Министерство спорта Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Московская государственная академия физической культуры»

Кафедра адаптивной физической культуры и спортивной медицины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Начальник Учебно-  методического управления  к.п.н. А.С. Солнцева  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «20» августа 2020 г. |  | УТВЕРЖДЕНО  Председатель УМК  проректор по учебной работе  к.п.н., профессор А.Н Таланцев  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «20» августа 2020 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Нутрициология в адаптивной физической культуре**

**Б1.В.ДВ.03.02.**

**Направление подготовки 49.03.02 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ЛИЦ С ОТКЛОНЕНИЯМИ В СОСТОЯНИИ ЗДОРОВЬЯ (АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА)»**

**ОПОП: «Лечебная физическая культура»**

**Квалификация выпускника: бакалавр**

**Форма**

**обучения/заочная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Декан факультета дневной формы обучения, к.п.н., доцент  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Лепешкина  «20» августа 2020 г. | СОГЛАСОВАНО  Декан факультета  заочной формы обучения, к.п.н., профессор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.Х Шнайдер  «20» августа 2020 г. | Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры (протокол № 16,  «25» апреля 2020 г.)  Заведующий кафедрой, к.б.н., доцент  \_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Осадченко |

**Малаховка 2020**

Рабочая программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 49.03.02 Физическая культура для лиц с отклонениями в состоянии здоровья (адаптивная физическая культура), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19 сентября 2017 г., № 942 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2017 г., регистрационный номер № 48563).

**Составители рабочей программы:**

Слепенчук И.Е., к.п.н., доцент кафедры адаптивной физической культуры и спортивной медицины

**Рецензенты:**

Мартынихин В.С. , к.м.н., доцент кафедры адаптивной физической культуры и спортивной медицины

Стрельникова И.В., к.б.н., доцент, зав.кафедрой физиологии и биохимии

**Ссылки на используемые в разработке РПД дисциплины профессиональные стандарты (в соответствии с ФГОС ВО 49.03.02):**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код ПС** | **Профессиональный стандарт** | **Приказ Минтруда России** | **Аббрев. исп. в РПД** |
| **03 Социальное обслуживание** | | | |
| 03.007 | "Специалист по реабилитационной работе в социальной сфере" | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 18.11.2013 N 681н | **СР** |
| **05 Физическая культура и спорт** | | | |
| 05.002 | ["Тренер по адаптивной физической культуре и адаптивному спорту"](http://internet.garant.ru/document/redirect/72232870/0) | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 апреля 2019 г. N 199н | **Т АФК** |
| 05.004 | ["Инструктор-методист по адаптивной физической культуре и адаптивному спорту "](http://internet.garant.ru/document/redirect/70753338/0) | Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 02 апреля 2019 г. N 197н | **ИМ АФК** |

1. изучениЕ дисциплины НАПРАВЛЕНО НА формирование следующих компетенций:

**ПК-4** Способен применять методики и средства лечебной физической культуры, массажа, восстановительных мероприятий, определяя приоритетность и очередность их выполнения

**ПК-5** Способен разрабатывать индивидуальные программы реабилитации и абилитации для лиц с ограниченными возможностями здоровья, включая инвалидов, с использованием средств лечебной физической культуры

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Соотнесенные профессиональные стандарты | Формируемые компетенции |
| Знает: | | |
| - основные принципы и особенности построения рациона питания различных групп населения | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| - правила регулирования питательных веществ (макро-,микронутриентов), биологически активных добавок | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| - современные практические и научные проблемы в области контроля питания  различных групп населения | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| Умеет: | | |
| - выявлять современные практические и научные проблемы в сфере составления и анализа пищевых рационов | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| - получать данные для выявления особенностей питания с учетом пола, возраста и состояния здоровья | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| - применять знания по нутрициологии при решении научных проблем и практических задач в сфере адаптивной физической культуры | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| Имеет опыт: | | |
| - применения знаний по нутрициологии при решении научных проблем и практических задач в сфере адаптивной физической культуры | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| -применения современных подходов в сфере контроля пищевых рационов различных контингентов населения | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |
| - в сфере составления и анализа пищевых рационов различных контингентов населения с учетом состояния здоровья | **ТАФК:** С/03.6; С/05.6  **ИМ АФК:** В/01.6; С/01.6; D/01.6; D/02.6,  D /04.6  **CP:** А/01.6;А/02.6 | ПК-4  ПК-5 |

1. Место дисциплины в структуре Образовательной Программы:

Дисциплина «Нутрициология в адаптивной физической культуре» в структуре образовательной программы относится *к части формируемой участниками образовательных отношений*.

