ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат:
0276af76002fb3e7974fb5152497c4aab3
Владелец: АНО ВО "НМИ"
Действителен с 04.08.2025 до 04.11.2026

Автономная некоммерческая организация
высшего образования
«Невинномысский медицинский институт»

Утверждаю
Ректор АНО ВО «НМИ»
_____ С.С. Наумов
«___» _____ 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.07 ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

по направлению подготовки **34.03.01** Сестринское дело
профиль: Медико-организационная и педагогическая деятельность медицинской сестры (брата)

программа подготовки бакалавриат
Форма обучения: очная
год начала подготовки 2026

АНО ВО "НМИ"

Невинномысск, 2026

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта высшего образования по направлению подготовки 34.03.01 Сестринское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.09.2017 г. № 971 и учебного плана Автономной некоммерческой организации высшего образования «Невинномысский медицинский институт»

АНО ВО "НМИ"

1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины: подготовка бакалавров для организации рационального питания в лечебно-профилактических учреждениях и консультирования пациентов по вопросам организации рационального питания.

Задачи дисциплины:

- обучить технологии организации рационального питания в лечебно-профилактических учреждениях разного уровня и профиля.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 34.03.01 - Сестринское дело, изучается в 3 семестре и является обязательной для освоения обучающимися.

3.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды и содержание компетенций	Планируемые результаты обучения		
	Знать	Уметь	Владеть навыками
Универсальные компетенции			
УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Роль рационального питания в формировании здоровья и патологии человека.	Обосновывать роль и значение питательных веществ, витаминов и микроэлементов для жизнеобеспечения организма и нарушения его функций в связи с их недостаточным или избыточным поступлением в организм.	Методами организации рационального питания. Методологией процесса обучения при работе с индивидуумом, группой лиц, коллективом.
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-9 - Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний пациентов (населения)	1.Роль рационального питания в формировании здоровья и патологии человека. 2.Принципы обучения пациента и его семьи вопросам организации рационального питания	1.Консультировать и обучать пациента и семью по вопросам организации рационального питания.	Методологией консультирования пациента и семьи по вопросам сохранения и укрепления здоровья в разные возрастные периоды и методологию проведения общеоздоровительных мероприятий

4.ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	3 семестр

АНО ВО "НМИ"

1.Контактная работа обучающихся с преподавателем:	**30**	**30**
Аудиторные занятия всего, в том числе:	**30**	**30**
Лекции	10	10
Практические занятия	20	20
2. Самостоятельная работа	**42**	**42**
Контроль зачет с оценкой	-	-
ИТОГО:	**72**	**72**
Общая трудоемкость	**2**	**2**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Коды компетенций	Наименование разделов	Краткое содержание разделов и тем
Раздел 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.		
УК-1 ОПК-9	Тема 1. Состав и физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	Белки, их роль в жизнедеятельности организма. Суточная потребность в белках. Биологическая роль незаменимых аминокислот. Причины развития белковой недостаточности. Действие желудочного сока на белки.
	Тема 2. Углеводы, их роль в питании.	Состав и физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Энергетическая функция углеводов. Физиологическая потребность углеводов. Гидролиз углеводов в ротовой полости
	Тема 3. Жиры, их пищевая и биологическая ценность.	Роль жиров в питании человека. ПНЖК, значение фосфолипидов. Важность стеринового обмена. Недостаточное и избыточное поступление жиров. Роль желчи в пищеварении.
	Тема 4. Витамины, их роль и значение в жизнедеятельности организма.	Общие свойства витаминов. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Потребность в витаминах при физических и умственных нагрузках. Характеристика наиболее важных витаминов. Влияние дефицита витаминов на работоспособность, состояние иммунитета, на чувствительность к различным инфекциям. Суточная норма потребления. Авитаминоз. Гиповитаминоз. Профилактика витаминной недостаточности. Использование поливитаминных препаратов. Витаминоподобные вещества.
	Тема 5. Минеральные вещества, их роль и значение в жизнедеятельности организма.	Макро- и микроэлементы. Микроэлементы, их роль в питании человека. Значение сбалансированного поступления их в организм.

АНО ВО "НИМИ"

	Тема 6. Обмен веществ и энергии.	Назначение пищи, процессы ассимиляции и диссимиляции. Основной обмен. Регулируемые траты энергии. Определение основного и общего обмена веществ.
	Тема 7. Водный обмен.	Физиолого-гигиенические основы питьевого режима. Особенности водно-солевого баланса в условиях длительной физической нагрузки. Питьевая норма водопотребления и факторы, их обуславливающие.
Раздел 2. Нормы и принципы рационального питания.		
УК-1 ОПК-9	Тема 8. Суточная потребность человека в питательных веществах, нормы и принципы рационального питания.	Суточная потребность человека в питательных веществах, нормы и принципы рационального питания. Составление сбалансированного рациона питания.
	Тема 9. Гигиенические требования к режиму питания.	Соблюдение порядка приема отдельных блюд. Значение необходимости приема пищи в определенное время. Последствия нарушения режима питания. Особенности питания учащихся подросткового возраста. Пищевая ценность различных продуктов питания.
	Тема 10. Формы и принципы рационального питания.	Режим питания, соотношение продуктов в меню, приоритеты питания. Региональность и сезонность питания. Уменьшение количества сахара и соли. Употребление кисломолочных продуктов и белковых продуктов растительного происхождения. Предпочтение разнообразной и свежеприготовленной пищи. Соответствие питания физиологическим потребностям организма с учетом характера труда, климата, пола, возраста, уровня здоровья. Зависимость работоспособности организма от питания.
	Тема 11. Принципы составления суточных рационов.	Рекомендуемый дневной рацион - количество и набор продуктов, их калорийность. Соотношение калорийности пищи энергозатратам организма. Влияние пищевых продуктов и диет на здоровье человека. Вред избыточного и недостаточного питания.
Раздел 3. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.		
УК-1 ОПК-9	Тема 12. Лечебное питание	Лечебное питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения лечебного питания. Принципы щажения: механическое, термическое, химическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты.
	Тема 13. Назначение и характеристика основных лечебных диет.	Понятие о лечебно – профилактическом питании и его рационах. Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной

