

по данной теме, что определяет актуальность изучаемого вопроса и обоснованность выбора темы.

В экспериментальной исследовательской части приводятся результаты собственных исследований — характеристики объектов и методов исследования, обсуждаются полученные результаты и делается их анализ, выполняется статистическая обработка полученных результатов согласно требованиям Государственной Фармакопеи, а также иллюстративный материал. Экспериментальную работу обучающийся может выполнять в лабораториях университета, а также на базе контрольно-аналитических лабораторий, научно-производственных объединений, аптечных учреждений и т.д.

Из содержания работы должно быть ясно, какая часть работы выполнена лично обучающимся. Лицам, участвующим в выполнении экспериментальной части или в обсуждении результатов должна быть принесена благодарность, и их участие в выполнении конкретного фрагмента работы должно быть четко оговорено.

Более чем за 35 лет работы кафедры фармакогнозии с курсом ботаники и основ фитотерапии обучающимися были исследованы такие лекарственные растения, как дягиль лекарственный, лабазник обыкновенный, бубенчик лилиелистный, болиголов крапчатый, смородина черная, тимьян ползучий, боярышник кроваво-красный, лимонник китайский и др. Кроме лекарственных растений изучались созданные на кафедре сборы — аднектин, экзофит, энцидит, кардиофит, ангиофит, аллерфит и др. Многие НИР перерастали в научные работы и диссертации. Так на кафедре защищено 5 докторских диссертаций и 15 кандидатских. Основной кадровый потенциал кафедры — это бывшие студенты, выполнявшие научные исследования на нашей кафедре.

Таким образом, можно сделать вывод, что выполнение научных исследований в виде выполнения выпускной квалификационной работы было бы логично включить как этап итоговой государственной аттестации, позволяющей объективно оценить способность выпускника фармацевтического факультета самостоятельно решать поставленные задачи, развитие творческого подхода и навыки профессионального общения, умение обобщать и представлять результаты исследований, выступать с докладом, вести дискуссию и отстаивать принятые решения.

Список литературы

1. Дипломная работа как этап итоговой государственной аттестации выпускников-провизоров/ Н.В. Кудашкина, Хасанова С.Р., К.А. Пупыкина и др. // Вопросы обеспечения качества лекарственных средств. - 2014. - № 4. - С. 49-54.
2. Руководство по выполнению курсовой и выпускной (дипломной) работы по фармакогнозии, для студентов, обучающихся по специальности Фармация. /Н.В. Кудашкина с соавт. - Уфа: Изд.-во БГМУ, 2013.- 35 с.

И.Г. Кулагина, Н.Т. Карягина, Г.М. Абдуллина, И.Д. Громенко

ПРОБЛЕМАТИЧНОСТЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЯ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПО РАЗДЕЛУ «БИОХИМИЯ ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ПУТИ КАТАБОЛИЗМА. БИОЭНЕРГЕТИКА» В КУРСЕ ЛЕКЦИЙ ПО БИОЛОГИЧЕСКОЙ ХИМИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО

ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России, г. Уфа

Кафедра биологической химии

Аннотация. Показана необходимость введения лекции на тему «Биохимия питания» в рамках дисциплины Биологическая химия для обучающихся по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое в части расширения содержания лекционного курса «Биологическая химия».

Ключевые слова: биологическая химия, биохимия питания, медико-профилактическое дело

Полноценное питание является определяющим фактором в обеспечении роста, развития, трудоспособности человека и его адаптации к воздействию различных факторов среды. На фоне проблемы обеспеченности людей питанием в достаточном количестве и надлежащего качества в мировой практике происходит оценка различных аспектов питания. В последнее время были введены новые понятия «адекватное питание», «рациональное питание», «раздельное питание» [5].

Эти подходы нашли отражение в профессиональном стандарте «Специалист в области медико-профилактического дела», где указывается на вид профессиональной деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека, а среди трудовых функций — необходимость обладания знаниями основных принципов построения здорового образа жизни и выполнения требований к образованию и обучению по должности «Врач по гигиене питания» [7]. В Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) указано, что одним из «объектом профессиональной деятельности является среда обитания, сохранение и улучшение здоровья человека» [9].

В БГМУ при подготовке специалистов на кафедре биологической химии реализуется рабочая программа по «Биологической химии», которая разработана с учетом указанных требований. Программа содержит ряд разделов, которые связаны с решением этих требований: «Биохимия питания. Общие пути катаболизма. Биоэнергетика», «Обмен углеводов», «Обмен липидов», «Обмен и функция белков, аминокислот, нуклеиновых кислот». Следует отметить, что в целом учебный материал по дисциплине «Биологическая химия» направлен на формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций. Среди общепрофессиональных компетенций выделена ОПК-2 (ОПК-2.2), где декларируется, что специалист в области медико-профилактического дела «пропагандирует здоровый образ жизни, повышает грамотность населения в вопросах санитарной культуры и профилактики».

Общеизвестно, что здоровое и сбалансированное питание является отражением здорового образа жизни человека. Однако рекомендуемая основная и дополнительная учебная литература по биологической химии не отражает в полной мере вопросы по биохимии питания.

Основная цель цикла лекций «Биологической химии» состоит в обеспечении должного уровня теоретической подготовки обучающихся в соответствии с основными видами профессиональной деятельности — научно-исследовательской и диагностической. При этом представлена специальная лекция на тему «Биохимия питания». В лекции рассмотрены основные компоненты пищи человека: белки, жиры, углеводы, их пищевая и энергетическая ценность, суточная потребность, возрастные аспекты питания и питание людей в связи с профессиональной деятельностью [3]. Показано, что биологическая ценность пищи определяется ее компонентами, не способными синтезироваться в организме человека, так называемые незаменимые аминокислоты и полиненасыщенные жирные кислоты [2]. Рассматривается полезная роль пищевых волокон — компонентов пищи, которые не перевариваются ферментами желудочно-кишечного тракта, но обладают такими физико-химическими свойствами как вязкость, сорбционная и водоудерживающая способность. Показано, что употребление пищевых волокон снижает калорийность пищи и риск развития таких заболеваний, как рак толстой кишки, ожирение [1]. Не менее значимым аспектом питания выступает поступление минеральных веществ, которые эффективны даже в микроскопических количествах. Подчеркивается, что минеральные вещества вместе с водой обеспечивают постоянство осмотического давления, кислотно-щелочного баланса, процессов всасывания, секреции, кроветворения, костеобразования, свер-

тивания крови. Это в свою очередь обеспечивает выполнение функций мышечного сокращения, нервной проводимости, внутриклеточного дыхания. Классификация минеральных веществ на макро-, микро-, ультрамикроэлементы и их биологическое воздействие на организм обсуждается в ходе лекции. Особое внимание уделяется возможным заболеваниям при дефиците минеральных веществ: железодефицитная анемия, эндемический зоб, кариес, флюороз [4]. Наличие токсикантов в атмосфере, воде и пище, а также гиподинамия, распространение сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний требуют обоснования новых подходов к обеспечению здоровья человека, что предполагает внедрение биодобавок к пище. Приводится понятие биологически активных добавок к пище (БАД), их биологическая роль, классификация, краткая характеристика — нутрицевтики, парафармацевтики и эубиотики (или пробиотики) согласно с действующим законодательством [6,8].

На современном этапе отмечается проблематичность представления учебного материала по разделу «Биохимия питания. Общие пути катаболизма. Биоэнергетика» в курсе лекций по биологической химии для обучающихся по специальности «Медико-профилактическое дело». Представление информации по биохимии питания, отвечающей требованиям достоверности, научности и современности обеспечивает формирование у обучающихся знаний, умений и навыков для профессиональной работы в области медицины.

Список литературы

1. Давидович Е.А. Состав и функционально-физиологические свойства концентратов пищевых волокон [использование в лечебно-профилактическом питании] // Пищевая и перерабатывающая промышленность. — 2010. — №4. — С.79–85.
2. Исаев В.А. Незаменимые факторы питания для поддержания и коррекции нарушенного гомеостаза организма // Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы. — 2016. — №4. С. 27–33.
3. Климанова Е.В. О роли углеводов в здоровом питании (ФРГ) // Экологическая безопасность в АПК. — 2007. — №4. — С. 1137.
4. Кожин А.А. Владимирский Б.М. Микроэлементозы в патологии человека экологической этиологии. Обзор литературы // Экология человека. — 2013. — №9. — С. 56–64.
5. Настинова Г.Э., Настинова К.И. Основы рационального питания: учебное пособие // Современные проблемы науки и образования. — 2009. — №1. — С.32–33.
6. Овчаренков Э.Д. Влияние современных продуктов питания на здоровье человека// Образование и наука в современном мире. Инновации. — 2017. — №2 (9). — С. 189–196.
7. Профессиональный стандарт. Специалист в области медико-профилактического дела от 25 июня 2015 №399н
8. Уразгельдиева Л.М., Ахтямова А.Ж. Влияние пищевых добавок на здоровье человека// Бюллетень медицинской интернет-конференции. - 2016.- Т.6. - №5.- С.679.
9. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалиста) от 16 января 2017 года.