

Департамент образования и науки Тюменской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменской области  
«Тобольский медицинский колледж имени Володи Солдатова»

*Приложение к ОПОП ППССЗ  
по специальности  
31.02.06. Стоматология  
профилактическая*

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.11. Основы диетологии**


2022 г.

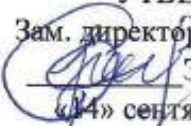
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 31.02.06. Стоматология профилактическая.

**Организация-разработчик:** ГАПОУ ТО «Тобольский медицинский колледж им. В. Солдатова».

**Разработчик:**

Тиялева Ирина Борисовна, преподаватель

Рассмотрено на заседании  
ЦМК ОПД  
Протокол № 10 от «01» июня 2020 г.  
Председатель ЦМК  Шумилова О.В.

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР  
 Э.В.Хазиева  
«14» сентября 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 31.02.06. «Стоматология профилактическая».

## 1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 1-4 ОК 6 ОК 8,9 ОК 11,13,14 ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.	- составлять самостоятельно лечебные рационы с учетом ограничений, накладываемых видом патологии и клинической «картиной» развития заболевания; - проводить профилактические мероприятия и консультации по основам диетологии.	- основные положения и общие принципы диетологии; - характеристики основных лечебных диет; - современные физиологически обоснованные подходы в построении рационов лечебно-профилактической направленности; - терапевтическое влияние отдельных нутриентов; - основные требования и ограничения к диете при различных патологиях.

## 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
лабораторные занятия	
практические занятия	26
контрольные работы	
курсовая работа (проект)	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>18</b>
в том числе:	
1. Заполнение таблицы «Потребности в пищевых веществах».	
2. Заполнение таблицы «Физиологическая роль витаминов и содержание их в продуктах питания». Работа с учебной, методической, справочной литературой.	
3. Выполнение письменного задания в тетради «Группы продуктов».	
4. Выполнение письменного задания «Составление меню-раскладки».	
5. Работа с учебной, методической, справочной литературой. Конспект в тетради «Профилактика заболеваний зубочелюстной системы».	
Самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.11. Основы диетологии

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.1. Значение и роль диетологии в профилактике и лечении заболеваний.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК.6., ОК.9.
	1. Диетология как наука о лечебном питании. 2. Значение и роль диетологии в профилактике и лечении заболеваний.		
<b>Тема 1.2. Физиология и биохимия питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК.6., ОК.9.
	1. Физиология и биохимия питания. 2. Физиологические потребности в пищевых веществах.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	
<b>Тема 1.3. Пищевые вещества и их биологическая роль</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	5	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 8, ОК 11, ОК 13
	1. Значение белков в питании. 2. Значение жиров в питании. 3. Значение углеводов в питании. 4. Водорастворимые витамины и их роль в питании. 5. Жирорастворимые витамины и их роль в питании. 6. Значение воды и минеральных веществ в питании.		
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	1. Заполнение таблицы «Физиологическая роль витаминов и содержание их в		

	продуктах питания». 2. Работа с учебной, методической, справочной литературой.		
<b>Тема 1.4. Концепция сбалансированного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 13
	1. Основные понятия и термины в диетологии. 2. Питание как фактор роста и развития.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Принципы рационального питания. 2. Виды питания: традиционные и нетрадиционные. 3. Лечебное питание: основное, фоновое и вспомогательное.	2	ПК 1.6. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.4.
<b>Тема 1.5. Характеристика продуктов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8, ОК 11
	1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Пирамида питания. Основные принципы здорового питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Выполнение письменного задания в тетради «Группы продуктов».	3	ПК 1.5.
<b>Тема 1.6. Организация работы пищеблока.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8, ОК 11  ПК 1.5.
	1. Организация питания в ЛПУ. 2. Организация питания в дошкольных образовательных организациях. 3. Организация питания в школьных образовательных организациях.		
	<b>Практические занятия</b> 1. Нормативная документация пищеблока. 2. Оборудование, инвентарь и посуда пищеблока. 3. Санитарно-гигиенический режим пищеблока.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Выполнение письменного задания «Составление меню-раскладки».	4	
<b>Тема 1.7. Основы лечебного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8, ОК 11  ПК 1.6.
	1. Основы лечебного питания при различных заболеваниях. 2. Особенности приготовления лечебных блюд. 3. Хронические расстройства питания у детей и взрослых.		

	<b>Практические занятия</b> 1. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. 2. Лечебное питание при заболеваниях органов сердечно-сосудистой системы. 3. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. 4. Лечебное питание при заболеваниях зубочелюстной системы. 5. Лечебное питание при ожирении. 6. Лечебное питание при сахарном диабете. 7. Лечебное питание при других заболеваниях.	7	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.
	<b>Самостоятельная работа</b> 1. Работа с учебной, методической, справочной литературой. 2. План-конспект беседы в тетради «Профилактика заболеваний зубочелюстной системы».	4	
Дифференцированный зачет.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>Практические занятия</b> Дифференцированный зачет.		
<b>Всего:</b>		<b>54</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета основ диетологии;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- шкаф материальный;
- классная доска;
- стол и стул для преподавателя;
- столы и стулья для студентов;
- мультимедийный проектор;
- компьютер.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### 3.2.1. Печатные издания:

1. Валеология [Электронный ресурс] : учеб. практикум / Э.Н. Вайнер, Е.В. Волынская. - 2-е изд., стер. - М. : ФЛИНТА, 2012. (ЭБС, Консультант студента).

##### 3.2.2. Дополнительные источники:

1. Архангельский, В. И. Гигиена питания // Гигиена и экология человека: учебник для медучилищ и колледжей / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - М. , 2014.

2. Барановский, А. Ю. Диетология [Текст]: руководство / А. Ю. Барановский . - 4-е изд. - СПб.: Питер, 2012. - 1024 с.

3. Медведева, И. В. Факторы питания в профилактике и лечении наиболее распространённых заболеваний внутренних органов [Текст] / И. В. Медведева. - Тюмень: Печатник, 2008. - 152 с.

4. Современная диетология для медицинских сестер [Текст] / М.А. Пиманова. - М.: Медицинский проект, 2012. - 80 с.: табл. - (В помощь практикующей медицинской сестре).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий с использованием карточек - заданий, терминологических диктантов, фронтального опроса, составления таблиц, а также подготовки сообщений и выполнения индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – Основные категории и понятия диетологии; – Роль диетологии в жизни человека; – Потребности в пищевых веществах; – Пищевые вещества и их	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, сообщений, конспектов, работы с таблицами)

<p>биологическая роль;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Концепция сбалансированного питания;</li> <li>– Характеристика продуктов.</li> <li>– Организация работы пищеблока.</li> <li>– Основы лечебного питания.</li> </ul>	<p>терминологии</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного зачета в виде тестирования</p>
--	---------------------	--