В соответствии с рабочим учебным планом дисциплина изучается в 5 семестре в очной форме обучения и 6 семестре заочной формы обучения.

Вид промежуточной аттестации: зачет

1. Объем дисциплины и виды учебной работы:

*очная форма обучения*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | | Всего часов | семестры |
| 5 |
| **Контактная работа преподавателя с обучающимися** | | **36** | **36** |
| В том числе: | |  |  |
| Лекции | | 12 | 12 |
| Практические занятия | | 24 | 24 |
| Промежуточная аттестация | | зачет | зачет |
| **Самостоятельная работа студента** | | **72** | **72** |
| **Общая трудоемкость** | **часы** | **108** | **108** |
| **зачетные единицы** | **3** | **3** |

*заочная форма обучения*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | | Всего часов | семестры |
| 6 |
| **Контактная работа преподавателя с обучающимися** | | **14** | **14** |
| В том числе: | |  |  |
| Лекции | | 6 | 6 |
| Практические занятия | | 8 | 8 |
| Промежуточная аттестация | | зачет | зачет |
| **Самостоятельная работа студента** | | **94** | **94** |
| **Общая трудоемкость** | **часы** | **108** | **108** |
| **зачетные единицы** | **3** | **3** |

1. Содержание дисциплины:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема (раздел) | Содержание раздела | Всего часов |
| 1 | ***Введение в нутрициологию*** | Нутрициология как составляющая гигиены питания. Общая и практическая нутрициология. История становления нутрициологии. | 20 |
| 2. | ***Концепции питания современного человека*** | * раздельное питание * концепция главного пищевого фактора * вегетарианство * концепция питания предков * концепция «мнимых» лекарств * теория адекватного целебно-видового питания по Шаталовой * система питания по Ниши * питание в системе учения йоги * питание в дзенмакробиотике * аюрведическое питание * голодание лечебное или профилактическое | 30 |
| 3 | ***Основы нутрициологии*** | Значение для жизнедеятельности человека отдельных пищевых веществ, включая так называемые микронутриенты. БАДы, пищевые добавки. консерванты | 22 |
| 4 | ***Нутрицевтиаи и парафармацевтики*** | Нутрицевтики как необходимая составная часть пищи. Показаний к назначению и применению для больных и практически здоровых лиц.  Парафармацевтики – это лекарственые средства натурального происхождения, имеющие направленное фармакологическое действие и применяющиеся по показаниям для профилактики и лечения практически всех заболеваний. Действие парафармацевтиков | 14 |
| 5 | ***Коррекция питания человека с учетом хронических заболеваний.*** | Особенности пищевых рационов и режима питания при различных заболеваниях сердечно-сосудистой, дыхательной систем, желудочно-кишечного тракта, мочеполовой системы, эндокринной системы.  Исследование изменения пищевого поведения при психических расстройствах***.*** | 22 |

1. РАЗДЕЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ:

очная форма обучения

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов дисциплины | Виды учебной работы | | | Всего  часов |
| Л | ПЗ | СРС |
| 1. | ***Введение в нутрициологию*** | 2 |  | 18 | 20 |
| 2. | ***Концепции питания современного человека*** | 4 | 8 | 18 | 30 |
| 3. | ***Основы нутрициологии*** | 2 | 2 | 18 | 22 |
| 4. | ***Нутрицевтиаи и парафармацевтики*** | 2 | 4 | 8 | 14 |
| 5 | ***Коррекция питания человека с учетом хронических заболеваний.*** | 2 | 10 | 10 | 22 |

заочная форма обучения

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов дисциплины | Виды учебной работы | | | Всего  часов |
| Л | ПЗ | СРС |
| 1. | ***Введение в нутрициологию*** | 2 |  | 18 | 20 |
| 2. | ***Концепции питания современного человека*** | 2 | 4 | 24 | 30 |
| 3. | ***Основы нутрициологии*** |  |  | 22 | 22 |
| 4. | ***Нутрицевтиаи и парафармацевтики*** |  |  | 14 | 14 |
| 5 | ***Коррекция питания человека с учетом хронических заболеваний.*** | 2 | 4 | 16 | 22 |

