Государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего профессионального образования

«Дагестанская государственная медицинская академия»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

 **«УТВЕРЖДАЮ»**

 проректор по учебной работе,

 профессор Мамаев С. Н.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине: «Диетическое питание в ЛПУ»

Цикла С.3 «Профессиональный цикл»

По специальности 32.05.01. «МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО»

Уровень высшего образования - СПЕЦИАЛИТЕТ

Квалификация – Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Факультет – медико-профилактический

Кафедра: Общей гигиены и экологии человека

Форма обучения - очная

Курс: 3

Семестр: 2

Всего трудоемкость (в зачетных единицах, часах) – 108 часов

Лекций: 21 час

Практических (семинарских, лабораторных) занятий - 51 час

Самостоятельная работа: 36 часов

Махачкала 2015 год

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций примерной программы по специальности

«Медико-профилактическое дело»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры Общей гигиены и экологии человека

От «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Магомедов М. Г.

Рабочая программа согласована:

1. Директор НМБ ДГМА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бекеева Н. В.
2. УМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гаджимурадов М. Н.
3. Декан факультета, проф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Магомедов М. Г.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена и утверждена на заседании Совета факультета от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель СФ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М. Г. Магомедов

Составители: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ асс. Омарова С. О.

Зав. кафедрой, д. м. н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проф. М. Г. Магомедов

Зав. учебной частью

 кафедры, доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гитинова П. Ш.

Рецензент:

профессор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шамсудинов Р. С.

**ЦЕЛЬ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** – формирование представлений о сбалансированном питании здорового и больного человека и сведений о значении отдельных пищевых продуктов в рациональном и диетическом питании. Формирование представления об организации питания в лечебно-профилактических учреждениях.

**1.2. ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:**
- рассмотрение особенностей диетических столов, их характеристика, назначение;

- формирование научно-практического подхода к изучению пищевых веществ, их биологической роли в питании человека;

- привить студентам навыки работы с литературой, включающей учебники и монографии; умение чтения графиков, рисунков, схем.

 **1.3 Перечень знаний и умений, приобретаемый студентами по завершении обучения:**

**1.3.1. Студент должен знать:**

1. значение и принципы диетического питания;
2. роль диетического питания для больного и здорового человека;
3. экологические факторы и их влияние на человека;
4. подробную характеристику номерной системы диетических столов с учетом периодов болезни, особенностей течения, возможных осложнений и сопутствующих заболеваний;
5. данные по основам технологии диет лечебного питания, рецептуре;
6. гигиенический режим пищеблока лечебно-профилактических учреждений, организация диетического питания в лечебных и профилактических учреждениях.

 **1.3.2. Студент должен уметь:**
 - провести оценку основных составляющих диетического стола, обоснованность назначения этого стола с учетом особенностей течения заболевания;

- работать с таблицами, схемами, рисунками.

 **1.3.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

а) общекультурных (ОК);

способен и готов использовать на практике методы гуманитарных, социальных, экономических, естественно-научных, медико-биологических и клинических наук в раз-личных видах профессиональной и социальной деятельности (OK-I);

способен к пониманию и анализу мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, основных философских категорий, логически выражает свои мысли (ОК-2);

способен к анализу значимых политических событий и тенденций, к ответственному участию в политической жизни, владеет основными понятиями и закономерностями мирового исторического процесса; понимает роль насилия и ненасилия в истории, место человека в историческом процессе, политической организации общества, умеет оценить политику государства, в том числе в области здравоохранения (ОК-3);

способен сформировать новые личностные качества: критически относится к себе, к своим стереотипам и привычкам, обладает гибким мышлением, способен сотрудничать и вести диалог, критически оценивать информацию, анализировать и синтезировать, быть нравственно ответственным за порученное дело, способен к творческой адаптации в ре-альной обстановке (ОК-6):

способен к работе с оригинальной литературой по специальности, к письменной и устной коммуникации на государственном и иностранном языках, к подготовке и редактированию текстов профессионального и социально значимого содержания; способен к формированию системного подхода к анализу медицинской информации, восприятию инноваций, к критическому восприятию информации (ОК-7):

способен к аргументации, ведению дискуссии, к социальному взаимодействию с обществом, коллективом, семьей, друзьями, партнерами; к толерантности, уважению и принятию другого; к социальной мобильности (ОК-8):

способен к кооперации с коллегами и работе в коллективе, организовать работу исполнителей, принимать оптимальные управленческие решения (ОК-9);

способен осуществлять свою деятельность в различных сферах общественной жизни с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм; соблюдать правила врачебной этики и деонтологии, законы и нормативные акты по работе с конфиденциальной информацией (ОК-11);

способен грамотно использовать в профессиональной деятельности компьютерную технику, медико-техническую аппаратуру, готов применять современные информационные технологии для решения профессиональных задач (ОК-12).

