




Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»**  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Высшей школы управления  
здоровьем, клинической психологии и  
сестринского образования

 О.Ю. Алешкина  
«26» апреля 2024 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Дисциплина:** Нутрициология в формировании здоровья населения  
(наименование дисциплины)

**Направление подготовки:** 32.04.01 Общественное здравоохранение  
(код и наименование специальности)

**Квалификация:** Магистр  
(квалификация(степень)выпускника)

## 1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-4 Способность к применению современных методик сбора и обработки информации, к проведению статистического анализа и интерпретации результатов, к изучению, анализу, оценке тенденций, к прогнозированию событий в состоянии популяционного здоровья населения	ИД-1 ОПК-4 Демонстрирует знания функций и роли пищевых нутриентов в организме человека ИД-2 ОПК-4. Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции ИД-3 ОПК-4 Демонстрирует навыки устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
<b>знать</b>		
	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека, виды питания. Принципы диетического питания.</li> <li>- функции и роли пищевых нутриентов в организме человека,</li> <li>- подходы к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания</li> <li>- не знает практику применения, допускает существенные ошибки</li> </ul>	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека виды питания. Принципы диетического питания</li> <li>- функции и роли пищевых нутриентов в организме человека,</li> <li>- исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, владеет</li> <li>- подходы к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания.</li> </ul>
<b>уметь</b>		
	Студент не умеет:	Студент умеет:
		- оценивать пищевой статус и составлять индивидуальные

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать пищевой статус и составлять индивидуальные (персонифицированные) рационы питания для нутритивной поддержки организма;</li> <li>- допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу;</li> <li>- большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</li> </ul>	<p>(персонифицированные) рационы питания для нутритивной поддержки организма.</p>
<b>владеть</b>		
	<p>Студент не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не владеет методами устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека;</li> <li>- допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,</li> <li>- большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li> </ul>	<p>Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека.</li> </ul>

### 3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Вопросы, выносимые на зачет

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Нутрициология в формировании здоровья населения» проводится промежуточная аттестация в форме *зачета*.

1. Значение пищеварения в жизнедеятельности организма, функции пищеварительного тракта.
2. Типы пищеварения (внутриклеточное, полостное, мембранное), основные этапы.
3. Пищеварение в полости рта: механическая и химическая обработка пищи, жевание, регуляция жевания.
4. Слюноотделение, количество, состав и свойства слюны, физиологическое значение, регуляция слюноотделения.
5. Глотание, его фазы, методики изучения, регуляция.
6. Пищеварение в желудке, его роль в пищеварении.
7. Секреторная деятельность желудка, состав и свойства желудочного сока, регуляция секреции желудочных желез, определение переваривающей силы желудочного сока.
8. Моторная и эвакуаторная деятельность желудка, ее регуляция.
9. Пищеварение в тонкой кишке, в том числе в двенадцатиперстной.
10. Состав и свойства поджелудочного сока, механизмы адаптации его секреции к различным пищевым веществам, регуляция панкреатической секреции.
11. Функции печени, состав и свойства желчи, значение в пищеварении, желчеобразование и желчевыделение, их регуляция.
12. Кишечная секреция, состав и свойства кишечного секрета, регуляция кишечной секреции, полостной и мембранный (А.М. Уголев) гидролиз питательных веществ.
13. Моторная деятельность тонкой кишки, регуляция, значение для пищеварения.
14. Пищеварение в толстой кишке, значение микрофлоры и газа в кишечнике, моторика толстой кишки, дефекация.
15. Всасывание различных веществ в отделах пищеварительного тракта, его механизмы, регуляция всасывания.
16. Физиологические основы голода и насыщения
17. Большие вызовы, стоящие перед наукой о питании
18. Какие мегатренды научно-технологического развития нутрициологии вы знаете?
19. Расскажите о наиболее вероятных ключевых прорывах в нутрициологии, которые ожидают эксперты?

