

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Ястребов Олег Александрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.06.2023 17:34:48  
Уникальный программный ключ:  
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов имени Патриса  
Лумумбы»**

**Медицинский институт**

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВВЕДЕНИЕ В НУТРИЦИОЛОГИЮ**

(наименование дисциплины/модуля)

**Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:**

**31.05.01 Лечебное дело**

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):**

**Лечебное дело**

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

**2023г.**

## 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Введение в нутрициологию» является изучение теоретических основ классической и современной нутрициологии, формирование у студентов физиологической и клинической картины процессов, протекающих в организме человека

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Введение в нутрициологию» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: **ОПК-2, ПК-5.**

*Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)*

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

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Введение в нутрициологию» относится к *дисциплинам по выбору* части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Введение в нутрициологию».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-2.	Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения		Биохимия,  Гигиена, Акушерство и гинекология
ПК-5	Способен к проведению и контролю эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения		Иммунология; Факультетская терапия; Эпидемиология; Фтизиатрия; Педиатрия, Инфекционные болезни, Поликлиническая терапия Аллергология, Помощник врача терапевтического профиля: помощник врача терапевта

\* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в нутрициологию» составляет 2 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.	Семестр(-ы)	
		1	
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	<b>34</b>	<b>34</b>	
в том числе:			
Лекции (ЛК)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Практические/семинарские занятия (СЗ)	34	34	
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	<b>32</b>	<b>32</b>	
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	<b>6</b>	<b>6</b>	
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	ак.ч.	<b>72</b>	<b>72</b>
	зач.ед.	<b>2</b>	<b>2</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
<b>Раздел 1</b> Введение в нутрициологию	<b>Тема 1.1.</b> Значение питания в жизни человека. Питание, пища, пищевые вещества.	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 2</b> Энергетический обмен. Потребность в энергии	<b>Тема 2.1.</b> Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. <b>Тема 2.2.</b> Баланс энергии. Регуляция массы тела. Ожирение как дисбаланс энергии.	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 3</b> Макронутриенты пищи.	<b>Тема 3.1.</b> Основные макронутриенты в питании человека. Белки. Липиды. Углеводы. <b>Тема 3.2.</b> Пищевые волокна, пребиотики, пробиотики <b>Тема 3.3.</b> Вода, питьевой режим. <b>Тема 3.4.</b> Строение, классификация, свойства, переваривание, всасывание, транспорт и пищевая ценность макронутриентов.	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 4</b> Микронутриенты пищи.	<b>Тема 4.1.</b> Витамины. Химические элементы. Аминокислоты. Общая характеристика физиологической роли витаминов, химических элементов и аминокислот. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. <b>Тема 4.2.</b> Пища – источник минеральных веществ. Пути профилактики недостаточности микронутриентов пищи.	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 5</b> Биологически активные неалиментарные компоненты пищи.	<b>Тема 5.1.</b> Минорные компоненты пищи. Защитные компоненты пищевых продуктов. Антипищевые и некоторые другие компоненты пищи, оказывающие неблагоприятный эффект на организм. Химические изменения основных пищевых веществ при кулинарной обработке.	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 6</b> Пищевая ценность продуктов питания.	<b>Тема 6.1.</b> Характеристика пищевой ценности основных групп продовольственных продуктов (пищевая, биологическая ценность и диетические свойства продуктов и основных блюд домашнего и общественного питания).	<b>СЗ</b>
<b>Раздел 7</b> Питание и здоровье человека.	<b>Тема 7.1.</b> Современные подходы, принципы, рекомендации. <b>Тема 7.2.</b> Питание спортсменов	<b>СЗ</b>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p><b>Тема 7.3.</b> Заболевания, связанные с недостаточностью питания.</p> <p><b>Тема 7.4.</b> Взаимосвязь питания и хронических неинфекционных заболеваний.</p>	

\* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – семинарские занятия.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Специализированная аудитория	Аудитория для проведения лабораторных работ, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и оборудованием. (аудитории 441)	Комплект специализированной мебели, оборудованные мультимедийными проекторами. Программное обеспечение OS Windows XP, Vista, 7, набор офисных программ OpenOffice.org (или MS Office 2003, 2007),
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения лабораторных занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели (аудитория 441)	Комплект специализированной мебели, оборудованные мультимедийными проекторами. Программное обеспечение OS Windows XP, Vista, 7, набор офисных программ OpenOffice.org (или MS Office 2003, 2007),

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Основная литература:*

1. Радыш И.В., Скальный В.В., Умнова Т.Н., Малинина Е.И. Введение в нутрициологию. Учебное пособие. –М.: РУДН, 2019, 200 с.  
[https://lib.rudn.ru:443/MegaPro/UserEntry?Action=Link\\_FindDoc&id=486536&idb=0](https://lib.rudn.ru:443/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=486536&idb=0)
2. Введение в персонализированную цифровую нутрициологию : монография / М.Б. Гавриков, А.А. Кислицын, Ю.Н. Орлов [и др.]. - Электронные текстовые данные. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 112 с.  
[https://lib.rudn.ru:443/MegaPro/UserEntry?Action=Link\\_FindDoc&id=508289&idb=0](https://lib.rudn.ru:443/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=508289&idb=0)

### *Дополнительная литература*

1. Скальный В.В. Гомеостатическая нутрициология: справочник практикующего врача. – М., 2022. -144 с.
2. Тель Л.З., Даленов Е.Д., Абдулдаева А.А. Нутрициология. Учебник. –М. : Изд-во ЛитТерра, 2016. -544 с.
3. Тутельян В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека: справочное руководство по витаминам и минеральным веществам / В.А. Тутельян, В.Б. Спиричев, Б.П. Суханов, В.А. Кудашева. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
4. Скурихин И.М. Химический состав российских продуктов питания: Справочник / Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. – М.: Дели принт, 2002. – 236 с.
5. Davis A/ Нутрицевтика. Питание для жизни, здоровья и долголетия / А/ Davis – М.: Саттва, 2004. – 544 с.
6. Мартинчик А.Н. Общая нутрициология: Учебное пособие / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, О.О. Янушевич. – М.: МЕДпресс-информ, 2005. – 392 с., илл.
7. Скальный А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии / А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. – Оренбург: ИПК ГОУ ОГУ, 2005. – 110 с.

### *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:*

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:
  - Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН <http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>
  - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>
  - ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>
  - ЭБС «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
  - ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
  - ЭБС «Троицкий мост»
2. Базы данных и поисковые системы:
  - электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
  - поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
  - поисковая система Google <https://www.google.ru/>
  - реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля\*:

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «**Введение в нутрициологию**»


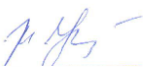
\* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины в ТУИС!

## **8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система\* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Введение в нутрициологию» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

\* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН.

### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

Профессор кафедры управление сестринской деятельностью		Ханферьян Р.А.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
Доцент кафедры управление сестринской деятельностью		Скальный В.В.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
Доцент кафедры управление сестринской деятельностью		Коростелева М.М.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
Ст. преподаватель кафедры управление сестринской деятельностью		Умнова Т.Н.
Должность, БУП	Подпись	Фамилия И.О.
<b>РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:</b>		
Кафедра управление сестринской деятельностью		Радыш И.В.
Наименование БУП	Подпись	Фамилия И.О.
<b>РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:</b>		
Заведующий кафедрой общей врачебной практики		Стуров Н.В.
	Подпись	Фамилия И.О.