* + 1. **Объем дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды учебной работы** | **Всего часов** |
| **Аудиторные занятия всего** В том числе: | 72 ч. |
| Лекции | 21ч. |
| Практические занятия | 51ч |
| **Самостоятельная работа** |  |
| Работа с лекционным материалом.Подготовка к практическим занятиям.Работа с научной литературой и нормативной документацией.Решение тестовых и ситуационных задач. Овладение навыками ведения СГМ и основами оценки риска. | 36 ч. |
| **Вид итогового контроля** | **собеседование** |
| **Общая трудоемкость** | **Всего: 108 часов** |

1.4. **Перечень дисциплин, разделов, усвоение которых необходимо для изучения данной дисциплины:**

биология, биохимия, органическая химия, эпидемиология, микробиология, биологическая и медицинская физика, анатомия, физиология, патологическая физиология, неорганическая химия, фармакология с общей токсикологией, профессиональные болезни, инфекционные болезни.

1. **Содержание дисциплины** (перечень тем: их содержание и объем в часах).

**2.1 Лекционный курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объем в часах | Наименование темы | Краткое содержание темы |
| 2 | 2.1.1. Предмет и задачи курса. Диетическое питание как научная дисциплина. Её основные положения и понятия.  | - предмет и задачи курса.- краткая история развития- основные понятия дисциплины |
| 2 | 2.1.2. Значение и принципы диетического питания, индивидуализация групповых диет. | - учет общего и местного воздействия диеты на организм;- учет химического состава и кулинарной обработки блюд |
| 2 | 2.1.3. Химической, физическое и температурное действие пищи на организм. | - учет биохимических и физиологических законов, определяющих усвоение пищи у здорового и больного человека. |
| 2 | 2.1.4. Значение пищевых веществ и режима питания для здорового и больного человека. | - пластическая, энергетическая роль пищи, - значение незаменимых пищевых веществ для человека. |
| 2 | 2.1.5. Биологическая роль белков, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | - белки – жизненно необходимые вещества;- заменимые, незаменимые аминокислоты;- влияние кулинарной обработки на усвояемость и качество белка. |
| 2 | 2.1.6. Биологическая роль жиров, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | - значение полиненасыщенных жирных кислот в диетическом питании;- изменение количества и качества жиров в диете в зависимости от состояния больного. |
| 2 | 2.1.7. Биологическая роль углеводов, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | - значение пектинов в диетическом питании;- питание при наследственной непереносимости лактозы. |
| 2 | 2.1.8. Значение водорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | - биологическая роль водорастворимых витаминов;- суточная потребность в водорастворимых витаминах;- продукты, содержащие водорастворимые витамины |
| 2 | 2.1.9. Значение жирорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | - биологическая роль жирорастворимых витаминов;- суточная потребность в жирорастворимых витаминах;- продукты, содержащие жирорастворимые витамины |
| 3 | 2.1.10. Значение основных макро- и микроэлементов в диетическом питании. | - биологическая роль макроэлементов;- суточная потребность в макроэлементах;- источники макроэлементов. |
| 21 часов |  |  |

**2.2. Лабораторные занятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объем в часах | №,Наименование тем и краткое содержание | Характер и цель занятия, формы контроля знаний  |
| 4 | 2.1.1. Предмет и задачи курса. Диетическое питание как научная дисциплина. Её основные положения и понятия.  | Цель: систематизировать знания студентов по данной теме.Контроль знаний путем: осуществления письменного контроля |
| 4 | 2.1.2. Значение и принципы диетического питания, индивидуализация групповых диет. | Цель: систематизировать знания студентов в этой области, познакомить и научить работать с нормативной документацией.Контроль знаний путем: осуществления письменного контроля |
| 4 | 2.1.3. Химической, физическое и температурное действие пищи на организм. | Цель: познакомить и систематизировать знания студентов по данной теме. Научить осуществлять контроль за городскими экосистемами.Контроль знаний: решение ситуационных задач. |
| 2 | 2.1.4. Значение пищевых веществ и режима питания для здорового и больного человека. | Цель: познакомить и систематизировать знания студентов по данной теме. |
| 4 | 2.1.5. Биологическая роль белков, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | Цель: познакомить студентов с данной темой, систематизировать знания студентов. |
| 2 | 2.1.6. Биологическая роль жиров, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | Цель: ознакомить студентов с ролью жиров в питании человека, суточной потребностью в зависимости от профессиональной деятельности человека. |
| 2 | 2.1.7. Биологическая роль углеводов, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | Цель: ознакомить студентов с ролью углеводов в питании человека, суточной потребностью в зависимости от профессиональной деятельности человека. |
| 2 | 2.1.8. Значение водорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | Цель: ознакомить студентов со значением водорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. |
| 2 | 2.1.9. Значение жирорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | Цель: ознакомить студентов со значением жирорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. |
| 2 | 2.1.10. Значение основных макро- и микроэлементов в диетическом питании. | Цель: ознакомить студентов со значением макро- и микроэлементов в питании здорового и больного человека.  |
| 2 | 2.1.11. Стол № 1. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда.  | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.12. Стол № 2. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.13. Стол № 3. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.14. Стол № 4. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.15. Стол № 5. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.16. Стол № 6. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.17. Стол № 7. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.18. Стол № 8. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 2 | 2.1.19. Стол № 9. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 3 | 2.1. 20. Стол № 10. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Цель: познакомить студентов с общей характеристикой стола, показаниями, целями назначения. |
| 51 часов |  |  |