АНО ВО "НМИ"

		диетой, определение его химического состава и калорийности.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Очная форма обучения

Наименование раздела (темы) дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу (в часах)			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Раздел 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма.	2	-	4	10
Раздел 2. Нормы и принципы рационального питания.	4	-	8	15
Раздел 3. Лечебное и лечебно – профилактическое питание.	4		8	17
Итого (часов)	10	-	20	42
Форма контроля	Зачет			

7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе литературных источников и материалов, публикуемых в интернете, а также реальных речевых и языковых фактов, личных наблюдений. Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа по дисциплине включает следующие виды деятельности:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;

- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;

- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;

- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;

- выполнение домашней контрольной работы (решение заданий, выполнение упражнений);

- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку (отдельные темы, параграфы);

- написание рефератов;

- подготовка к тестированию;

- подготовка к практическим занятиям;

АНО ВО "НИИ"

- подготовка к зачету

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1 Основная литература

1. Николаева, Е.Н., Иванова, Т.А. Рациональное питание / Учебное пособие для студентов медицинских вузов. — Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2021. — ISBN 978-5-9704-6523-1.
2. Тутельян, В.А., Конь И.Я. Теория и практика лечебного питания. — Москва: Медицина, 2020. — ISBN 978-5-225-06621-7.
3. Покровский, А.В., Фомина, И.Г. Клиническая диетология. — СПб.: Питер, 2022. — ISBN 978-5-4461-1724-6.
4. Суханов, Б.П., Чернявский, Д.И. Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов. — Москва: Академия, 2021. — ISBN 978-5-4468-8914-8.
5. Маслов, В.С., Шлыков, Н.М. Современные технологии приготовления пищи и безопасность продуктов питания. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2022. — ISBN 978-5-222-38574-1.

8.2.Дополнительная литература:

1. Харченко, Л.К., Петрова, К.Б. Организация питания в лечебных учреждениях и санаториях. — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2020. — ISBN 978-5-91388-356-9.
2. Минушкин, О.Н., Евдокимова, Т.А. Практикум по диетическому питанию. — Саратов: Научная книга, 2021. — ISBN 978-5-98112-854-2.
3. Лаврик, О.Л., Поливанова, А.Ф. Лечебное питание при желудочно-кишечных заболеваниях. — Красноярск: КрасГМУ, 2022. — ISBN 978-5-98145-124-5.
4. Максименко, А.Ю., Ковалевская, О.А. Основные виды пищевых расстройств и их коррекция питанием. — Челябинск: ЧГМА, 2021. — ISBN 978-5-907264-54-1.
5. Осипова, В.В., Кузнецова, Л.Н. Особенности диеты при метаболическом синдроме и ожирении. — Омск: ОмГМА, 2020. — ISBN 978-5-89982-678-3.

8.3 Лицензионное программное обеспечение

	Наименование ПО	Тип лицензии	№ Договора
1	Среда электронного обучения 3KL Moodle, версия 5GB 4.1.3b	Коммерческая	№1756-2 от 20 сентября 2023
2	1С Университет ПРОФ. Ред.2.2.	Коммерческая	№ЛМ00-000221
3	1С: Университет ПРОФ. Активация возможности обновления конфигурации на 12 мес.	Коммерческая	№ЛМ00-000221
4	Программное обеспечение «Планы ВПО»	Коммерческая	№2193-24
5	Аппаратно-программный комплекс в составе интерактивного стола и предустановленного программного обеспечения для отображения трехмерного образа человеческого тела. Интерактивный анатомический стол «Пирогов» Модель II	Коммерческая	№1190
6	Защищенный программный комплекс 1С: Предприятие 8.3z	Коммерческая	№ЛМ00-000221
7	1С: Предприятие 8 ПРОФ.	Коммерческая	№ЛМ00-000221
8	1С: Предприятие 8.3 ПРОФ. Лицензия на сервер.	Коммерческая	№ЛМ00-000221
9	1С: Бухгалтерия 8 ПРОФ.	Коммерческая	№ЛМ00-000490
10	1С: Зарплата и управление персоналом 8 ПРОФ.	Коммерческая	№ЛМ00-000490
11	MS SQL Server 2019 Standard	Коммерческая	№ЛМ00-000221

АНО ВО "НМИ"

