

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.04.2026 11:38:17
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)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Введение в нутрициологию» входит в программу специалитета «Лечебное дело» по направлению 31.05.01 «Лечебное дело» и изучается в 1 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Кафедра управления сестринской деятельностью. Дисциплина состоит из 7 разделов и 13 тем и направлена на изучение основ классической и современной нутрициологии.

Целью освоения дисциплины 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 (части компетенций):

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

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПК-3	Способен к назначению лечения и контролю его эффективности и безопасности	ПК-3.2 Способен к назначению лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания с учетом диагноза, возраста и клинической картины болезни и в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи, клиническими рекомендациями (протоколами лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с учетом стандартов медицинской помощи;
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 части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования 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*
ПК-3	Способен к назначению лечения и контролю его эффективности и безопасности		Практика хирургического профиля: помощник врача хирурга; Помощник врача

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			терапевтического профиля: помощник врача терапевта; Практика общеврачебного профиля: помощник врача амбулаторно-поликлинического учреждения; Практика акушерско-гинекологического профиля: помощник врача акушера; Практика акушерско-гинекологического профиля: помощник врача гинеколога; Практика общеврачебного профиля: помощник врача педиатра; Дерматовенерология; Неврология, медицинская генетика, нейрохирургия; Факультетская хирургия; Профессиональные болезни; Госпитальная терапия; Эндокринология; Поликлиническая терапия; Госпитальная хирургия, детская хирургия; Педиатрия; <i>Актуальные вопросы неонатологии**;</i> <i>Topical Issues of Neonatology**;</i> Акушерство и гинекология; <i>Амбулаторная кардиология**;</i> Онкология, лучевая терапия; Оториноларингология; Травматология, ортопедия; Челюстно-лицевая хирургия; Клиническая фармакология; Кардиология в квестах; <i>Клинические исследования**;</i> <i>Clinical Trials**;</i> Факультетская терапия; Офтальмология; Урология; Инфекционные болезни; Психиатрия, медицинская психология; Аллергология; Фтизиатрия; Эндоскопическая урология; Телемедицина; <i>Основы интегративной медицины**;</i> Амбулаторная пульмонология; <i>Основы нутрициологии детского возраста**;</i> Основы лечебного питания;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Экспериментальная онкология; Фармакология; Механизмы действия лекарств; Гериатрия и паллиативная медицина; Репродуктивное здоровье;
ПК-5	Способен к проведению и контролю эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения		Практика общеврачебного профиля: помощник врача амбулаторно-поликлинического учреждения; Практика общеврачебного профиля: помощник врача педиатра; Поликлиническая терапия; Педиатрия; Акушерство и гинекология; Пропедевтика внутренних болезней; Репродуктивное здоровье; Урология; Клиническая стоматология; Эндоскопическая урология; Эпидемиология; Инфекционные болезни; Фтизиатрия; <i>Амбулаторная кардиология**</i> ; Офтальмология; Амбулаторная пульмонология; Организация специального ухода за больными; Гигиена; Дерматовенерология; Неврология, медицинская генетика, нейрохирургия; Эндокринология; <i>Основы психофизиологии**</i> ; <i>Основы нутрициологии детского возраста**</i> ; Профессиональные болезни;

