий кафедрой Л.Н. Шмакова

Ученым советом социально-экономического факультета «27» июня 2018г. (протокол №6)

Председатель ученого совета факультета Л.Н. Шмакова

Центральным методическим советом «27» июня 2018г. (протокол № 1)

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

**Разработчики:**

Зав. кафедрой менеджмента и товароведения, к.т.н., доцент Л.Н. Шмакова

**Рецензенты**

Врач-диетолог КОГБУЗ «Кировская областная клиническая больница» Л.А. Сидоренко

Зав. кафедрой сестринского дела ФГБОУ ВО  
Кировский ГМУ Минздрава России, к.м.н., доцент Е.А. Мухачева

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)	4
1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)	4
1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	4
1.4. Объекты профессиональной деятельности	4
1.5. Виды профессиональной деятельности	5
1.6. Формируемые компетенции выпускника	5
Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	9
Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	9
3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)	9
3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	11
3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий	11
3.4. Тематический план лекций	12
3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)	12
3.6. Самостоятельная работа обучающегося	12
3.7. Лабораторный практикум	13
3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ	13
Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)	13
4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	13
4.2. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
4.2.1. Основная литература	13
4.2.2. Дополнительная литература	13
4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем	14
4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	15
Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)	15
Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	17
Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	17

## **Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП**

### **1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)**

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.

### **1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)**

в рамках подготовки к оценочно-аналитической деятельности:

проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;

оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;

Настоящая дисциплина посвящена изучению теории сбалансированного питания. Значение основных компонентов пищи для жизни и здоровья человека. Основ лечебного питания. Значения лечебного питания и профилактики заболеваний. Изучению ассортимента диетических продуктов питания и лечебного питания при отдельных заболеваниях.

В задачи дисциплины входят:

- 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;
- изучение основ лечебного питания;
- рассмотрение значения лечебного питания при отдельных заболеваниях.

### **1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:**

«Дисциплина «Диетология» относится к блоку Б 1. Дисциплины вариативной части. Дисциплины по выбору».

Основные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются при изучении дисциплин: «Общая физиология человека» / «Эпидемиология», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Химия», «Физика», «История торговли» / «История медицины».

Является предшествующей для изучения дисциплин: «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», «Пищевые и биологически активные добавки» / «Пищевая и биологическая химия», «Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания» / «Товароведение и экспертиза продуктов детского питания и для людей пожилого возраста».

### **1.4. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших рабочую программу дисциплины (модуля), являются:

потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;

сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;

современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров;

национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие

требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;

инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;

методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

### **1.5. Виды профессиональной деятельности**

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на подготовку к следующим видам профессиональной деятельности:

- оценочно-аналитическая деятельность.

### **1.6. Формируемые компетенции выпускника**

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование у выпускника следующих компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства	
			Знать	Уметь	Владеть	Для текущего контроля	Для промежуточной аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	3.2 Цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели.	У.2 Работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу.	В.2 Навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
2	ОПК-1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	3.1 Профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальную значимость своей будущей профессии	У.1 Формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В.1 Навыками саморазвития и методами повышения квалификации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

3	ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
4	ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности товаров.	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

5	ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	3.1 Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.	У.1 Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.	В.1 Методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
---	-------	---	--	--	---	--	---

## Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№ 4	№ 5		
1	2	3	4		
Контактная работа (всего)	10	2	8		
в том числе:					
Лекции (Л)	4	2	2		
Практические занятия (ПЗ)	6	-	6		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные занятия (ЛР)	-	-	-		
Самостоятельная работа (всего)	94	34	60		
В том числе:					
- Реферат	6	-	6		
- Контрольная работа	30	2	30		
- Работа с рекомендуемой литературой	26	16	10		
- Поиск учебной информации в Интернете	20	16	4		
- Подготовка к промежуточной аттестации	10	-	10		
Вид промежуточной аттестации	Зачет	контактная работа (ПА)	1	-	1
		самостоятельная работа	3	-	3
Общая трудоемкость (часы)		108	36	72	
Зачетные единицы		3	1	2	

## Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

### 3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
1	2	3	4
1.	ОК-7, ОПК-1, ПК-8	Общие вопросы питания здорового человека.	Теория сбалансированного питания и физиологические потребности здорового человека в пищевых веществах. Значение белка в питании здорового и больного человека. Значение жиров в питании здорового и больного человека. Значение углеводов в питании здорового и больного человека. Значение жидкости в питании здорового и больного человека. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Водорастворимые витамины. 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.	ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11	Основы лечебного питания.	Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Механизм лечебного действия пищи с позиции теории сба-

			<p>лансированного питания. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Продукты, обеспечивающие механическое и химическое поражение органов пищеварения. Диетические продукты с низким содержанием натрия и солейзамениители. 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. Кондитерские лечебные продукты. Значение плодов и овощей в лечебном питании. Использование специй в лечебном питании. Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. Специальные и сыроовощные диеты. Варианты наиболее часто применяющихся овощных диет. Правила и сроки хранения пищевых продуктов.</p>
3.	ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11	Лечебное питание при отдельных заболеваниях.	<p>Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Лечебное питание при гастрите. Лечебное питание при постгастрорезекционном синдроме. Лечебное питание при заболеваниях кишечника. Лечебное питание при заболеваниях гепатобилиарной системы. Лечебное питание при остром гепатите. Лечебное питание при хроническом гепатите. Лечебное питание при циррозе печени. Лечебное питание при печеночной коме. Лечебное питание при холециститах. Лечебное питание при алкогольном поражении печени. Лечебное питание при остром панкреатите. Лечебное питание при хроническом панкреатите. Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях. Лечебное питание при ишемической болезни сердца. Лечебное питание при гипертонической болезни. Лечебное питание при хронической сердечно-сосудистой недостаточности. Лечебное питание при ревматизме. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания. Лечебное питание при воспалении легких. Лечебное питание при нагноительных заболеваниях легких. Лечебное питание при заболеваниях почек. Лечебное питание при остром диффузном гломерулонефрите. Лечебное питание при хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при терминаль-</p>

			ной почечной недостаточности. Лечебное питание при нефротическом синдроме. Лечебное питание при фосфатурии. Лечебное питание при оксалурии. Лечебное питание при ожирении. Лечебное питание при подагре. Лечебное питание при тиреотоксикозе. Лечебное питание при гипотиреозе. Лечебное питание при несахарном диабете. Лечебное питание при аддисоновой болезни. Лечебное питание при сахарном диабете. Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей.
--	--	--	--

### 3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин		
		1	2	3
1	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	+	+	+
2	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	+	+	+
3	Пищевые и биологически активные добавки/ Пищевая и биологическая химия	+	+	
4	Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания / Товароведение и экспертиза продуктов детского питания и для людей пожилого возраста	+	+	+

### 3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)			Л	ПЗ	ЛЗ	Сем	СРС	Всего часов
1	2			3	4	5	6	7	8
1	Общие вопросы питания здорового человека.			2	2	-	-	30	34
2	Основы лечебного питания.			2	2	-	-	30	34
3	Лечебное питание при отдельных заболеваниях.			-	2	-	-	34	36
	Вид промежуточной аттестации:	зачет	контактная работа (ПА)					1	
			самостоятельная работа					3	
	Итого:			4	6			94	108

### 3.4. Тематический план лекций

№ п/п	№ разде-	Тематика лекций	Содержание лекций	Трудоемкость (час)
-------	----------	-----------------	-------------------	--------------------

	ла дис- ципли ны			4 се- мestr	5 се- мestr
1	2	3	4	5	6
1	1	Общие вопросы пита- ния здорового человека.	Теория сбалансированного питания и фи- зиологические потребности здорового че- ловека в пищевых веществах.	2	
2	2	Основы лечебного пи- тания.	Значение лечебного питания в ком- плексной терапии и профилактике заболе- ваний. Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона.		2
			ИТОГО	2	2

### 3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практи- ческих занятий (семинаров)	Содержание практических (семинарских) занятий	Трудоемкость (час)
				5 семестр
1	2	3	4	5
1	1	Общие вопросы питания здорового человека.	Значение белка, жиров, углеводов, жидкости, витаминов, минеральных веществ, хлорида натрия в питании здорового и больного чело- века.	2
2	2	Основы лечебного питания.	Общие требования, предъявляемые к постро- ению лечебного питания. Характеристика специализированных про- дуктов для лечебного питания	2
3	3	Лечебное питание при отдельных заболеваниях.	Лечебное питание при отдельных заболе- ваниях	2
			ИТОГО	6