		не исключительное право	
12	Система анализа программного и аппаратного TCIP/IP сетей (сетевой сканер Ревизор Сети версии 3.0)	Коммерческая	№966
13	Единый центр управления Dallas Lock. Максимальное количество сетевых устройств для мониторинга: 3	Коммерческая	№966
14	Неисключительное право на использование Dallas Lock 8.0-K (СЗИ НСД, СКН)	Коммерческая	№966
15	Модуль сбора данных для специального раздела сайта образовательной организации высшего образования	Коммерческая не исключительное право	№2135-23
16	Kaspersky Стандартный Certified Media Pack Russian Edition.	Коммерческая	№297
17	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition.	Educational License	№1190
18	Ревизор сети (версия 3.0), стандартное продление лицензии на 1 год	Коммерческая	№1190
19	Ревизор сети (версия 3.0) 5 IP, право на использование дополнительного IP адреса к лицензии на 1 год	Коммерческая	№1190
20	Неисключительное право на использование Dallas Lock 8.0-K (СЗИ НСД, СКН)	Коммерческая	№1190
21	Dallas Lock 8.0-K с модулем «Межсетевой экран». Право на использование (СЗИ НСД, СКН, МЭ)	Коммерческая	№3D-24
22	Лицензия на использование программы RedCheck Professional для localhost на 3 года	Коммерческая	№393853
23	Медиа-комплект для сертифицированной версии средства анализа защищенности RedCheck	Коммерческая	№393853
24	Kaspersky Certified Media Pack Customized	Коммерческая	№393853
25	ФИКС (версия 2.0.2), программа фиксации и контроля исходного состояния программного комплекса для ОС семейства Windows. Лицензия (право на использование) на 1 год	Коммерческая	№393853
26	TERRIER (версия 3.0) Программа поиска и гарантированного уничтожения информации на дисках. Лицензия на право использования на 1 год	Коммерческая	№393853
27	Передача неисключительных прав на использование ПО ViPNet Client for Windows 4.x (КС2). Сеть 2458	Коммерческая	№393853
28	Ревизор 1 XP Средство создания модели системы разграничения доступа. Лицензия на право использования на 1 год	Коммерческая	№393853
29	Ревизор 2 XP Программа контроля полномочий к информационным ресурсам. Лицензия на право использования на 1 год	Коммерческая	№393853
30	Агент инвентаризации. Лицензия на право использования на 1 год	Коммерческая	№393853
31	Libre Office	Бесплатная, GNU General Public License	
32	GIMP	Бесплатная, GNU General Public License	

АНО ВО "НИМИ"

33	Mozilla Thunderbird	Mozilla Public License	
34	7-Zip	Бесплатная, GNU General Public License	
35	Google Chrome	GPL	
36	Ubuntu	GPL	
37	VLC media player	LGPLv2.1+	

8.4. Современные профессиональные базы данных:

1. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. – http://www.gpntb.ru/
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. – http://window.edu.ru/
3. Научная электронная библиотека. – https://www.elibrary.ru/
4. Российская государственная библиотека. – https://www.rsl.ru/
5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – https://e.lanbook.com/
6. Электронно-библиотечная система (ЭБС) «Юрайт». – https://urait.ru/
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – http://fcior.edu.ru/

8.5. Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: http://www.consultant.ru, доступ свободный
2. Информационно-правовой сервер «Гарант» – Режим доступа: http://www.garant.ru, доступ свободный

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория 8 для проведения занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточных аттестаций 357114, Ставропольский край, г Невинномысск, б-р Мира, д 25	**1.Учебная мебель:** -Комплект учебной мебели: стол на два посадочных места (40 шт.); -стул ученический (80 шт.); -стол преподавателя (1 шт.); -кресло преподавателя (1 шт.); -доска аудиторная; **2. Технические средства обучения:** -набор демонстрационного оборудования: - мультимедиа-проектор-(1 шт.); -моноблок с подключением к сети «Интернет» и доступам к ЭИОС ВУЗа; -учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.
Учебная аудитория 14 для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточных аттестаций 357114, Ставропольский край, г Невинномысск, б-р Мира, д 25	**1.Учебная мебель**: -Комплект учебной мебели: стол на два посадочных места (15 шт.); -стул ученический (30 шт.); -стол преподавателя (1 шт.); -кресло преподавателя (1 шт.); -доска классная; 2. Технические средства обучения: -набор демонстрационного оборудования: - мультимедиа-проектор-(1 шт.); -компьютер (ноутбук) с подключением к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС ВУЗа; -учебно-наглядные пособия, обеспечивающие

АНО ВО "НМИ"

	тематические иллюстрации -мультимедийные презентации. -ноутбуки (16)
Кабинет 4 Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭИОС вуза. 357114, Ставропольский край, г Невинномысск, б-р Мира, д 25	комплекты учебной мебели; компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» и доступом к ЭИОС вуза;

10.ОСОБЕННОСТИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЙ ОБУЧАЮЩИМИСЯ-ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Особые условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) определены на основании:

– Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Закона РФ от 24.11.1995г. № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

– Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса (утв. Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких обучающихся, включающие в себя использование адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности изучения дисциплины инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья организацией обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

–наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих:

–размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

–присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь:

–обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный

АНО ВО "НИИ"

шрифт или аудиофайлы);

–обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря. к зданию организации;

2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

–дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

–обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации:

3.Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата. Материально- технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Обучение лиц организовано как инклюзивно, так и в отдельных группах.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

11.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Оценочные материалы включают в себя контрольные задания и (или) вопросы, которые могут быть предложены обучающемуся в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине. Указанные планируемые задания и (или) вопросы позволяют оценить достижение обучающимися планируемых результатов обучения по дисциплине, установленных в соответствующей рабочей программе дисциплины, а также сформированность компетенций, установленных в соответствующей общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

На этапе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине показателями оценивания уровня сформированности компетенций являются результаты устных и письменных ответов, выполнение практических занятий, написания рефератов, решения тестов.