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

** - элективные дисциплины /практики

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 образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	ВСЕГО, ак.ч.		Семестр(-ы)
			1
<i>Контактная работа, ак.ч.</i>	34		34
Лекции (ЛК)	34		34
Лабораторные работы (ЛР)	0		0
Практические/семинарские занятия (СЗ)	0		0
<i>Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.</i>	38		38
<i>Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.</i>	0		0
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	72	72
	зач.ед.	2	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Введение в нутрициологию	1.1	Значение питания в жизни человека.	Питание, пища, пищевые вещества.	ЛК
Раздел 2	Энергетический обмен. Потребность в энергии	2.1	Энергетические затраты организма и потребность в энергии.	Пища как источник энергии.	ЛК
		2.2	Баланс энергии.	Регуляция массы тела. Ожирение как дисбаланс энергии.	ЛК
Раздел 3	Макронутриенты пищи.	3.1	Основные макронутриенты в питании человека.	Белки. Липиды. Углеводы.	ЛК
		3.2	Функциональные продукты питания	Пищевые волокна, пребиотики, пробиотики. Вода, питьевой режим.	ЛК
		3.3	Физиология питания	Строение, классификация, свойства, переваривание, всасывание, транспорт и пищевая ценность макронутриентов.	ЛК
Раздел 4	Микронутриенты пищи.	4.1	Основные микронутриенты продуктов питания	Витамины. Химические элементы. Аминокислоты. Общая характеристика физиологической роли витаминов, химических элементов и аминокислот. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.	ЛК
		4.2	Пища – источник минеральных веществ.	Пути профилактики недостаточности микронутриентов пищи.	ЛК
Раздел 5	Биологически активные неаллиментарные компоненты пищи.	5.1	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.	ЛК
Раздел 6	Пищевая ценность продуктов питания.	6.1	Характеристика пищевой ценности основных групп продовольственных продуктов	Пищевая, биологическая ценность и диетические свойства продуктов и основных блюд домашнего и общественного питания	ЛК
Раздел 7	Питание и здоровье человека.	7.1	Современные подходы	Принципы, рекомендации.	ЛК
		7.2	Питание спортсменов.	Основные БАДы	ЛК
		7.3	Заболевания, связанные с недостаточностью питания.	Взаимосвязь питания и хронических неинфекционных заболеваний.	ЛК

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/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)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Комплект специализированной мебели, оборудованные мультимедийными проекторами. Программное обеспечение OS Windows XP, Vista, 7, набор офисных программ OpenOffice.org (или MS Office 2003, 2007)

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО!**

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Основы спортивной нутрициологии. учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] / Ханферьян Р. А. [и др.]. - М. : РУДН, 2022. 72 с. ISBN 978-5-209-11395-9 URL:

https://mega.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=506986&idb=0

2. 2. Введение в персонализированную цифровую нутрициологию. монография [Электронный ресурс] / Гавриков Михаил Борисович [и др.]. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2022. 112 с. ISBN 978-5-9704-6899-9 URL:

https://mega.rudn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=508289&idb=0

3. Актуальные вопросы современной нутрициологии: курс лекций : учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, О. П. Власова [и др.]. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. — 456 с. — ISBN 978-5-98879-226-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/412901>

Дополнительная литература:

1. Нутрициология и клиническая диетология. Национальное руководство. /Под ред. В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка. Изд-во «ГЭОТАР-Медиа». -2024. -1008 с.

2. Скальный В.В. Гомеостатическая нутрициология: справочник практикующего врача. –М., 2022. -144 с.

3. Радыш И.В., Скальный В.В., Умнова Т.Н., Малинина Е.И. Введение в нутрициологию. Учебное пособие. –М.: РУДН, 2019, 200 с.

4. Лэнгли-Эванс С. Питание, здоровье и болезни. Подход к продолжительности

жизни / Пер. с англ. под ред. А.В. Погожева. Изд-во «ГЭОТАР-Медиа». -2025. -608 с.

5. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г., Гуревич К.Г., Погожева А.В. Здоровое питание. Роль БАД. Изд-во «ГЭОТАР-Медиа». -2025. -480 с.

6. Тель Л.З., Даленов Е.Д., Абдулдаева А.А. Нутрициология. Учебник. –М. : Изд-во ЛитТерра, 2016. -544 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

<https://mega.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

- ЭБС «Знаниум» <https://znaniyum.ru/>

2. Базы данных и поисковые системы

- Sage <https://journals.sagepub.com/>

- Springer Nature Link <https://link.springer.com/>

- Wiley Journal Database <https://onlinelibrary.wiley.com/>

- Наукометрическая база данных Lens.org <https://www.lens.org>

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

1. Курс лекций по дисциплине «Введение в нутрициологию».

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

РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Скальный Владимир
Викторович

Фамилия И.О.

Доцент

Должность, БУП

Подпись

Коростелева Маргарита
Михайловна

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Заведующий кафедрой

Должность БУП

Подпись

Радыш Иван Васильевич

Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Зам. директора МИ

Должность, БУП

Подпись

Стуров Николай
Владимирович

Фамилия И.О.