### 3.6. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	№ се- местра	Наименование раздела дисципли- ны (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	4	Общие вопросы питания здорово- го человека.	Контрольная работа, работа с литератур- ными источниками, поиск учебной инфор- мации в сети Интернет, подготовка к те- кущему и промежуточному контролю	30
		Основы лечебного питания.	Контрольная работа, работа с литератур- ными источниками, поиск учебной инфор- мации в сети Интернет, подготовка к те- кущему и промежуточному контролю	4
Итого часов в семестре:				34
2	5	Основы лечебного питания.	Контрольная работа, работа с литератур- ными источниками, поиск учебной инфор- мации в сети Интернет, подготовка к те- кущему и промежуточному контролю, ре- ферат	26
		Лечебное питание при отдельных	Контрольная работа, работа с литератур-	34

	заболеваниях.	ными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю, реферат	
Итого часов в семестре:			60
Всего часов на самостоятельную работу:			94

**3.7. Лабораторный практикум** - учебным планом не предусмотрен

**3.8. Примерная тематика курсовых работ, контрольных работ**

**Курсовая работа** – учебным планом не предусмотрена

**Темы контрольных работ:** см. приложение Б.

#### Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)

##### 4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся

Методические указания по выполнению контрольной работы

##### 4.2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

###### 4.2.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Общая нутрициология: учеб. пособие + CD	Мартинчик А.Н.	2005, М.: Мед-пресс-информ	4	
2	Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие	Теплов В.И.	2017, М.: Дашков и К	25	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
3	Пищевая химия: учебник для вузов	Нечаев А.П.	2015, СПб.: ГИОРД	30	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

###### 4.2.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Учебное пособие к практическим занятиям по гигиене питания	Галкин А.А.	2011, Киров, Кировская ГМА	40	
2	Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон-	Позняковский В.М.	2007, Новосибирск: Сибирское университетское изда-		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

	ный ресурс]: учебник		тельство		
3	Вопросы диетологии				ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4	Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»	Зименкова Ф.Н.	2016, М.: Прометей		ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5	Справочник по диетологии	Тутельян В.А.	2002, М., Медицина	2	

#### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.who.int/ru/> Официальный сайт Всемирной организации здравоохранения.
2. <http://www.ramn.ru/> Официальный сайт Российской академии медицинских наук

#### 4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем

Для осуществления образовательного процесса используются: мультимедийные презентации

В учебном процессе используется лицензионное программное обеспечение:

1. Договор MicrosoftOffice (версия 2003) №0340100010912000035\_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный),
2. Договор MicrosoftOffice (версия 2007) №0340100010913000043\_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
3. Договор MicrosoftOffice (версия 2010) № 340100010914000246\_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный).
4. Договор Windows (версия 2003) №0340100010912000035\_45106 от 12.09.2012 (срок действия договора - бессрочный)
5. Договор Windows (версия 2007) №0340100010913000043\_45106 от 02.09.2013 (срок действия договора - бессрочный),
6. Договор Windows (версия 2010) № 340100010914000246\_45106 от 23.12.2014 (срок действия договора - бессрочный),
7. Договор Антивирус KasperskyEndpointSecurity для бизнеса – Стандартный RussianEdition. 100-149 Node 1 year EducationalRenewalLicense от 12.07.2018, лицензии 685В-МУ\05\2018 (срок действия – 1 год),
8. Автоматизированная система тестирования Indigo Договор № Д53783/2 от 02.11.2015 (срок действия бессрочный, 1 год технической поддержки),
9. ПО FoxitPhantomPDF Стандарт, 1 лицензия, бессрочная, дата приобретения 05.05.2016

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

- 1) Научная электронная библиотека e-LIBRARY. Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>.
- 2) Справочно-поисковая система Консультант Плюс – ООО «КонсультантКиров».
- 3) «Электронно-библиотечная система Кировского ГМУ». Режим доступа: <http://elib.kirovgma.ru/>.
- 4) ЭБС «Консультант студента» - ООО «ИПУЗ». Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru>.
- 5) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - ООО «НексМедиа». Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.
- 6) ЭБС «Консультант врача» - ООО ГК «ГЭОТАР». Режим доступа: <http://www.rosmedlib.ru/>
- 7) ЭБС «Айбукс» - ООО «Айбукс». Режим доступа: <http://ibooks.ru>.

#### **4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

В процессе преподавания дисциплины (модуля) используются следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: № 1-406, 1-407 г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);
- учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа: № 1-414, 1-415 г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций: № 1-407, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 1-414,1-415, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);
- помещения для самостоятельной работы: № 1-418б, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус); 1-читальный зал библиотеки г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);
- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: № 1-418а г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус).

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины (модуля).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

#### **Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)**

Процесс изучения дисциплины предусматривает: контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную работу (самоподготовка к практическим занятиям, написание и защита докладов, подготовка к решению ситуационных задач и подготовка к тестированию, написание контрольной работы).

Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают классические лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

При изучении учебной дисциплины (модуля) обучающимся необходимо освоить практические умения по оценке качества товаров.

При проведении учебных занятий кафедра обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (путем проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, преподавания дисциплины (модуля) в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

##### **Лекции:**

Классическая лекция. Рекомендуется при изучении тем: Основы лечебного питания. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также для самостоятельной работы.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения

профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

**Лекция-дискуссия** - обсуждение какого-либо вопроса, проблемы, рассматривается как метод, активизирующий процесс обучения, изучения сложной темы, теоретической проблемы. Рекомендуется использовать при изучении тем: Общие вопросы питания здорового человека.

Важной характеристикой дискуссии, отличающей её от других видов спора, является аргументированность. Обсуждая дискуссионную проблему, каждая сторона, оппонировав мнению собеседника, аргументирует свою позицию. Отличительной чертой дискуссии выступает отсутствие тезиса и наличие в качестве объединяющего начала темы.

#### **Практические занятия:**

Практические занятия по дисциплине проводятся с целью приобретения практических навыков в области диетологии.

Практические занятия проводятся в виде собеседований, обсуждений, работа в микрогруппах, отработки практических навыков по оценке ситуаций, связанных с диетологией, решения ситуационных задач, тестовых заданий.

Выполнение практической работы обучающиеся производят в виде отработки навыков в области диетологии в устном, так и в письменном виде, в виде презентаций и докладов.

Практическое занятие способствует более глубокому пониманию теоретического материала учебной дисциплины, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности обучающихся.

При изучении дисциплины используются следующие формы практических занятий:

- практикум по темам: Лечебное питание при отдельных заболеваниях.

- семинарские занятия по темам: Общие вопросы питания здорового человека. Основы лечебного питания.

#### **Самостоятельная работа:**

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку по всем разделам дисциплины «Диетология» и включает подготовку к занятиям, написание рефератов, контрольных работ, подготовка презентаций, подготовку к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Диетология» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам университета и кафедры. Во время изучения дисциплины обучающиеся (под контролем преподавателя) самостоятельно оформляют рефераты и представляют их на занятиях. Написание реферата, контрольных работ способствуют формированию навыков использования учебной и научной литературы, глобальных информационных ресурсов, способствует формированию мышления. Работа обучающегося в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность. Обучение способствует воспитанию у обучающихся навыков саморазвития, организационной работы, постановки цели и выбора наиболее экономичных средств ее достижения.

Исходный уровень знаний обучающихся определяется тестированием, собеседованием.

Текущий контроль освоения дисциплины проводится в форме устного опроса в ходе занятий, решения типовых ситуационных задач, тестового контроля, выполнения контрольных работ, рефератов.

В конце изучения дисциплины (модуля) проводится промежуточная аттестация с использованием тестового контроля, собеседования, решения ситуационных задач.

### **Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) (приложение А)**

Изучение дисциплины следует начинать с проработки данной рабочей программы, методических указаний, прописанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Успешное изучение дисциплины требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой. Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, пред-

варительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, Интернет-ресурсами.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяют обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Основной формой промежуточного контроля и оценки результатов обучения по дисциплине является зачет. На зачете обучающиеся должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки, полученные на практических занятиях.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы дисциплины - залог успешной работы и положительной оценки.

Подробные методические указания к практическим занятиям и внеаудиторной самостоятельной работе по каждой теме дисциплины представлены в приложении А.

### **Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (приложение Б)**

Оценочные средства – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательной программы, рабочей программы дисциплины.

ОС как система оценивания состоит из следующих частей:

1. Перечня компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания и иные материалы.
4. Методических материалов, определяющих процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине представлены в приложении Б.