Итоговая оценка сформированности компетенций определяется в период государственной итоговой аттестации.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций

АНО ВО "НМИ"

Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания
Понимание смысла компетенции	Имеет базовые общие знания в рамках диапазона выделенных задач Понимает факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования. В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать информацию. Имеет фактические и теоретические знания в пределах области исследования с пониманием границ применимости	Минимальный уровень Базовый уровень Высокий уровень
Освоение компетенции в рамках изучения дисциплины	Наличие основных умений, требуемых для выполнения простых задач. Способен применять только типичные, наиболее часто встречающиеся приемы по конкретной сформулированной (выделенной) задаче Имеет диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования. В большинстве случаев способен выявить достоверные источники информации, обработать, анализировать информацию. Имеет широкий диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем. Способен выявлять проблемы и умеет находить способы решения, применяя современные методы и технологии.	Минимальный уровень Базовый уровень Высокий уровень
Способность применять на практике знания, полученные в ходе изучения дисциплины	Способен работать при прямом наблюдении. Способен применять теоретические знания к решению конкретных задач. Может взять на себя ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем. Затрудняется в решении сложных, неординарных проблем, не выделяет типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы Способен контролировать работу, проводить оценку, совершенствовать действия работы. Умеет выбрать эффективный прием решения задач по возникающим проблемам.	Минимальный уровень Базовый уровень Высокий уровень

Типовые тестовые задания для подготовки к зачету

Раздел 1. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма Рациональное питание – это сбалансированное поступление в организм: а) белков, жиров, углеводов б) белков, минеральных веществ, витаминов *в) белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов* г) жиров, углеводов, витаминов	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НИМИ"

Аминокислоты женского молока: а) лактоальбумин, бета-лактоальбумин б) казеиноген, секреторный иммуноглобулин А в) карнитин, бета-лактаза г) лизоцим, лактоферрин *д) триптофан, аргинин*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Количество жира, входящего в состав грудного молока, г/мл: а) 1,5-1,9 б) 1,9-2,5 в) 2,5-2,8 г) 2,8-3,5 *д) 3,9-4,5*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Основным принципом рационального питания является: *а) сбалансированность* б) насыщенность в) достаточное количество белков г) достаточное количество жиров д) достаточное количество углеводов	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Содержание белков в составе грудного молока, г/100 мл: а) 2,8-3,2 б) 3,1-3,4 *в) 0,9-1,3* г) 2,9 - 3,3 д) 1,6-1,9	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Калорийность грудного молока, ккал/100мл: а) 59 б) 85 *в) 70* г) 90 д) 47	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Белки грудного молока представлены: *а) сывороточными белками* б) арахидоновой кислотой в) триглицеридами г) карнитином д) бета-лактозой	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какие минеральные вещества включены в физиологические нормы питания? а) Кальций, фосфор, магний, калий, йод. б) Магний, калий, железо, медь, цинк. *в) Фосфор, магний, кальций, железо, йод, цинк.*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите энергетическую ценность 1 г белка? *а) 4,0 ккал.* б) 3,5 ккал. в) 4,2 ккал.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какова энергетическая ценность 1 г жира? а) 4,0 ккал. б) 3,9 ккал. *в) 9,3 ккал.*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Укажите оптимальное соотношение между кальцием и фосфором в пищевом рационе? *а) 1:3* б) 1:1; 1:1,5 в) 1:2; 1:1,5	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите энергетическую ценность 1 г углеводов? *а) 4,0 ккал.* б) 3,9 ккал. в) 4,2 ккал	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите рекомендуемое процентное содержание белков животного происхождения в рационе работников физического труда? а) 50 % *б) 60 %* в) 45 %	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Назовите рекомендуемое соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе взрослого трудоспособного населения? *а) 1 : 1,2 : 4.* б) 1 : 0,9 : 3,5. в) 1 : 0,9 : 2,5. г) 1 : 1,2 : 5	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Назовите рекомендуемое процентное содержание белков животного происхождения в рационе работников умственного труда? *а) 50 %.* б) 60 %. в) 45 %.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какое соотношение между белками, жирами и углеводами рекомендуется в рационе питания для жителей северных районов страны? *а) 1:2:4.* б) 1:2:3 в) 1:1,2:2,4 г) 1:1,2:3,5 д) 1:1,2:5	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какие продукты являются источниками полиненасыщенных жирных кислот? а) сливочное масло. *б) растительные масла.* в) бараний жир. *г) рыбий жир*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Источниками каких минеральных веществ являются мясные продукты? а) Кальция. *б) Железа.* *в) Фосфора.* г) Магния	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В чём заключается пищевая ценность картофеля? а) В высоком содержании углеводов. б) В полноценности его белков по аминокислотному составу. в) В высокой усвояемости. *г) В высоким содержанием калия*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Чем обусловлена пищевая ценность овощей и фруктов? а) Высоким содержанием белков растительного происхождения. б) Отсутствием приедаемости.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО «НМИ»

в) Хорошими органолептическими свойствами. г) Содержанием минеральных веществ. *д) Содержанием витаминов*	
В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками железа? *а) Печень свиная, говяжья, желток яйца, крупа гречневая, пшено.* б) Хлеб ржаной и из обойной муки, печень свиная, овощи и плоды. в) Молоко, молочные продукты	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками каротина? а) Ржаной хлеб, овсяная крупа, морковь, томаты. *б) Морковь, абрикосы, томаты, красный перец, облепиха.* в) Молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В состав, какого пищевого набора включены продукты, наиболее богатые витамином С? а) Все овощи и фрукты красно-оранжевого цвета. *б) Шиповник, черная смородина, болгарский перец, облепиха.* в) Шиповник, черная смородина, яблоки, цитрусовые	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками витаминов группы В? *а) Крупы (гречневая, пшенная, овсяные хлопья), хлеб из обойной и ржаной муки.* б) Морская рыба, рыбные продукты в) Молочные продукты. *г) Овощи и фрукты*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками витамина А? *а) Печень животных и рыб, икра рыб, яйца куриные, молочные продукты.* б) Морковь, абрикосы, другие овощи и фрукты красно-оранжевого цвета. в) Молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
При недостаточности витамина B_2 (рибофлавина) в полости рта наблюдаются следующие клинические признаки: *а) Хейлит* *б) Ангулярный стоматит.* *в) Глоссит.* г) Цианоз и кровоточивость дёсен. д) Парадонтоз	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какие пищевые продукты являются основными источниками фтора? а) Хлеб ржаной. *б) Крупы (овсяная, гречневая).* в) Чай. *г) Морская рыба.* д) Минеральная вода («Боржоми», «Лазаревская»)	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какие пищевые продукты, являются основным источником кальция? *а) Молоко, молочные продукты.* б) Овощи и фрукты. в) Хлеб ржаной, крупы (овсяная, пшеничная, гречневая)	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какие пищевые продукты обладают низким кариесогенным действием? *а) Печенье* б) Молоко и молочные продукты в) Яблоки г) Морковь	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