6.Перечень основной и дополнительной литературы,

**6.1. Основная литература**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование издания** | **Кол-во экземпляров** | |
| **Библиотека** | **Кафедра** |
| 1. | Лаптев, А. П.Лекции по общей и спортивной гигиене / А. П. Лаптев, С. А. Полиевский, О. В. Григорьева ; РГУФК. - 2-е изд. - Москва : Физическая культура, 2009. - 383 с. | 87 | 1 |
| 2. | Полиевский, С. А. Гигиенические основы физкультурно-спортивной деятельности : учебник / С. А. Полиевский. - Москва : Академия, 2014. - 270 с. | 48 | 1 |
| 3. | Гигиена физической культуры и спорта : учебник для студентов вузов / под ред. В. А. Маргазина, О. Н. Семеновой. - Санкт-Петербург : СпецЛит, 2010. - 190 с. | 105 | **-** |
| 4 | Полиевский, С. А.  Питание спортсменов. Безопасность пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / С. А. Полиевский, Г. А. Ямалетдинова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 122 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12804-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448336> (дата обращения: 28.12.2020). | 1 | **-** |
| 5 | Волков, Н. И. Эргогенные эффекты спортивного питания : научно-методические рекомендации для тренеров и спортивных врачей / Н. И. Волков, В. И. Олейников. — Москва : Издательство «Спорт», 2016. — 100 c. — ISBN 978-5-9907240-9-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: [http://www.iprbookshop.ru/55572.html](http://www.iprbookshop.ru/55572.html%20) (дата обращения: 28.12.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей | 1 | **-** |
| 6 | Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. — Москва : Прометей, 2016. — 168 c. — ISBN 978-5-9907123-8-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/58168.html> (дата обращения: 28.12.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей | 1 | **-** |

**6.2. Дополнительная литература**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование издания** | **Кол-во экземпляров** | |
| **Библиотека** | **Кафедра** |
| 1. | Королев, А. А. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. - 3-е изд., перераб. - Москва : Академия, 2008. - 527 с. | 10 | 1 |
| 2. | СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях. - Ростов на Дону : Феникс, 2013. - 62 с. | 1 | 1 |
| 3. | Шмонина, О. Н.  Избранные лекции по гигиене : учебное пособие / О. Н. Шмонина ; ДВГАФК. - Хабаровск, 2009. - 100 с. | 1 | **-** |
| 5. | Гольберг, Н. Д. Питание юных спортсменов / Н. Д. Гольберг, Р. Р. Дондуковская. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Советский спорт, 2012. - 278 с. | 2 | 1 |
| 6. | Школа лечебного питания. - Москва : ИнтелТек Мультимедиа, 2005. - 1 СД диск. | 1 | **-** |
| 7 | Спортивная биохимия с основами спортивной фармакологии : учебное пособие для вузов / Л. В. Капилевич, Е. Ю. Дьякова, Е. В. Кошельская, В. И. Андреев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 151 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11890-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451495> (дата обращения: 28.12.2020). | 1 | **-** |

1. 7.Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)
2. Электронная библиотечная система ЭЛМАРК (МГАФК) <http://lib.mgafk.ru>
3. Электронно-библиотечная система Elibrary <https://elibrary.ru>
4. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" <https://Lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>
6. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://biblio-online.ru>
7. Электронно-библиотечная система РУКОНТ <https://rucont.ru/>
8. Министерство образования и науки Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>
9. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки <http://obrnadzor.gov.ru/ru/>
10. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>
11. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
12. Федеральный центр и информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
13. Медицинская библиотека BooksMed <http://www.booksmed.com>
14. Медицинская информационная сеть <http://www.medicinform.net>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве программного обеспечения используется офисное программное обеспечение с открытым исходным кодом под общественной лицензией GYULGPLLibreOffice или одна из лицензионных версий Microsoft Office.

**Материально-техническое обеспечение дисциплины.**

1.Учебно-методические пособия для лабораторных занятий, лекции в электронном виде, мультимедийные лекции по основным темам.

*.*

*Приложение к рабочей программы дисциплины*

*«****Нутрициология в адаптивной физической культуре»***

Министерство спорта Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Московская государственная академия физической культуры»

**Кафедра адаптивной физической культуры и спортивной медицины**

УТВЕРЖДЕНО

решением Учебно-методической комиссии

протокол № 7 от «20» августа 2020 г.

Председатель УМК,

проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Н. Таланцев

**Фонд оценочных средств**

**по дисциплине**

Нутрициология в адаптивной физической культуре

**Б1.В.ДВ.03.02.**

**Направление подготовки 49.03.02 01 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА ДЛЯ ЛИЦ С ОТКЛОНЕНИЯМИ В СОСТОЯНИИ ЗДОРОВЬЯ (АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА)»**

*уровень бакалавриата*

***Профиль подготовки***

***Лечебная физическая культура***

**Форма обучения**

**очная/заочная**

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры

(протокол № 16 от «25» апреля 2020 г.)