## Приложение А к рабочей программе дисциплины

### Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Диетология»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

#### Раздел 1. Общие вопросы питания здорового человека

##### Тема 1.1: Общие вопросы питания здорового человека

**Цель:** Способствовать формированию теоретических знаний о пище и пищевых веществах, их потреблении, 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.

##### **Задачи:**

- 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;
- изучение основ лечебного питания;
- рассмотрение значения лечебного питания при отдельных заболеваниях.
- изучение ассортимента диетических продуктов питания и лечебного питания при отдельных заболеваниях.

##### **Обучающийся должен знать:**

Основные принципы лечебного питания

Основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии

Биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания

Гигиенические требования к пищевым продуктам

Физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции

##### **Обучающийся должен уметь:**

Составлять дневное меню с учетом сезона и наличия продуктов

Рассчитать химический состав и энергетическую ценность рационов

Оценивать качество продуктов питания, готовой пищи по пищевой и биологической ценности, гигиеническим показателям

Самостоятельно работать с нормативной и справочной литературой по вопросам лечебно-профилактического питания

##### **Обучающийся должен владеть:**

Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил.

Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

#### Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

##### 1. Ответить на вопросы по теме занятия

- Роль белков в питании человека
- Роль жиров в питании человека
- Роль углеводов в питании человека
- Роль воды в питании человека

- Роль витаминов в питании человека
- Роль минеральных веществ в питании человека

## **2. Практическая работа.**

*Практическая работа № 1. Общие вопросы питания здорового человека.*

*Цель работы:* Способствовать формированию теоретических знаний о пище и пищевых веществах, их потреблении, 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.

*Методика проведения работы:*

**1. Семинар-дискуссия по теме** Значение белков, жиров, углеводов, жидкости, витаминов, минеральных веществ, хлорида натрия в питании здорового и больного человека.

### **Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:**

*Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:*

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Исторические аспекты питания человека.
2. Теории питания.
3. Питание и заболеваемость.
4. Диетология как наука, основные понятия.
5. Значение диетического питания как терапевтического и профилактического фактора.
6. Требования, предъявляемые к диетическому питанию.
7. Общие принципы построения диеты.
8. Характеристика основных диет.
9. Пути обеспечения ограничительных диет.
10. Роль жидкости в диетическом питании.
11. Функции воды, особенности водного обмена у человека.
12. Большие количества жидкости в диетотерапии (показания и противопоказания диетотерапии (показания и противопоказания, методика проведения голодания).
13. Относительное голодание в диетотерапии.
14. Диеты Эртеля, Карреля, молочный рацион, вегетарианские диеты, яично-молочнорастительная диета, диеты из сырой растительной и животной пищи. Показания и противопоказания.
15. Усиленное и избыточное питание. Избыточное питание, противопоказания к нему. Усиленное питание, показания и противопоказания. Методика проведения усиленного питания.
16. Витамины в диетотерапии. Жиро- и водорастворимые витамины и их функции.
17. Лечебное питание и регуляция солей в организме.
18. Минеральные вещества, их биологическая роль.
19. Роль калия и магния в диетотерапии. Калиевая и магниевая диета.
20. Кислотно-щелочное равновесие.
21. Диетотерапия и воспалительный процесс.
22. Роль поваренной соли в диетотерапии. Суточная потребность человека в поваренной соли.
23. Увеличение и ограничение поваренной соли в лечебных рационах.
24. Правила введения диет с ограничением поваренной соли.
25. Стратегии диетотерапии.
26. Система "зигзагов" в питании, ее значение в практике диетотерапии.
27. Разгрузочные дни.
28. Пробные диеты.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Пищевые отравления микробной природы классифицируются на:

- а) смешанной этиологии, токсикозы +
- б) микотоксикозы
- в) немикробной природы

2. В рационе детей с нервно-артритическим диатезом исключают продукты с высоким содержанием:

- а) клетчатки
- б) фосфатов +
- в) солей кальция

3. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:

- а) углеводного обмена, водно – минерального обмена +
- б) обмена витаминов
- в) оба варианта верны
- г) нет верного ответа

4. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:

- а) болезнь кленового сиропа
- б) гликогенозы и галактоземия +
- в) склеродермия

5. Калиевая диета назначается на:

- а) 1-2 недели
- б) 1 месяц
- в) 3-5 дней +

6. Мучные изделия на диете N 13:

- а) не имеет значения
- б) ограничивают +
- в) не ограничивают

7. При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной должен получать питания:

- а) 4 раза в день
- б) 2 раза в день
- в) 5-6 раз в день +

8. Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:

- а) всю жизнь +
- б) пол года
- в) 2 года

9. К профилактическим мероприятиям ботулизма при промышленном производстве баночных консервов относятся:

- а) использование питьевой воды, не содержащей анаэробных микроорганизмов
- б) тщательная мойка и обработка вспомогательных материалов
- в) оба варианта верны +
- г) нет верного ответа

10. К изменениям в рыбе сразу после вылова относятся:

- а) инфицирование
- б) денатурация белков +
- в) окисление жира

11. При рефлюкс – эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, потому что в её составе есть:

- а) мясной бульон +
- б) крупяной бульон
- в) овощной отвар

12. Гипогликемия характерна для всех перечисленных состояний, кроме:

- а) передозировки инсулина
- б) гипертиреоза +
- в) голодания

13. Ниацин может синтезироваться из триптофана в отношении триптофан/ниацин:

- а) 60:1 +
- б) 10:1
- в) 30:1

14. В развитии хронических расстройств питания основными эндогенными причинами являются:

- а) энзимопатии наследственные и врожденные
- б) аномалии конституции – диатезы, пороки развития

- в) оба варианта верны +
- г) нет верного ответа

15. Исключается из первых диет:

- а) закусочные консервы +
- б) творог свежеприготовленный
- в) блюда из вареного мяса

4) Написать реферат по темам:

1. История развития науки о питании.
2. Принципы рационального питания.
3. Историческая эволюция питания человека.

5) Выполнить контрольную работу

См. приложение Б.

### Рекомендуемая литература:

Основная литература

1. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: учеб. пособие + CD.- М.: Медпресс-информ, 2005
2. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Справочник по диетологии / под ред. В.А. Тутельяна.- М.: Медицина, 2002
2. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2017. - 456 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Нечаев А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник для вузов. – СПб.: ГИОРД, 2015 (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник, Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007
5. Вопросы диетологии ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
6. Сайт диетологии России: [www.dietolog.org](http://www.dietolog.org)
7. Диетология: [dietolog-online.ru](http://dietolog-online.ru)
8. Практическая диетология, журнал: [www.praktik-dietolog.ru](http://www.praktik-dietolog.ru)
9. Лечебное питание и диеты: [dietpitanie.net](http://dietpitanie.net)

## Раздел 2. Основы лечебного питания

### Тема 2.1: Основы лечебного питания

**Цель:** Способствовать формированию теоретических знаний о пище и пищевых веществах, их потреблении, 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.

**Задачи:**

- 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;
- изучение основ лечебного питания;
- рассмотрение значения лечебного питания при отдельных заболеваниях.
- изучение ассортимента диетических продуктов питания и лечебного питания при отдельных заболеваниях.

**Обучающийся должен знать:**

Основные принципы лечебного питания

Основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии

Биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания

Гигиенические требования к пищевым продуктам

Физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции

**Обучающийся должен уметь:**

Составлять дневное меню с учетом сезона и наличия продуктов

Рассчитать химический состав и энергетическую ценность рационов

Оценивать качество продуктов питания, готовой пищи по пищевой и биологической ценности, гигиеническим показателям

Самостоятельно работать с нормативной и справочной литературой по вопросам лечебно-профилактического питания

**Обучающийся должен владеть:**

Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил.

Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

**Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:**

**1. Ответить на вопросы по теме занятия**

- Механизм лечебного действия пищи.
- Требования, предъявляемые к построению лечебного рациона.
- Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания.
- Использование специй в лечебном питании.
- Специальные и сыроовощные диеты.

**2. Практическая работа.**

*Практическая работа № 2. Основы лечебного питания.*

*Цель работы:* Способствовать формированию 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.

*Методика проведения работы:*

**1. Семинар-дискуссия по вопросам:**

- 1) Общие требования, предъявляемые к построению лечебного питания.
- 2) Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания

**Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:**

*Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:*

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

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.

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.

Кондитерские лечебные продукты.

Значение плодов и овощей в лечебном питании.

Использование специй в лечебном питании.

Контрастные (разгрузочные) дни и диеты.

Специальные и сыроовощные диеты.

Варианты наиболее часто применяющихся овощных диет.

Правила и сроки хранения пищевых продуктов.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Стандартные лечебные диеты – это:

1) эталонные (шаблонные) лечебные диеты при отдельных заболеваниях

2) диеты, предназначенные для обеспечения лечебного питания при отдельных группах заболеваний\*

3) лечебные диеты, формируемые в пределах финансовых возможностей больниц в рамках системы обязательного медицинского страхования

4) лечебные диеты номерной системы

2. Продуктовое обеспечение стандартных лечебных диет утверждаются:

- 1) Министерством здравоохранения Российской Федерации\*
- 2) руководителем департамента здравоохранения региона
- 3) главным врачом лечебно-профилактической организации (ЛПО)
- 4) Советом по питанию ЛПО

3. При приготовлении блюд щадящей диеты возможна кулинарная обработка продуктов

- 1) тушение
- 2) запекание
- 3) отваривание\*
- 4) на пару\*

4. Мясное блюдо, рекомендуемое для низкобелковой диеты

- 1) печень тушеная
- 2) язык отварной
- 3) нежирная говядина отварная\*
- 4) сосиски молочные

5. Показанием для назначения низкокалорийной диеты не является

- 1) избыточная масса тела
- 2) гипертоническая болезнь с ожирением
- 3) туберкулез легких\*
- 4) сахарный диабет II типа с ожирением

6. Режим приема пищи при назначении щадящей диеты

- 1) 2–3 раза в сутки
- 2) 3–4 раза в сутки
- 3) 4–5 раз в сутки
- 4) 5–6 раз в сутки\*

7. Продукты диетического питания – это:

- 1) продукты, используемые для комплектования лечебных диет в лечебно-профилактических учреждениях;
- 2) продукты, используемые в диетическом питании;
- 3) продукты, используемые для комплектования диет лечебно-профилактического питания;
- 4) продукты, предназначенные для лечебного, диетического, профилактического и лечебно-профилактического питания\*

8. Основным лечебно-профилактическим эффектом действия витамина Р является:

- 1) антиоксидантный эффект\*
- 2) антиатеросклеротический эффект
- 3) гипогликемический эффект
- 4) гипосенсибилизирующий эффект

9. К биологическим эффектам кальция относятся:

- 1) является основным компонентом комплексных солей костной ткани\*
- 2) обладает антиоксидантным действием
- 3) обеспечивает нервно-мышечную возбудимость\*
- 4) стимулирует кроветворение

10. При дефиците кальция могут развиваться:

- 1) анемии
- 2) остеопороз\*
- 3) дисфункция щитовидной железы\*
- 4) гепатиты

11. К биологическим эффектам фосфора относятся:

- 1) стимулирует кроветворение
- 2) является структурным компонентом нуклеиновых кислот\*

- 3) активирует ряд ферментов\*
- 4) является важным компонентом антиоксидантной защиты

12. При дефиците фосфора могут развиваться:

- 1) анемии
- 2) остеопороз\*
- 3) уролитиаз
- 4) снижение функции печени\*

13. К биологическим эффектам йода относятся:

- 1) поддерживает здоровое состояние кожи\*
- 2) используется для синтеза гормонов щитовидной железы\*
- 3) является важным компонентом антиоксидантной системы
- 4) стимулирует функции почечных канальцев

14. К причинам дефицита йода относятся:

- 1) дефицит кальция
- 2) низкое содержание в элементах биосферы\*
- 3) повышенное содержание в рационах питания соевых продуктов\*

4) низкая усвояемость микроэлемента

15. При дефиците йода могут развиваться:

- 1) нарушение антиоксидантной системы
- 2) нарушение клубочковой фильтрации
- 3) нарушение теплопродукции\*
- 4) эндемический зоб\*

16. К биологическим эффектам селена относятся:

- 1) стимулирует функции надпочечников
- 2) является активным антиокислителем\*
- 3) стимулирует иммунитет, образование антител\*
- 4) регулирует функции поджелудочной железы

17. К причинам дефицита селена относятся:

- 1) низкое содержание в элементах биосферы\*
- 2) нерациональное соотношение с фосфором
- 3) дефицит белка
- 4) повышенная потребность при высоких физических нагрузках\*

18. При дефиците селена могут развиваться:

- 1) миотоническая дистрофия\*
- 2) дистрофические изменения в печени\*
- 3) нарушение функций надпочечников
- 4) нарушение почечной фильтрации

19. К ошибкам применения биологически активных добавок к пище в лечебном процессе относятся:

- 1) назначение биологически активных добавок к пище без показаний\*
- 2) назначение биологически активных добавок к пище при широком спектре заболеваний и нарушений
- 3) полная замена биологически активными добавками к пище принятой терапии\*
- 4) назначение нескольких биологически активных добавок к пище одновременно

20. Основными эффектами применения биологически активных добавок к пище в терапии заболеваний являются:

- 1) экономический эффект
- 2) замена биологически активными добавками к пище принятой терапии
- 3) коррекция диетологической поддержки основной терапии\*
- 4) повышение эффективности основной терапии\*

4) *Написать реферат по темам:*

- 1. Питание, пища, пищевые вещества.

2. Механизм лечебного действия пищи.
3. Требования, предъявляемые к построению лечебного рациона.

5) *Выполнить контрольную работу*

См. приложение Б.

### **Рекомендуемая литература:**

Основная литература

1. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: учеб. пособие + CD.- М.: Медпресс-информ, 2005

2. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Справочник по диетологии / под ред. В.А. Тутельяна.- М.: Медицина, 2002

2. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2017. - 456 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

3. Нечаев А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник для вузов. – СПб.: ГИОРД, 2015 (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник, Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007

5. Вопросы диетологии ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

6. Сайт диетологии России: [www.dietolog.org](http://www.dietolog.org)

7. Диетология: [dietolog-online.ru](http://dietolog-online.ru)

8. Практическая диетология, журнал: [www.praktik-dietolog.ru](http://www.praktik-dietolog.ru)

9. Лечебное питание и диеты: [dietpitanie.net](http://dietpitanie.net)

## **Раздел 3. Лечебное питание при отдельных заболеваниях**

### **Тема 3.1: Лечебное питание при отдельных заболеваниях**

**Цель:** Способствовать формированию теоретических знаний о пище и пищевых веществах, их потреблении, 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.

#### **Задачи:**

- 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;
- изучение основ лечебного питания;
- рассмотрение значения лечебного питания при отдельных заболеваниях.
- изучение ассортимента диетических продуктов питания и лечебного питания при отдельных заболеваниях.

#### **Обучающийся должен знать:**

Основные принципы лечебного питания

Основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии

Биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания

Гигиенические требования к пищевым продуктам

Физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции

#### **Обучающийся должен уметь:**

Составлять дневное меню с учетом сезона и наличия продуктов

Рассчитать химический состав и энергетическую ценность рационов

Оценивать качество продуктов питания, готовой пищи по пищевой и биологической ценности, гигиеническим показателям

Самостоятельно работать с нормативной и справочной литературой по вопросам лечебно-профилактического питания

#### **Обучающийся должен владеть:**

Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил.

Устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам.

## Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

### 1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Лишний вес и ожирение в 21 веке. Психологические причины ожирения.
2. Сбалансированное питание. Основы диетологии. Вода.
3. Индекс массы тела. Идеальный вес. Расчет. Гормоны и женское здоровье
4. Белки и аминокислоты. Жиры. Углеводы. Гликемический индекс.
5. Витамины. Минералы. Идеальный завтрак и ужин.
6. Обмен веществ. Расчет. Режим питания.
7. Составление сбалансированного рациона питания. Функциональное питание.
8. Нутрициология .
9. Ожирение. Причины и последствия. Избыток массы тела и ожирение. Определение. География ожирения. Степени ожирения. Характеристика. Причины избытка массы тела и ожирения.
10. Пищевое поведение. Восстановление организма.
11. Лечебное питание. Диеты. Питание при заболеваниях различных органов и систем.

### 2. Практическая работа.

*Практическая работа № 3.* Лечебное питание при отдельных заболеваниях.

*Цель работы:* Способствовать формированию 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.

*Методика проведения работы:*

1. Семинар-дискуссия по теме: Лечебное питание при отдельных заболеваниях.

2. Изучить методику составления диет

#### МЕТОДИКА СОСТАВЛЕНИЯ ДИЕТ

При разработке суточных диетических рационов рекомендуется придерживаться следующей последовательности:

1. Сбор анамнестических данных о пациенте.

В обязательном порядке должна быть отражена следующая информация:

диагноз пациента (с указанием симптомов и стадии развития заболевания); профессиональный статус пациента; климатическая зона проживания пациента; экологическая чистота зоны проживания; другая информация о пациенте (например, степень ожирения, отклонение основного обмена и т.п.) Такого рода информация необходима для определения величины суточной калорийности разрабатываемого диетического рациона, а также для решения вопроса о введении тех или иных защитных компонентов пищи, что является обязательным для зон химического и радиоактивного загрязнения.

2. Введение налагаемых диагнозом ограничений в диетический рацион.

2.1. На основе диагноза и других анамнестических сведений подбирается диета в соответствии с номенклатурой диет.

2.2. В зависимости от стадии заболевания и клинических симптомов ввести необходимые ограничения на диету:

- по калорийности (с учетом пола, возраста, профессии пациента, вида патологии). Заметим, что большинство людей, страдающих теми или иными хроническими заболеваниями, продолжают работать, а, следовательно, разрабатываемый для них диетический рацион должен соответствовать их энергетическим затратам. О соответствии калорийности рациона энергетическим затратам для взрослого здорового человека средних лет в зависимости от его профессиональной деятельности можно судить по цифрам, приведенным в таблице.

Вид труда	Есут, ккал
Интеллектуальный	2400
Легкий физический	2700
Труд средней тяжести	2900
Тяжелый физический труд	3300
Особо тяжелый физический труд	41000

Есут. – калорийность суточного рациона

- по химическому составу (по пищевым веществам, витаминам, минеральным элементам, поваренной соли, количеству свободной жидкости в рационе).

Ограничения диеты по химическому составу обусловлены как основным заболеванием (в соответствии с диагнозом), так и наличием сопутствующих заболеваний, которые также необходимо учесть при разработке диеты.

Ограничения на основные витамины и минеральные вещества вводят по отношению к суточным физиологическим нормам здорового человека, которые приведены ниже.

Витамины:

С - (50 - 100) мг  
В<sub>1</sub> - (1.5 - 2.4) мг  
В<sub>2</sub> - (1.5 - 3.0) мг  
В<sub>6</sub> - (2.0 - 3.0) мг  
РР - (15 - 25) мг  
А - (1.5 - 2.5) мг  
D - 2.5 мкг  
Е - (12 - 15) мг  
К - (0.2 - 0.3) мг

Минеральные вещества:

Са - 800 мг  
Р - 1200 мг  
Mg - 400 мг  
К - (2-4) г  
Na - 5 г  
Cl - 5 г  
Fe - 18 мг  
Cu - 2 мг  
J - (100 - 200) мкг

- по пищевым добавкам (улучшители вкуса, специи, пряности). Обеспечение органолептических свойств пищи способствует более эффективному ее перевариванию и усвоению.

- по количеству балластных веществ (если к этому нет противопоказаний).

- по содержанию ПНЖК, липотропных веществ. Суточные физиологические нормы для здорового человека:

биофлавоноиды (Р) - (35-50) мг  
холин (В<sub>4</sub>) - 250-600 мг  
инозит (В<sub>8</sub>) - (1 - 1.5) г, а также В<sub>12</sub>, В<sub>15</sub>, U.  
ПНЖК - (2-6) г/сут.

- по технологической обработке (вареная, протертая и т.д., температура блюд). Указать диета щадящая или тренирующая.

- указать срок назначения диеты

- указать режим питания. Питание может быть 3-х-, 4-х-, 5-ти - и бтиразовым.

3. Составление меню-раскладки рациона, с указанием в ней времени приема пищи и состава блюд (наименование и количества введенных продуктов).

Пример.

Меню-раскладка суточного рациона диеты N \_\_\_\_

Наименование блюд - Кол-во продукта, г

Завтрак 1

"Зеленый горошек с маслом"

- зеленый горошек обжаренный - 200

- масло сливочное - 10

«Сыр российский» - 30

«Сок яблочный» - 100

4. Расчет энергетической и пищевой ценности составленного рациона

Рассчитать калорийность введенного рациона и содержание в нем пищевых веществ, витаминов и микроэлементов. Сопоставить эти цифры с величинами, которых требует данная диета. При несовпадении скорректировать количество продуктов и сами продукты в меню-раскладке, после чего расчеты повторить. Вести такого рода коррекцию до полного совпадения количеств пищевых веществ и калорийности с требованиями диеты.

Окончательные результаты расчетов по пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам), также по витаминам и минеральным веществам, массе рациона и его калорийности (Е сут, ккал) распечатать или выписать.

5. Оформление протокола.

При оформлении протокола практического занятия в нем должно быть отражено:

- задание, представленное в виде ситуационной задачи (формулируется преподавателем!).

В задаче должны быть приведены сведения о больном человеке (возраст, профессия, анамнез больного), указан основной диагноз (диагноз с которым он поступает к стационар или обращается к врачу), симптоматика заболевания или жалобы больного, и т.п.

- обоснование выбора диеты из номенклатуры диет (если выбирается модификация диеты, указать почему).

Выбрав диету, необходимо описать требования к этой диете и ограничения по пищевым веществам и калорийности. Перечислить продукты, которые необходимо исключить из рациона.

- в виде таблицы представить окончательный вариант меню раскладки суточного диетического рациона, а под ней привести результаты количественные оценки его пищевой и энергетической ценности (указать Е сут, ккал, количество белков, жиров и углеводов в граммах, количество витаминов и минеральных веществ в мг и мкг).

6. Заключение по разработанной диете.

При этом обосновать введение тех или иных пищевых веществ, обосновать введение ограничений на те или иные вещества. Указать отклонения по калорийности и составу пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ (если это имеет место) от номенклатурной диеты и дать обоснование. Указать, какие пищевые вещества направлены для обеспечения терапевтического эффекта, а какие - на купирование симптомов.

**Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:**

*Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:*

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Общие принципы построения лечебного рациона. Пути обеспечения ограничительных диет.
2. Повышение и ограничение количества белка в диетотерапии. Показания и противопоказания.
3. Повышение и ограничение количества жира в диетотерапии. Показания и противопоказания.
4. Повышение и ограничение поваренной соли в рационе. Показания и противопоказания.
5. Роль калия и магния в диетотерапии. Калиевая и магниевая диеты.
6. Ограничение жидкости в лечебном рационе.
7. Полное и относительное голодание в диетотерапии. Полное голодание, показания и противопоказания.
8. Рационы относительного голодания.
9. Усиленное и избыточное питание. Показания и противопоказания к усиленному питанию.
10. Система "зигзагов" в диетотерапии. Разгрузочные дни. Пробные диеты.
11. Основные принципы диетотерапии при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.
12. Основные принципы диетотерапии при остром и хроническом гастрите.
13. Основные принципы диетотерапии при заболеваниях кишечника.
14. Основные принципы диетотерапии при болезнях печени и желчевыводящих путей.
15. Основные принципы диетотерапии при подагре.
16. Основные принципы диетотерапии при заболеваниях почек.
17. Основные принципы диетотерапии при ожирении.
18. Основные принципы диетотерапии при сахарном диабете.
19. Основные принципы диетотерапии при сердечно-сосудистых заболеваниях, ревматизме и заболеваниях суставов.
20. Основные принципы диетотерапии при туберкулезе.

3) *Решить ситуационные задачи:*

1. К Вам на процедуру антицеллюлитного массажа пришла – женщина И. Б., 30 лет, продавец. Имеет рост 167 см, массу тела 70 кг, окружность грудной клетки – 102 см. Средняя толщина кожно-жировой складки – 13 мм. Хочет избавиться от целлюлита. В процессе сбора анамнеза - выяснилось наличие хронического гастрита. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

2. К Вам на маникюр пришла женщина 25 лет. В процессе сбора анамнеза – вы узнали о наличии беременности, сроком -20 недель и язвенной болезни. Длина тела 168 см, масса тела 64 кг, окружность грудной клетки – 96 см. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

3. На массаж воротниковой зоны пришла Н.В. – женщина, 32 года, преподаватель ВУЗа, имеет рост 165 см, массу тела 59 кг, окружность грудной клетки – 96 см. Последний год жалуется на быструю утомляемость, раздражительность, нарушение сна, головокружения. Отмечается частые простудные заболевания, повышенное выпадение волос, кровоточивость десен во время чистки зубов, снижение аппетита. Последние 2 года старается похудеть, с этой целью перепробовала десятки диет, но стойкого эффекта не наблюдает. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

1. Дайте рекомендации по рациональному питанию, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

4. К Вам на массаж спины пришла женщина 45 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено, что женщина страдает ожирением 3 степени, жалуется на отеки ног по вечерам, боли в коленных суставах. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

5. К вам на процедуру пилинга - лица пришла женщина Н. А. 38 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено наличие хронического холецистита. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

4) *Написать реферат по темам:*

1. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания.
2. Использование специй в лечебном питании.
3. Специальные и сыровощные диеты.