д) Бананы	
Чем обусловлена пищевая ценность кисломолочных продуктов? *а) Высокими потребительскими свойствами* *б) Хорошей усвояемостью* в) Высоким содержанием аскорбиновой кислоты г) Содержанием кальция и фосфора д) Содержанием витаминов группы В	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Для авитаминоза А характерны? а) Выпадение волос б) Болезненные трещины в углах рта *в) Нарушение сумеречного зрения* г) Повышение ломкости ногтей	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Потребность взрослого человека в витамине С составляет: а) 50-70мг. *б) 70-100мг.* в) 90-120 мг	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Для начальной формы авитаминоза С характерны: *а) Пониженная работоспособность, быстрая утомленность, склонность к «простудным» заболеваниям.* б) Сухость, шелушение кожи. в) Мелкие кожные и крупные полостные кровоизлияния	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Перечислите продукты, богатые источники полноценного белка. а) Злаковые и продукты их переработки. *б) Мясо и мясные продукты.* *в) Молоко и молочные продукты.* *г) Рыба и рыбные продукты.* д) Овощи и фрукты	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Источником, какого витамина является рыбий жир? а) Аскорбиновой кислоты. б) Каротина. *в) Кальциферола.* г) Рибофлавина. д) Тиамина	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите физиологическое значение ретинола ? *а) Участвует в образовании зрительного пурпура и в регенерации эпителия.* *б) Повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям.* в) При авитаминозе наблюдается гемералопия. г) При авитаминозе наблюдается гиперметропия. д) При авитаминозе из-за поражения эпителия сосудов наблюдаются точечные кровоизлияния (петехии) на коже. е) При авитаминозе наблюдается ксерофтальмия и гиперкератоз	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите физиологическое значение аскорбиновой кислоты ? *а) Участвует в процессе энергетического и жирового обмена, входит в состав зрительного пурпура.* *б) Повышает сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям.* в) При авитаминозе из-за поражения эпителия сосудов наблюдаются точечные кровоизлияния (петехии) на коже. г) Оказывает влияние на окислительно-восстановительные ферменты, участвует в процессах обмена белков и жиров, синтеза коллаген. д) При авитаминозе наблюдается гиперкератоз	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Назовите физиологическое значение тиамина *а) При авитаминозе наблюдается преимущественное поражение периферических нервов конечностей, главным образом нижних.* *б) Участвует в обмене углеводов и их превращениях в организме.* в) При авитаминозе наблюдается преимущественное поражение периферических нервов верхних конечностей. г) Участвует в превращениях ацетилхолина в организме. д) При авитаминозе наблюдается хейлоз губ	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Назовите физиологическое значение рибофлавина? *а) Участвует в процессах роста и в обмене белков.* б) При авитаминозе наблюдается хейлоз губ. в) Участвует в процессах энергетического и жирового обмена, входит в состав зрительного пурпура. г) При авитаминозе наблюдается светобоязнь и кератит. д) При авитаминозе наблюдается светобоязнь	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите физиологическое значение фолиевой кислоты? а) Авитаминоз вызывает анемические состояния, в том числе, лихорадку Спру и Денге. *б) Оказывает влияние на синтез нуклеиновых кислот, регулирует обмен холина.* в) При авитаминозе наблюдаются точечные кровоизлияния (петехиальная сыпь) на коже. *г) Участвует в построении гема крови.* д) Авитаминоз вызывает анемические состояния, в том числе, тропическую спру	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Укажите физиологическое значение пиридоксина? а) При авитаминозе наблюдаются дерматиты неврогенного характера. *б) Входит в состав группы ферментов, переносящих водород, а также оказывает влияние на работу органов пищеварения.* в) Участвует в процессах обмена жиров и белков. г) При авитаминозе возникает такое заболевание, как пеллагра. д) В своем биологическом действии тесно связан с триптофаном	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Дефицит какого витамина приводит к заболеванию пеллагра? а) Тиамина. б) Ретинола. в) Пиридоксина. *г) Ниацина.* д) Фолатов	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Перечислите пищевые продукты, являющиеся основным источником фосфора а) Сыр. б) Крупа гречневая. *в) Яйца.* *г) Молоко, молочные продукты.* д) Овощи и плоды. *е) Свиное, куриное мясо*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Перечислите основные группы заболеваний связанных с пищей (алиментарные заболевания). а) Зоонозы и антропонозы. *б) Заболевания, связанные с избыточным и недостаточным количеством поступающей в организм пищи.* в) Связанные с нарушением качества пищи; пищевые отравления и пищевые инфекции. г) Заболевания, этиология которых не ясна, но связь их с питанием установлена	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Как перевести ККАЛ в КДЖ? а) Необходимо ккал разделить на 4,17. *б) Необходимо ккал умножить на 4,17.* в) Необходимо ккал умножить на 5,12. г) Необходимо ккал умножить на 2. д) Необходимо ккал разделить на 2 и умножить на 100	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какая часть суточных энергозатрат (в %%) компенсируется за счет поступления углеводов? а) 42 % б) 56 % *в) 58 %*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какая часть суточных энергозатрат (в %%) компенсируется за счет поступления жиров? а) 30% *б) 25%* в) 35%	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какая часть суточных энергозатрат (в %%) компенсируется за счет поступления белков? а) 30% б) 12% *в) 14%*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Каким должно быть распределение энергии по приемам пищи при четырехразовом питании? а) Обед -40%; завтрак -20%; полдник -20%; и ужин -20%. *б) Полдник -10-15%; ужин -15-20%; завтрак -25-30%; обед -40-45%.