**2.3. Самостоятельная работа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Объем в часах | №,Наименование тем и краткое содержание | Литература, формы и способы подготовки |
| 4 | 2.1.1. Предмет и задачи курса. Диетическое питание как научная дисциплина. Её основные положения и понятия.  |  Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с. |
| 4 | 2.1.2. Значение и принципы диетического питания, индивидуализация групповых диет. | Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с. |
| 2 | 2.1.3. Химической, физическое и температурное действие пищи на организм. | Губергриц А. Я., Линевский Ю. В. Лечебное питание. Киев. «Выща школа», 1989. – 398 с. |
| 2 | 2.1.4. Значение пищевых веществ и режима питания для здорового и больного человека. | Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с. |
| 2 | 2.1.5. Биологическая роль белков, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. |  Губергриц А. Я., Линевский Ю. В. Лечебное питание. Киев. «Выща школа», 1989. – 398 с. |
| 2 | 2.1.6. Биологическая роль жиров, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | Доценко В. А. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения. СПб, Фолиант, 2006. |
| 2 | 2.1.7. Биологическая роль углеводов, суточная потребность в зависимости от профессиональной деятельности человека. | Губергриц А. Я., Линевский Ю. В. Лечебное питание. Киев. «Выща школа», 1989. – 398 с.  |
| 2 | 2.1.8. Значение водорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | Доценко В. А. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения. СПб, Фолиант, 2006.  |
| 2 | 2.1.9. Значение жирорастворимых витаминов в питании здорового и больного человека. | Губергриц А. Я., Линевский Ю. В. Лечебное питание. Киев. «Выща школа», 1989. – 398 с.  |
| 2 | 2.1.10. Значение основных макро- и микроэлементов в диетическом питании. |  Доценко В. А. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения. СПб, Фолиант, 2006. |
| 4 | 2.1.11. Стол № 1-4. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда.  | Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с. |
| 4 | 2.1.12. Стол № 5-9. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. | Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с. |
| 2 | 2.1.12. Стол № 10-12. Характеристика, показания, химический состав, рекомендуемые и исключаемые блюда. |  Губергриц А. Я., Линевский Ю. В. Лечебное питание. Киев. «Выща школа», 1989. – 398 с. |
| 36 часов |  |  |

**3.Учебно-методическое обеспечение дисциплины.**

**3.1. Основная литература.**

1. Королев А. А. Гигиена питания. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 528 с.

2. Доценко В. А. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровья населения. СПб, Фолиант, 2006.

 **3.2. Дополнительная литература.**

1. Большаков А.М. Общая гигиена – М.: Медицина, 2012.

2. Мартинчик А. Н. Питание человека. М. Медпресс, 2002.

**3.4.Программное обеспечение и интернет-ресурсы**

1. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» - доступ через портал сайта ДГМА (http: //www.dgma.ru) зарегистрированным польователем http: //www.studmedlib.ru.

2. базы данных, информационно-справочные и поисковые системы: сайты образовательных порталов (вход через портал сайта ДГМА), электронные каталоги ЦНМБ им. И.И. Сеченова (http://www.scsml.rssi.ru/), электронные ресурсы НМБ ДГМА.

**3.6. Программное и техническое обеспечение дисциплины.**

- видеотехника;

* лабораторная посуда и реактивы;
* мультимедийный проектор.

 **4. Интеграции преподавания дисциплины с другими кафедрами академии**: кафедры биологии, медицинской и биологической физики,

физиологии, биохимии, микробиологии, биоорганической химии, радиационной гигиены, аналитической химии, правоведение.