Зав. кафедрой, к.б.н., доцент

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Осадченко

Малаховка, 2020 год

**Типовые контрольные задания:**

* 1. **Перечень вопросов для промежуточной аттестации.**

*Объемные требования к зачету*

1. Нутрициология как составляющая гигиены питания.
2. Общая и практическая нутрициология.
3. История становления нутрициологии
4. Энергетический обмен при физической работе.
5. Механизмы пищеварения.
6. Белки и белковые продукты. Роль в организме.
7. Жиры и источники жиров. Роль в организме.
8. Углеводы и понятие гликемического индекса.
9. Пищевые волокна.
10. Витамины.
11. Минеральные вещества — макро- и микроэлементы.
12. Вода.
13. Усвояемость и кулинарная обработка пищи.
14. Пищевые продукты и показатели их качества.
15. Режимы питания и режимы тренировок в параолимпийских видах спорта.
16. Гигиенические требования к пище.
17. Организация лечебного и лечебно-профилактического питания.
18. Лечебно-профилактическое питание спортсменов с учетом функционального состояния пищеварительной системы (по А.А. Покровскому).
19. Питание и ожирение.
20. Расстройство питания -анорексия и булимия.
21. Теория питания и спортивная диетология.
22. Роль факторов питания в укреплении и сохранении здоровья юных спортсменов.
23. Основные положения организации питания юных спортсменов.
24. Продукты повышенной биологической ценности и биологически активные вещества в питании юных спортсменов.
25. Методика карбогидратной разгрузки-нагрузки.
26. Нормализация микрофлоры кишечника
27. Организация питания юных спортсменов в условиях спортивных школ-интернатов и училищ олимпийского резерва.
28. Вегетарианство.
29. Концепция раздельного питания.
30. Концепция Поля Брега.
31. Очковая система питания.
32. Значение для жизнедеятельности человека отдельных пищевых веществ,
33. БАДы, пищевые добавки. консерванты
34. Организация питания в школе.
35. Особенности питания детей дошкольного возраста.
36. Режим питания детей школьного возраста.
37. Особенности пищевых рационов и режима питания при рахите,
38. Особенности пищевых рационов и режима питания при остеопорозе
39. Особенности пищевых рационов и режима питания при нарушениях осанки
40. Особенности пищевых рационов и режима питания при травмах опорного двигательного аппарата(переломах, растяжениях)
41. Особенности пищевых рационов и режима питания при инфаркте миокарда
42. Особенности пищевых рационов и режима питания при стенокардии
43. Особенности пищевых рационов и режима питания ИБС
44. Особенности пищевых рационов и режима питания варикозном расширении вен
45. Особенности пищевых рационов и режима питания при атеросклерозе.
46. Особенности пищевых рационов и режима питания при острых и хронических заболеваниях органов дыхания ( пневмонии, рините, бронхите, эмфиземе легких)
47. Особенности пищевых рационов и режима питания при гастрите
48. Особенности пищевых рационов и режима питания при,язвенной болезни желудка,
49. Особенности пищевых рационов и режима питания при желче-каменной болезни.
50. Особенности пищевых рационов и режима питания при ожирении
51. Исследование изменения пищевого поведения при психических расстройствах.

**Критерии оценки:**

Оценка «зачтено» выставляется, если вопросы раскрыты в полном объеме, изложены логично, без существенных ошибок. Ответ не требует дополнительных вопросов, сделаны выводы, речь хорошая. Если в ответе допущены незначительные ошибки, изложение вопроса недостаточно систематизированное и последовательное, в выводах имеются неточности.

Оценка «не зачтено» ставится, если главное содержание вопросов не раскрыто.

**1.2. Практические занятия**

**Раздел 4. Нутрицевтики и парафармацевтики**

**Тема: «Определение суточного набора пищевых продуктов для детей дошкольного возраста»**

**Цель занятия.** Научиться составлять необходимое количество продуктов на день для обеспечения детей дошкольного возраста основными пищевыми веществами.

**Задание.** Для достижения поставленной цели студент должен выполнить следующие задания:

1. Зная норму белков, жиров и углеводов определить суточную потребность в них для детей дошкольного возраста.
2. Выбрать из каждой группы пищевых продуктов те, которые наиболее целесообразны в суточном рационеребенка.
3. Пользуясь таблицей химического состава пищевых продуктов , рассчитать их суточную норму в граммах для данной модели рациона.

**Раздел 5. Коррекция питания человека с учетом хронических заболеваний.**

**Тема: Расчет химического состава и калорийности пищевого рациона при ожирении**

**Цель занятия:** Научиться методу, расчета калорийности и химического состава пищевого рациона больного для контроля за питанием в процессе лечения и реабилитации.

**Задания.**

**1.** Рассчитать суточную калорийность пищевого рациона.

2. Рассчитать химический состав энергетической части пищевого рациона.