* в) Ужин -15%; полдник -20%; завтрак -30%; обед -35%. г) Обед -50%; завтрак -20%; полдник -10% и ужин -20%.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Назовите суточную физиологическую потребность в энергии у студентов? а) 3000 ккал для девушек и 3200 ккал для юношей. б) 2800 ккал для девушек и 3200 ккал для юношей. *в) 2000 ккал для девушек и 2450 ккал для юношей*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Раздел 2. Нормы и принципы рационального питания **Способом расчёта необходимого питания является:** а) психометрия б) шкала Сильвермана *в) формула Шкарина* г) шкала Апгар д) антропометрия	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Критериями достаточного и полноценного питания на 1-ом году жизни являются: а) плохая прибавка в массе б) низкий тур гор тканей *в) хорошее психомоторное развитие ребенка* г) короткие промежутки между кормлениями по требованию ребенка д) наличие железодефицитной анемии	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К разновидностям естественного вскармливания относят: *а) вскармливание сцеженным материнским молоком* б) докармливание молочными смесями в) искусственное вскармливание г) применение кисломолочных смесей д) смеси на основе соевого белка	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Смешанным вскармливанием называется питание грудного ребенка, когда наряду с женским молоком ребенок получает: а) фруктовое пюре б) овощное пюре в) донорское молоко *г) заменители женского молока* д) фруктовые и овощные соки	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Недостатком кисломолочных смесей является: а) продуцируемые бактериями витамины б) наличие частично расщеплённого белка в) наличие полиненасыщенных жирных кислот г) *соотношение сывороточного белка к казеину 20:80* д) в них частично уничтожается лактоза	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Химический состав грудного молока зависит от: *а) питания* б) интеллектуального развития в) гипогалактии г) количества абортов д) пола ребёнка	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
У новорожденного ребёнка всасывается грудного молока до: а) 40% *б) 80%* в) 67% г) 40% д) 95%	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Преимущества естественного вскармливания: а) увеличивает риск возникновения острых заболеваний у детей б) снижает продолжительность жизни в) увеличивает степень риска по лейкозу *г) способствует оптимальному развитию ребенка в онтогенезе* д) способствует развитию дисбактериоза	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Одним из этапов успешного внедрения практики грудного вскармливания является: а) кормление новорожденных другой пищей без медицинских показаний б) отсутствие поощрения кормления грудным молоком по требованию ребенка *в) обучение матерей грудному вскармливанию и поддержке лактации* г) разрешение соски ребенку, находящемуся на грудном вскармливании д) запрещение матерям круглосуточно оставаться с новорожденным в медицинском учреждении	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Блюдом второго прикорма является: а) фруктовое пюре *б) овощное пюре* в) каша г) печень д) мясное пюре	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Правила введения прикорма все, кроме: *а) давать после кормления грудью* б) начинать с малых количеств в) постепенно увеличивать объем нового блюда г) постепенно увеличивать густоту блюда д) не давать одномоментно два новых продукта	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Ежедневное, систематическое потребление свежих овощей и фруктов – это принципы: а) умеренного питания *б) сбалансированного питания* в) биологической полноценности г) смешанного питания	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Дайте определение понятию "Адекватное питание"? *а) Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.* б) Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ. в) Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Что принято во внимание при обосновании физиологических норм питания взрослого населения страны? а) Пол, возраст, масса тела, рост. б) Пол, возраст, масса тела, место жительства. *в) Пол, возраст, профессия, масса тела.*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Дайте определение понятию "Рациональное питание"? а) Это питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма. б) Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении. *в) Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении, полностью восстанавливающее энергетические затраты организма.*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Дайте определение понятию "Сбалансированное питание"? а) Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма. *б) Питание, которое обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ в оптимальном соотношении.* в) Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Что такое "режим питания"? а) Процентное распределение по приемам пищи. *б) Принятие пищи в определенные часы.* в) Принятие пищи через оптимальные промежутки времени. г) Рациональное распределение энергетической ценности рациона по приемам пищи. д) Принятие пищи в соответствии с нормами физиологических потребностей	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
По какой формуле расчитывется индекс Кетле? а) Масса (кг)/ рост ($см^2$) – 100. *б) Масса (кг) /длина ($м^2$).* в) Идеальная масса тела +100	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Какая величина индекса Кетле соответствует нормальной массе тела? *а) 20 – 25.* б) 22 – 25.	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