5) *Выполнить контрольную работу*

См. приложение Б.

#### **Рекомендуемая литература:**

Основная литература

1. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: учеб. пособие + CD.- М.: Медпресс-информ, 2005
2. Теплов В.И., Боряев В.Е. Физиология питания: учебное пособие.- М.: Дашков и К, 2007

Дополнительная литература

1. Справочник по диетологии / под ред. В.А. Тутельяна.- М.: Медицина, 2002
2. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К, 2017. - 456 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Нечаев А.П. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учебник для вузов. – СПб.: ГИОРД, 2015 (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник, Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007
5. Вопросы диетологии ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
6. Сайт диетологии России: [www.dietolog.org](http://www.dietolog.org)
7. Диетология: [dietolog-online.ru](http://dietolog-online.ru)
8. Практическая диетология, журнал: [www.praktik-dietolog.ru](http://www.praktik-dietolog.ru)
9. Лечебное питание и диеты: [dietpitanie.net](http://dietpitanie.net)

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Кировский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра менеджмента и товароведения

**Приложение Б к рабочей программе дисциплины**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине  
«Диетология»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Но- мер/ин- декс ком- петенции	Содержание компетенции	Результаты обучения			Разделы дис- циплины, при освоении ко- торых форми- руется компе- тенция	Номер семест- ра, в котором формируется компетенция
		Знать	Уметь	Владеть		
1	2	3	4	5	6	7
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	3.2 Цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели.	У.2 Работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу.	В.2 Навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях.	Разделы 1-3	4,5 семестры
ОПК-1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	3.1 Профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальную значимость своей будущей профессии	У.1 Формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В.1 Навыками саморазвития и методами повышения квалификации	Разделы 1-3	4,5 семестры
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	Разделы 1-3	4,5 семестры
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности товаров.	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	Разделы 2,3	4,5 семестры

ПК-11	умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	3.1 Нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации.	У.1 Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.	В.1 Методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	Разделы 2,3	4,5 семестры
-------	---	--	--	---	-------------	--------------

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания	Критерии и шкалы оценивания				Оценочное средство	
	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено	для текущего контроля	для промежуточной аттестации
<b>ОК-7</b>						
Знать	Не знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Не в полном объеме знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Знает основные цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	Знает цели и задачи получения образования по выбранному направлению подготовки. Роль самоорганизации и самообразования для достижения поставленной цели	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Не умеет работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу	Частично освоено умение работать с учебной и научной литературой. Планировать самостоятельную работу. Подбирать литературу по исследуемому вопросу	Правильно использует учебную и научную литературу. Планирует самостоятельную работу. Допускает ошибки при подборе литературы по исследуемому вопросу	Самостоятельно использует учебную и научную литературу. Планирует самостоятельную работу. Подбирает литературу по исследуемому вопросу	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Не владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Не полностью владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Способен использовать навыки самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыки передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	Владеет навыками самостоятельного приобретения новых знаний, а также навыками передачи знаний, связанных с использованием математики и физики в товароведных и экспертных исследованиях	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
<b>ОПК-1</b>						
Знать	Фрагментарные знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей профессии	Общие, но не структурированные знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей про-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости сво-	Сформированные систематические знания профессиональных функций в соответствии с направлением и профилем подготовки, социальной значимости своей будущей про-	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

		фессии	ей будущей профессии	фессии		
Уметь	Частично освоенное умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	Сформированное умение формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	Успешное и систематическое применение навыков саморазвития и методами повышения квалификации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-8						
Знать	Фрагментарные знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Общие, но не структурированные знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	Сформированные систематические знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение определять показатели ассортимента и качества товаров	Сформированное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров	Успешное и систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

			ров.			
ПК-9						
Знать	Фрагментарные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Общие, но не структурированные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные систематические знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	Сформированное умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но не систематическое применение идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	Успешное и систематическое применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-11						
Знать	Фрагментарные знания нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации	Общие, но не структурированные знания нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации	Сформированные систематические знания нормативных документов, устанавливающих требования к товарной информации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

Уметь	Частично освоенное умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Сформированное умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но не систематическое применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	В целом успешное, но содержащее отдельные проблемы применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Успешное и систематическое применение методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	устный опрос, контрольная работа, практическая работа, реферат	тест, собеседование, решение ситуационных задач

### 3. Типовые контрольные задания и иные материалы

#### 3.1. Примерные вопросы к зачету, устному опросу, критерии оценки (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11)

1. История развития науки о питании.
2. Принципы рационального питания.
3. Историческая эволюция питания человека.
4. Питание, пища, пищевые вещества.
5. Механизм лечебного действия пищи.
6. Требования, предъявляемые к построению лечебного рациона.
7. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания.
8. Использование специй в лечебном питании.
9. Специальные и сыроовощные диеты.
10. Правила и сроки хранения пищевых продуктов.
11. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
12. Лечебное питание при заболеваниях кишечника.
13. Лечебное питание при остром панкреатите.
14. Лечебное питание при хронической сердечно-сосудистой недостаточности.
15. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания.
16. Лечебное питание при хронической почечной недостаточности.
17. Лечебное питание при нефротическом синдроме.
18. Основные химические процессы, происходящие при тепловой кулинарной обработке продуктов питания.

#### Критерии оценки

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся если он обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, усвоил основную и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой; усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала; владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении ситуационных заданий, безошибочно ответил на основной и дополнительные вопросы на зачете.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся если он обнаружил пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки при ответе на основной и дополнительные вопросы; не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий по дисциплине.

#### 3.2. Примерные тестовые задания, критерии оценки (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11)

##### 1 уровень.

1. Рациональное питание – это ... (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
  - а) учет потребности организма в белках, жирах, углеводах, витаминах
  - б) обеспечение правильного режима питания
  - в) питание, полностью удовлетворяющее потребности организма и обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ
  - г) сбалансированное питание
2. Соотношение между белками, жирами и углеводами в пищевом рационе взрослого человека должно быть: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
  - а) 1:1,2: 4,6
  - б) 1:2:7
  - в) 1:1:6
  - г) 1,5: 3:6
  - д) 1: 3: 4
3. Правило изодинамии предполагает: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
  - а) возможность замены одних питательных веществ другими в соответствии с их калорическими коэффициентами
  - б) возможность замены одних питательных веществ таким же количеством других
  - в) возможность длительного сохранения однообразной диеты
  - г) необходимость соблюдения одинакового соотношения между белками, жирами и углеводами в разные приемы пищи

4. Введение первого блюда (супы, щи, борщ, бульон и т.п.) необходимо для: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- стимуляции секреции желудочного сока содержащимися в нем экстрактивными веществами
  - снижения концентрации соляной кислоты желудочного сока в результате разведения содержимого желудка жидкостью
  - создания жидкой среды желудочного содержимого
  - стимуляции моторной функции желудка
5. Доля суточной калорийности, приходящаяся на обед при 4-разовом питании, должна составлять: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- 15%
  - 50%
  - 35%
  - 75%
  - 25%
6. Относительно высокая потребность в белках наблюдается у: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- детей
  - беременных
  - кормящих женщин
  - рабочих, занимающихся тяжелым физическим трудом
  - все ответы верны
7. Полный комплекс незаменимых аминокислот содержится в следующих продуктах: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- мясо
  - рыба
  - молоко
  - картофель
8. Доля жиров в суточном рационе должна быть повышена: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- у новорожденных
  - в пожилом возрасте
  - в условиях холодного климата
  - в условиях жаркого климата
9. Оптимальное соотношение насыщенных жирных кислот и ненасыщенных (непредельных) жирных кислот имеют: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- говяжий жир
  - свиное сало
  - бараний жир
  - оливковое масло
10. Раздел науки о питании, разрабатывающий основы рационального питания и методы его организации, называется: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- диетотерапией
  - диетологией
  - диететикой
  - лечебным питанием
11. Выделение пота потовыми железами кожи является проявлением: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- ассимиляции
  - диссимиляции
  - метаболизмом
  - анаболизмом
  - энергетического обмена
12. Пищевая ценность продуктов обусловлена: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- степенью усвояемости
  - калорийностью
  - химическим составом
13. Энергетический обмен, связанный с затратой энергии на дыхание, кроветворение, пищеварение, называется: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)
- дополнительным

- б) основным
- в) неосновным
- г) метаболическим

14. Биологическая ценность продуктов обусловлена: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- а) степенью усвояемости
- б) калорийностью
- в) содержанием белка
- г) химическим составом

15. Денатурация белков – это: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

- а) разрушение пространственной структуры молекул
- б) разрушение молекул до отдельных аминокислот
- в) разрушение молекул и разложение до неорганических веществ
- г) разрушение молекул под действием протеаз

16. Энергетические затраты человека зависят от: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- а) возраста
- б) вида деятельности
- в) климата
- г) массы тела
- д) пола
- е) национальности
- ж) настроения

17. Ограничение по употреблению в пищу желатина: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- а) существуют
- б) не существуют
- в) желатин несъедобен

18. Пища здорового человека должна быть: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

- а) безвредной
- б) разнообразной
- в) включать необходимое количество жидкости
- г) содержать как можно больше витаминов

19. Присутствие йода в пищевом агаре: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- а) допускается
- б) не допускается

20. К жирорастворимым витаминам не относится: (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- а) А
- б) С
- в) Д
- г) Е

## 2 уровень.

1. Установите соответствие (ОК-7, ОПК-1, ПК-11)

1. срок годности	А) период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуется обеспечивать потребителю возможность использования товара (работы) по назначению и нести ответственность за существенные недостатки
2. срок службы	Б) период, в течение которого в случае обнаружения в товаре (работе) недостатка изготовитель (исполнитель), продавец, уполномоченная организация или уполномоченный индивидуальный предприниматель, импортер обязаны удовлетворить требования потребителя
3. гарантийный срок	В) период, по истечении которого товар (работа) считается непригодным для использования по назначению.

2. Закончить предложение Маркировка \_\_\_\_\_ требованиям стандартов, нормативных документов (выбрать один вариант ответа). (ПК-11)

- 1) должна соответствовать
- 2) может соответствовать
- 3) может и не соответствовать
- 4) не соответствует

3. Установите соответствие между витаминами группы В (ПК-8, ПК-11)

Витамин группы В	Название
1. В <sub>1</sub>	а) тиамин
2. В <sub>2</sub>	б) рибофлавин
3. В <sub>3</sub>	в) пантотеновая кислота
4. В <sub>6</sub>	г) пиридоксин
5. В <sub>9</sub>	д) фолиевая кислота
6. В <sub>12</sub>	е) кобаламин

4. Установите соответствие между группами людей старшего возраста и возрастом (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

Группа	Возраст
1. зрелый	а) 61-74 лет
2. пожилой	б) 90 лет и старше
3. преклонный	в) 50-60 лет
4. долгожители	г) 75 лет и старше

5. Закончить предложение. Процесс, стабилизирующий жизнедеятельность организма, увеличивающий продолжительность жизни \_\_\_\_\_ (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- 1) витаукт
- 2) питание
- 3) старение
- 4) жизнь

6. Расположите правильно пирамиду питания (ОК-7, ОПК-1, ПК-8)

- 1) продукты из зерна
- 2) фрукты и овощи, ягоды
- 3) орехи, бобовые
- 4) рыба, птица
- 5) молоко и молочные продукты
- 6) Красное мясо, колбасы, сливочное масло, маргарин, сладости, картофель, белый хлеб и рис, газированные напитки

### 3 уровень.

1. Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 100 г жиров, 450 г углеводов. Определите энергетическую ценность суточного рациона. (ПК-8)

- 1) 3100 ккал
- 2) 310 ккал
- 3) 5100 ккал
- 4) 3000 ккал

2. В пищеблоке больницы Роспотребнадзор обнаружил партию импортного сока (апельсиновый напиток «Gutta», г. Рига, Латвия), в состав которого входит пищевая добавка Е 121 - краситель «Цитрусовый красный 2». Разрешено применение на территории РФ или нет? Возможно ли реализация данного сока? (ОПК-1, ПК-9, ПК-11)

- 1) применение на территории России запрещено, реализация сока не возможна
- 2) применение на территории России разрешено, реализация сока разрешена
- 3) применение на территории России запрещено, реализация сока разрешена

3. Вы планируете посещать спортивный зал, сколько должно составлять потребление углеводов при интенсивных тренировках? (ПК-8)

- 1) 7-10 г/кг массы тела в день
- 2) 5-9 г/кг массы тела в день
- 3) 1-1,5 г/кг массы тела в день
- 4) 2-3 г/кг массы тела в день

*Критерии оценки (примеры):*

«зачтено» - 71% и более правильных ответов;  
«не зачтено» - 70% и менее правильных ответов.

### 3.3. Примерные ситуационные задачи, критерии (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11)

1. К Вам на процедуру антицеллюлитного массажа пришла – женщина И. Б., 30 лет, продавец. Имеет рост 167 см, массу тела 70 кг, окружность грудной клетки – 102 см. Средняя толщина кожно-жировой складки – 13 мм. Хочет избавиться от целлюлита. В процессе сбора анамнеза - выяснилось наличие хронического гастрита. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

3. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
4. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

2. К Вам на маникюр пришла женщина 25 лет. В процессе сбора анамнеза – вы узнали о наличии беременности, сроком -20 недель и язвенной болезни. Длина тела 168 см, масса тела 64 кг, окружность грудной клетки – 96 см. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

3. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
4. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

3. На массаж воротниковой зоны пришла Н.В. – женщина, 32 года, преподаватель ВУЗа, имеет рост 165 см, массу тела 59 кг, окружность грудной клетки – 96 см. Последний год жалуется на быструю утомляемость, раздражительность, нарушение сна, головокружения. Отмечается частые простудные заболевания, повышенное выпадение волос, кровоточивость десен во время чистки зубов, снижение аппетита. Последние 2 года старается похудеть, с этой целью перепробовала десятки диет, но стойкого эффекта не наблюдает. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

3. Дайте рекомендации по рациональному питанию, в зависимости от наличия заболевания.
4. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

4. К Вам на массаж спины пришла женщина 45 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено, что женщина страдает ожирением 3 степени, жалуется на отеки ног по вечерам, боли в коленных суставах. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

3. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
4. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

5. К вам на процедуру пилинга - лица пришла женщина Н. А. 38 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено наличие хронического холецистита. (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9)

Задание:

3. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
4. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

*Критерии оценки:*

- «зачтено» - обучающийся решил задачу в соответствии с алгоритмом, дал полные и точные ответы на все вопросы задачи, представил комплексную оценку предложенной ситуации, сделал выводы, привел дополнительные аргументы, продемонстрировал знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, нормативно-правовых актов; предложил альтернативные варианты решения проблемы;

- «не зачтено» - обучающийся не смог логично сформулировать ответы на вопросы задачи, сделать выводы, привести дополнительные примеры на основе принципа межпредметных связей, продемонстрировал неверную оценку ситуации.

### 3.4. Примерные задания для выполнения контрольной работы (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11)

Варианты заданий контрольной работы определяются в зависимости от последней цифры номера зачетной книжки (личного шифра студента).

#### ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
2. Лечебное питание при заболеваниях кишечника.
3. Лечебное питание при остром панкреатите.

4. Лечебное питание при хронической сердечно-сосудистой недостаточности.
5. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания.
6. Лечебное питание при хронической почечной недостаточности.
7. Лечебное питание при нефротическом синдроме.
8. Лечебное питание при сахарном диабете.
9. Лечебное питание при аллергии.
10. Лечебное питание при онкологических заболеваниях

#### **Критерии оценок:**

Оценка «**зачтено**» выставляется за контрольную работу, в которой:

1. Представлено логичное содержание.
2. Отражена актуальность рассматриваемой темы, верно определены основные категории.
3. Анализ литературы отличается глубиной, самостоятельностью, умением показать собственную позицию по отношению к изучаемому вопросу.
4. В заключении сформулированы развернутые, самостоятельные выводы по работе.
5. Выполнены все практические задания.
6. Работа оформлена в соответствии с требованиями ГОСТа.
7. Работа выполнена в срок.

Оценкой «**не зачтено**» оценивается контрольная работа, в которой большая часть требований, предъявляемых к подобного рода работам не выполнена, если контрольную работу студент сдал без соблюдения сроков, нарушение логики, неполнота, нераскрываемость вопросов; неправильное решение задач.

#### **3.5. Примерные задания для написания (и защиты) рефератов, критерии оценки (ОК-7, ОПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-11)**

1. История развития науки о питании.
2. Принципы рационального питания.
3. Историческая эволюция питания человека.
4. Питание, пища, пищевые вещества.
5. Механизм лечебного действия пищи.
6. требования, предъявляемые к построению лечебного рациона.
7. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания.
8. Использование специй в лечебном питании.
9. Специальные и сыроовощные диеты.
10. Правила и сроки хранения пищевых продуктов.

#### **Критерии оценки реферата:**

- соответствие теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников;
- владение терминологией и культурой речи;
- оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений. Предпочтительнее сопровождение доклада презентацией по теме реферата.

#### **Критерии оценки:**

«**зачтено**» – обоснована актуальность проблемы и темы, содержание соответствует теме и плану реферата, полно и глубоко раскрыты основные понятия проблемы, обнаружено достаточное владение терминологией, продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, к анализу привлечены новейшие работы по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), полностью соблюдены требования к оформлению реферата, грамотность и культура изложения материала на высоком уровне.

«**не зачтено**» – не обоснована или слабо обоснована актуальность проблемы и темы, содержание не соответствует теме и плану реферата, обнаружено недостаточное владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы, не продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, использован очень ограниченный круг литературных источников по проблеме, не соблюдены требования к оформлению реферата, отсутствует грамотность и культура изложения материала.

#### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

##### 4.1. Методика проведения тестирования

1 Целью этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме тестирования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

2 **Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

3 Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

4 **Субъекты, на которых направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не проходил процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

5 **Период проведения процедуры:**

6 Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии. В случае проведения тестирования на компьютерах время и место проведения тестирования преподаватели кафедры согласуют с информационно-вычислительным центром и доводят до сведения обучающихся.

7 **Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

8 Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

9 **Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

10 **Требования к банку оценочных средств:**

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк тестовых заданий. Преподаватели кафедры разрабатывают задания для тестового этапа зачета, утверждают их на заседании кафедры и передают в информационно-вычислительный центр в электронном виде вместе с копией рецензии. Минимальное количество тестов, составляющих фонд тестовых заданий, рассчитывают по формуле: трудоемкость дисциплины в з.е. умножить на 50.

Тесты включают в себя задания 3-х уровней:

- ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)
- ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)
- ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)

##### Соотношение заданий разных уровней и присуждаемые баллы

	Вид промежуточной аттестации
	зачет
Количество ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)	18
Кол-во баллов за правильный ответ	2
Всего баллов	<b>36</b>
Количество ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)	8
Кол-во баллов за правильный ответ	4
Всего баллов	<b>32</b>
Количество ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)	4
Кол-во баллов за правильный ответ	8
Всего баллов	<b>32</b>
Всего тестовых заданий	<b>30</b>
Итого баллов	<b>100</b>
Мин. количество баллов для аттестации	71

11 **Описание проведения процедуры:**

Тестирование является обязательным этапом зачета независимо от результатов текущего контроля успеваемости. Тестирование может проводиться на компьютере или на бумажном носителе.

##### Тестирование на бумажном носителе:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания обучающийся должен выбрать правильные ответы на тестовые задания в установленное преподавателем время.

Обучающемуся предлагается выполнить 30 тестовых заданий разного уровня сложности на зачете. Время, отводимое на тестирование, составляет не более одного академического часа на зачете.

##### Тестирование на компьютерах:

Для проведения тестирования используется программа INDIGO. Обучающемуся предлагается выполнить 30 тестовых заданий разного уровня сложности на зачете. Время, отводимое на тестирование, составляет не более одного академического часа на зачете.

## 12 Результаты процедуры:

Результаты тестирования на компьютере или бумажном носителе имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам тестирования являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за тестирование обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «не зачтено».

13 Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные ведомости в соответствующую графу.

14

### 4.2. Методика проведения устного собеседования

15 **Целью процедуры** промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме устного собеседования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

16 **Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

17 Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

18 **Субъекты, на которые направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

19 **Период проведения процедуры:**

20 Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий. Деканатом факультета, может быть составлен индивидуальный график прохождения промежуточной аттестации для обучающегося при наличии определенных обстоятельств.

21 **Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

22 Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

23 **Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль), как правило, проводящий занятия лекционного типа.

24 **Требования к банку оценочных средств:**

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает вопросы, как правило, открытого типа, перечень тем, выносимых на опрос, типовые задания. Из банка оценочных материалов формируются печатные бланки индивидуальных заданий (билеты). Количество вопросов, их вид (открытые или закрытые) в бланке индивидуального задания определяется преподавателем самостоятельно.

25 **Описание проведения процедуры:**

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания и подготовки ответов обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать устные развернутые ответы на поставленные в задании вопросы и задания в установленное преподавателем время. Продолжительность проведения процедуры определяется преподавателем самостоятельно, исходя из сложности индивидуальных заданий, количества вопросов, объема оцениваемого учебного материала, общей трудоемкости изучаемой дисциплины (модуля) и других факторов.

Собеседование может проводиться по вопросам билета и по ситуационной задаче. Результат собеседования при проведении промежуточной аттестации в форме зачёта определяется оценками «зачтено», «не зачтено».

26 **Результаты процедуры:**

27 Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и зачетные ведомости и представляются в деканат факультета, за которым закреплена образовательная программа.

28 По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

29

### 4.3. Методика проведения контрольных работ

30 **Целью процедуры** промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме проведения контрольной работы, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), получение информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности.

31 **Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

32 Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

**33 Субъекты, на которые направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль), по которой предусмотрено выполнение контрольной работы. В случае, если обучающиеся не предоставили контрольную работу или не имеют оценки «зачтено» за контрольные работы по данной дисциплине, до экзамена по соответствующей дисциплине не допускаются.

**34 Период проведения процедуры:**

Процедура оценивания проводится в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

**36 Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

37 Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

**38 Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

**39 Требования к банку оценочных средств:**

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя вопросы и задания контрольных работы.

В целях организации выполнения контрольных работ разрабатываются методические рекомендации по написанию соответствующих контрольных работ.

**40 Описание проведения процедуры:**

Контрольные работы должны быть представлены на кафедру не менее чем за неделю до начала промежуточной аттестации (для почтовых пересылок дата отправления определяется по штампу отправления).

Все контрольные работы должны быть проверены преподавателями до начала промежуточной аттестации. На контрольную работу, выполненную на оценку «не зачтено», преподаватель оформляет рецензию с изложением отмеченных ошибок. Неаттестованную контрольную работу с рецензией передают в деканат для направления ее в адрес обучающегося для исправления. После исправления замечаний обучающийся направляет контрольную работу на повторную проверку.

**41 Результаты процедуры:**

Контрольная работа оценивается оценками «зачтено», «не зачтено».

**4.4. Методика проведения промежуточной аттестации в форме защиты реферата**

42 **Целью процедуры** промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме защиты реферата, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), оценка способности обучающегося к самостоятельному, творческому мышлению.

**43 Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

44 Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

**45 Субъекты, на которые направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

**46 Период проведения процедуры:**

47 Процедура оценивания проводится в процессе изучения дисциплины (модуля) в соответствии с расписанием учебных занятий.

**48 Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

49 Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

**50 Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

**51 Требования к банку оценочных средств:**

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя примерные темы для написания рефератов, критерии оценки. Обучающийся выбирает самостоятельно тему для творческой работы.

**52 Описание проведения процедуры:**

На защите обучающийся должен хорошо ориентироваться в представленном реферате, уметь объяснить источники цифровых данных, отвечать на вопросы как теоретического, так и практического характера, относящиеся к теме реферата.

Перед защитой обучающийся готовится как по реферату в целом, так и по замечаниям преподавателя.

Защита состоит из краткого изложения обучающимся основных положений реферата. В конце своего сообщения он отвечает на замечания и вопросы преподавателя и обучающихся. При оценке реферата преподаватель учитывает как качество написания реферата, так и результаты его защиты.

**53 Результаты процедуры:**

Результат процедуры оценивается «зачтено», «не зачтено».

54 Результаты проведения процедуры в обязательном порядке отмечается преподавателем в журнале.

55 По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.