3. Рассчитать состав биологически активных пищевых веществ.

4. Дать оценку калорийности и качественного состава рациона на данную величину суточных энерготрат.

**Критерии оценки практических работ**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если полностью выполнил задания;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если задание выполнил на 75%;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание выполнил на 50%;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если задание не выполнил.

**1.3. Доклады-презентации**

**Раздел 2. Концепции питания современного человека.**

1. Раздельное питание
2. Концепция главного пищевого фактора
3. Вегетарианство
4. Концепция питания предков
5. Концепция «мнимых» лекарств
6. Теория адекватного целебно-видового питания по Шаталовой
7. Система питания по Ниши
8. Питание в системе учения йоги
9. Питание в дзенмакробиотике
10. Аюрведическое питание
11. Голодание лечебное или профилактическое

**Раздел 4 Нутрицевтики и парафармацевтики**

1. Роль пищевых веществ в питании детей.

2. Особенности питания юных спортсменов.

3. Основные положения организации питания юных спортсменов.

4. Продукты повышенной биологической ценности и биологически активные вещества в питании юных спортсменов.

5. Организация питания в дошкольных учреждениях

**Раздел 5. Коррекция питания человека с учетом хронических заболеваний.**

**Особенности питания при заболеваниях опорно-двигательного аппарата**

1.Особенности пищевых рационов и режима питания при рахите,

2. Особенности пищевых рационов и режима питания при остеопорозе

3. Особенности пищевых рационов и режима питания при нарушениях осанки

4. Особенности пищевых рационов и режима питания при травмах опорного двигательного аппарата(переломах, растяжениях)

**Особенности питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы**

1. Особенности пищевых рационов и режима питания при инфаркте миокарда

2. Особенности пищевых рационов и режима питания при стенокардии

3. Особенности пищевых рационов и режима питания ИБС

4. Особенности пищевых рационов и режима питания варикозном расширении вен

5. Особенности пищевых рационов и режима питания при атеросклерозе.

**Особенности питания при заболеваниях органов пищеварения**

1. Особенности пищевых рационов и режима питания при гастрите

2. Особенности пищевых рационов и режима питания при,язвенной болезни желудка,

3. Особенности пищевых рационов и режима питания при панкриотите,

4. Особенности пищевых рационов и режима питания при колите,

5. Особенности пищевых рационов и режима питания при желче-каменной болезни.

**Особенности питания при заболевания мочеполовой системы**

1. Особенности пищевых рационов и режима питания при мочекаменной болезни

2. Особенности пищевых рационов и режима питания нефрите

3. Особенности пищевых рационов и режима питания цистите

**Критерии оценки докладов-презентаций**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если полностью раскрыл тему;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если раскрыл тему на 75%;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если раскрыл тему на 50%;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если тему не раскрыл

**1.4. Коллоквиум**

**Раздел 3. Основы нутрициологии**

**Вопросы для коллоквиума**

1. Энергетический обмен при физической работе.

2. Механизмы пищеварения.

3. Белки и белковые продукты. Роль в организме.

4. Жиры и источники жиров. Роль в организме.

5. Углеводы и понятие гликемического индекса.

6. Пищевые волокна.

7. Витамины.

8. Минеральные вещества — макро- и микроэлементы.

9. Вода.

10. Усвояемость и кулинарная обработка пищи.

11. Пищевые продукты и показатели их качества.

**Критерии оценки ответов на коллоквиумах:**

Зачет выставляется, если студент правильно отвечает на коллоквиуме. Речь хорошая, излагает логично, ответы полные, достаточно раскрыты.

Незачет ставится, если студент не отвечает на коллоквиуме, содержание темы не раскрыто.

**1.5. Круглый стол**

**Раздел 3.** **Основы нутрициологии**

**Тема:** БАДы, пищевые добавки. консерванты

**Раздел 4 Нутрицевтики и парафармацевтики**

**Тема:** Нутрицевтики как необходимая составная часть пищи. Показаний к назначению и применению для больных и практически здоровых лиц.

**Тема:** Парафармацевтики – это лекарственые средства натурального происхождения, имеющие направленное фармакологическое действие и применяющиеся по показаниям для профилактики и лечения практически всех заболеваний. Действие парафармацевтиков

**Критерии оценки работы студентов на круглом столе:**

**Оценка «зачтено»** ставиться, еслив ходе дискуссии дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос,показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся всвободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и

несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа

**Оценка «не зачтено»** ставиться, если в ходе дискуссии дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные

Признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся не может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформлениетребует поправок, коррекции.