в) 15-20	
Какая величина индекса Кетеле соответствует избыточной массе тела? а) 20 – 25. **б)** 22 – 25. *в) 25-30*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К какой группе по интенсивности труда относится большинство медицинских работников ? *а) К первой группе.* б) К пятой группе. в) К четвертой группе. г) Ко второй группе. д) К третьей группе	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К какой группе по интенсивности труда относится большинство строительных рабочих? а) К первой группе. б) К пятой группе. *в) К четвертой группе.* г) Ко второй группе. д) К третьей группе	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К какой группе по интенсивности труда относится большинство промышленных рабочих? а) К первой группе. б) К пятой группе. *в) К четвертой группе.* г) Ко второй группе. д) К третьей группе	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К какой группе по интенсивности труда относится большинство работников сферы обслуживания? а) К первой группе. б) К пятой группе. в) К четвертой группе. *г) Ко второй группе.* д) К третьей группе	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
На какие возрастные группы разделено взрослое трудоспособное население страны в физиологических нормах питания? *а) На три группы 18-29; 30-39; 40-65 лет.* б) На две группы 18-40 и 40-60 лет. в) На три группы 18-29; 30-39; 40-59 лет	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
На какие возрастные группы разделено взрослое нетрудоспособное население страны в физиологических нормах питания? *а) На три группы 60-69; 70-79; старше 80 лет.* б) На две группы 60-70 и старше 70 лет. в) На две группы 60-75 и старше 75 лет	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
На какое количество групп по интенсивности труда разделено взрослое трудоспособное население в нормах физиологической потребности? а) На 4 группы. *б) На 5 групп.* в) На 3 группы. г) На 2 группы. д) На 6 групп	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Раздел 3. **Профилактика ожирения:** *а) рациональное питание + физическая активность* б) повышение потребления углеводов + физическая активность в) физическая активность + психический покой г) рациональное питание + психический покой	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Продукты питания, не исключаемые из диеты пациентов с аллергическим диатезом: а) красные яблоки, цитрусовые б) жареное мясо в) рыбные, мясные бульоны *г) зеленые овощи и фрукты* д) яйцо	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Наиболее значимыми пищевыми аллергенами являются: а) коровье молоко б) желток куриного яйца *в) рыба* г) манная крупа д) кукурузная крупа	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Сестринские рекомендации родителям ребенка с лимфатико-гипопластической конституцией все, кроме; а) частого дозированного кормления *б) увеличения в рационе углеводов, жиров, поваренной соли* в) санации очагов хронической инфекции г) проведения курсов иммунокоррекции д) проведения закаливания, массажа	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Сестринские рекомендации родителям ребенка с гипотрофией все, кроме: а) контроля весоростовых показателей б) обогащения питания растительными жирами в) проведения курсов иммунокоррекции г) ведения дневника развития ребенка *д) приготовления более густой пищи*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Введение прикорма детям с диатезами: а) с 4-го месяца - манная каша *б) не ранее 5-го месяца с осторожным расширением рациона питания* в) с 3 месяца, исключая кисломолочные смеси г) не вводить прикорм вообще д) с 6-ти месяцев	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Сестринские рекомендации ребенку с сахарным диабетом после стационарного лечения: а) обучаться в "Диабет-школе" б) добиться сбалансированной диеты *в) ввести дополнительные приемы пищи между основными кормлениями* г) выработать объем физических нагрузок д) научиться делать экспресс-анализ крови и мочи на сахар	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Ребенку с сахарным диабетом медицинская сестра порекомендует кашу: а) манную б) кукурузную в) гречневую *г) рисовую* д) перловую	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Кормление ребенка с врожденным декомпенсированным пороком сердца проводят: а) через зонд б) принудительно в) с уговором съесть все, а то "не выздоровеет" *г) позволив съесть, сколько может* д) по часам	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Сестринские рекомендации по диетотерапии ребенку с пиелонефритом: а) добавление поваренной соли б) ограничение жидкости в) ограничение белка в диете г) обильное питье до 2,5-3 литров жидкости *д) увеличение количества молочно-кислых продуктов*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Сестринские рекомендации ребенку с пиелонефритом: а) ограничение объема вводимой жидкости б) обогащение диеты углеводами в) обогащение диеты белком *г) увеличение объема вводимой жидкости* д) обогащение диеты жирами	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Через молоко человеку не могут передаваться следующие болезни: а. ящур *б. аденовирусные инфекции* в. кишечные инфекции г. бруцеллез д. стафилококковые инфекции	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Рыба может явиться причиной возникновения следующих заболеваний: а. энтеробиоза б. финноза *в. описторхоза* г. эхинококкоза д. трихинеллеза	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К пищевым отравлениям относятся заболевания, вызванные: а. случайным употреблением лекарственных веществ б. преднамеренным употреблением пищи, содержащей токсические вещества в. алкогольным опьянением *г. употреблением пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические вещества органической или неорганической природы* д. все вышеперечисленные отравления вместе	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Пищевые отравления немикробной природы не вызываются: а. ядовитыми грибами *б. "пьяным хлебом"* в. пестицидами г. соланином д. примесями солей тяжелых металлов	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Эрготизм - заболевание, развивающееся после употребления изделий из зерна: а. перезимовавшего в поле и зараженного грибами рода Fusarium *б. содержащего алкалоиды спорыньи* в. зараженного грибами рода Aspergillus г. зараженного грибами рода Penicillium д. содержащего амигдалин	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Тениидоз - заболевание, возникающее у людей, употребляющих в пищу: а. рыбу, пораженную гельминтом б. мясо, пораженное личиночными формами круглого гельминта *в. мясо, пораженное личиночными формами ленточного гельминта* г. мясо, пораженное личиночными формами гельминта д. мясо, пораженное гельминтом	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Пищевая токсикоинфекция вызывается: а. солями тяжелых металлов б. грибами рода Aspergillus *в. микроорганизмами группы Proteus* г. ядовитыми грибами д. пестицидами	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Трихинеллез - заболевание может возникнуть при употреблении: а. рыбы б. баранины в. говядины г. мяса птицы *д. свиного мяса*	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Диплопия, дисфагия, дизартрия, дисфония - являются синдромами следующего пищевого отравления: а. афлотоксикоза *б. ботулизма* в. микотоксикоза г. микстов д. токсикоинфекции	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Врач по лечебному делу, к которому обратился пострадавший от пищевого отравления, не обязан: а. оказать экстренную медицинскую помощь б. изъять остатки подозрительной пищи в. собрать рвотные, каловые массы, промывные воды желудка *г. провести серологические реакции* д. послать экстренное извещение о пищевом отравлении в СЭС	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Принципами лечебного питания не являются: а. воздействие пищевого рациона на весь организм в целом *б. воздействие пищевого рациона только на больной организм* в. динамичность применения диет г. тренировка пораженного органа д. сочетание с другими методами лечения	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
Организацию питания в ЛПУ не осуществляют: а. главный врач *б. дежурный врач* в. врач-диетолог г. диетсестра д. шеф-повар	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

АНО ВО "НМИ"

Контроль за питанием в ЛПУ проводит: а. главный врач б. шеф-повар *в. дежурный врач* г. диетсестра д. лечащий врач	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
К лечебно-профилактическому питанию не относятся: *а. диеты* б. витаминные препараты в. молоко, молочнокислые продукты г. лечебно-профилактические рационы д. пектин содержащие продукты	ОК-5, ОПК-3, ПК-11
В обязательном порядке на пищеблоке в лечебных учреждениях дезинфекции должна подвергаться: а. кухонная посуда б. колода для разрубки мяса в. разделочные доски *г. столовая посуда* д. части кухонных машин	ОК-5, ОПК-3, ПК-11

Вопросы для собеседования (вопросы к зачету)

1. Перечислите основные компоненты пищевого рациона и укажите их значение для организма.
2. Опишите этапы переваривания пищи в организме человека.
3. Назовите особенности усвоения белков, жиров и углеводов организмом.
4. Расскажите о суточных нормах потребления витаминов и минералов для взрослого человека.
5. Объясните понятие калорийности продукта и важность соблюдения энергетического баланса.
6. Приведите классификацию типов питания (например, вегетарианство, сыроедение).
7. Опишите общие принципы составления меню для здорового человека.
8. Охарактеризуйте влияние вредных привычек (алкоголя, курения) на качество питания.
9. Почему важно соблюдать режим приёма пищи и питьевой режим?
10. Перечислите продукты, полезные для сердца и сосудов, и поясните почему.
11. Чем отличается диета №1 (стол №1) от обычного питания?
12. Перечислите показания к назначению специальной диеты №5.
13. Что включает в себя энтеральное питание и кому оно показано?
14. Когда используется парентеральное питание и каким пациентам оно назначается?
15. Приведите три примера диетотерапии при болезнях ЖКТ и назовите их цели.
16. Какие изменения в питании необходимы людям старше 60 лет?
17. Чем характеризуется правильное питание при диабете второго типа?
18. Перечислите правила формирования рациона при аллергии на определённые продукты.
19. Какие рекомендации по питанию даются пациентам с избыточным весом?
20. Назовите критерии оценки эффективности лечебного питания.
21. Опишите основные требования к хранению продуктов питания.
22. Какие условия обеспечивают соблюдение санитарии на кухне больницы?

АНО ВО "НМИ"

23. Как осуществляется контроль качества приготовленных блюд в лечебных учреждениях?
24. Назовите признаки порчи пищевых продуктов и способы предотвращения отравления пищей.
25. Какие профилактические меры направлены на предупреждение кишечных инфекций?

Критерии оценивания на зачете

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	Достаточный объем знаний в рамках изучения дисциплины В ответе используется научная терминология. Стилистическое и логическое изложение ответа на вопрос правильное Умеет делать выводы без существенных ошибок Владеет инструментарием изучаемой дисциплины, умеет его использовать в решении стандартных (типовых) задач. Ориентируется в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Активен на практических (лабораторных) занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий.
Не зачтено	Не достаточно полный объем знаний в рамках изучения дисциплины В ответе не используется научная терминология. Изложение ответа на вопрос с существенными стилистическими и логическими ошибками. Не умеет делать выводы по результатам изучения дисциплины Слабое владение инструментарием изучаемой дисциплины, не компетентность в решении стандартных (типовых) задач. Не умеет ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой дисциплине. Пассивность на практических (лабораторных) занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий. Не сформированы компетенции, умения и навыки. Отказ от ответа или отсутствие ответа.

АНО ВО "НМИ"

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ
рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры (протокол от_____ №___) и одобрена на заседании Ученого совета (протокол от _____ №____) для исполнения в 20__-20__ учебном году
Внесены дополнения (изменения): _____
_____
_____
_____
Заведующий кафедрой
_____
(подпись, инициалы и фамилия)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры (протокол от_____ №___) и одобрена на заседании Ученого совета (протокол от _____ №____) для исполнения в 20__-20__ учебном году
Внесены дополнения (изменения): _____
_____
_____
_____
Заведующий кафедрой
_____
(подпись, инициалы и фамилия)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры (протокол от_____ №___) и одобрена на заседании Ученого совета (протокол от _____ №____) для исполнения в 20__-20__ учебном году
Внесены дополнения (изменения): _____
_____
_____
_____
Заведующий кафедрой
_____
(подпись, инициалы и фамилия)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена на заседании кафедры (протокол от_____ №___) и одобрена на заседании Ученого совета (протокол от _____ №____) для исполнения в 20__-20__ учебном году
Внесены дополнения (изменения): _____
_____
_____
Заведующий кафедрой
_____
(подпись, инициалы и фамилия)

АНО ВО "НМИ"