20. Расскажите об основных эссенциальных факторах питания
21. Роль макроэлементов в организме человека?
22. Роль микронутриентов в организме человека?
23. Роль витаминов в организме человека?
24. Отличия потребности в пищевых веществах и энергии спортсменов и обычного человека
25. Особенности питания спортсменов
26. Назовите самые популярные продукты спортивного питания
27. Дайте определение понятию «метаболический синдром»
28. Что такое пищевой статус человека
29. Какое немедикаментозное лечение показано при метаболическом синдроме?
30. Методика расчета скорости основного обмена в зависимости от разных факторов?
31. Дайте понятие определению «нервная анорексия»?
32. Этиология заболевания
33. Коррекция питания и нутритивная поддержка при анорексии

### 3.2 Примеры ситуационных задач

Содержание ситуационных задач по дисциплине «Нутрициология в формировании здоровья населения»:

#### Вариант 1.

В пищеблоке лечебного учреждения сменилось руководство. Новое руководство дало задание диетсестре и врачу-диетологу совместно с заведующим производством разработать однодневный рацион для основной стандартной диеты №1.

#### Вариант 2.

В пищеблоке лечебного учреждения сменилось руководство. Новое руководство дало задание диетсестре и врачу-диетологу совместно с заведующим производством разработать однодневный рацион для основной стандартной диеты № 5.

#### Вариант 3.

В столовой НИИ кардиологии в результате модернизации и смены поставщиков сырья и продуктов требуется разработать новое меню. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №7/10.

#### Вариант 4.

Планируется строительство новой диетической столовой в городе Саратове. По условиям проекта в столовой обязательным является наличие диетического стола для диеты №8. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №8.

#### Вариант 5.

Планируется строительство новой диетической столовой в городе Саратове. По условиям проекта в столовой обязательным является наличие диетического стола для диеты №9. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №9.

Вариант 6.

В санатории - профилактории проектируется новая столовая. Перед инженером-технологом и диетологом стоит задача разработать новое меню. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №15.

Вариант 7.

Для столовой транспортного предприятия, которое занимается перевозкой радиоактивных веществ, необходимо разработать однодневный рацион для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант 8.

В городе Саратове планируется строительство завода по производству акриламида. Для столовой данного предприятия необходимо разработать однодневный рацион для работающих с аллергенами химической природы.

Вариант 9.

В результате реконструкции и модернизации школьной столовой появилась необходимость разработать однодневный рацион для школьников (7-11 лет).

Вариант 10.

В православный детский оздоровительный лагерь, восстановленный на деньги благотворителей, поставили комплект нового оборудования, включая пароконвектомат. Разработайте однодневный рацион для школьников (11-17 лет).

Вариант 11.

В селе Красный Яр построили новый детский сад на 100 воспитанников с большим пищеблоком. Разработайте однодневный рацион для воспитанников МДОУ.

Вариант 12.

В санаторий-профилакторий поступил больной, которому показана противорадиационная диета. Составьте однодневный рацион для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант 13.

Мужчина 25 лет занимается силовым видом спорта. Ему необходимо интенсивное наращивание мышечной массы. Составьте однодневный вариант диеты с высоким содержанием белка и повышенной калорийностью

### **3.3. Примеры вопросов рубежного контроля (при собеседовании)**

1. Какова потребность в питательных веществах в зависимости от различных состояний организма человека?
2. Характеристика основных принципов составления диеты?
3. Дайте характеристику системе стандартных диет.
4. Дать характеристику основной стандартной диете. Принципы технологии и разработки рационов.
5. Дать характеристику щадящей диете. Принципы технологии и разработки рационов.
6. Дать характеристику высокобелковой диете. Принципы технологии и разработки рационов.
7. Дать характеристику низкобелковой диете. Принципы технологии и разработки рационов.
8. Дать характеристику низкокалорийной диете. Принципы технологии и разработки рационов.
9. Дать характеристику профилактическому питанию. Принципы технологии и разработки рационов.
10. Особенности приготовления блюд для нестандартных диет.

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Особенности организма после хирургического воздействия. Принципы разработки хирургической диеты.
2. Принципы разработки разгрузочных диет.
3. Принципы разработки специальных рационов (диета калиевая, магниевая, зондовая, вегетарианская и др.).

**Критерии оценки результатов**

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) *			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация) *			Описание
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
—	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий