

**Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
профессионального образования  
«Новосибирский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации (ГБОУ ВПО НГМУ МЗ РФ)  
Факультет повышения квалификации и профессиональной переподготовки врачей  
Кафедра госпитальной терапии и медицинской реабилитации педиатрического  
факультета с курсом клинической нутрициологии и диетологии**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Проректор НГМУ по ПДО,

профессор

Е.Г. Кондюрина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВРАЧЕЙ ДИЕТОЛОГОВ  
«ВОПРОСЫ ДИЕТОЛОГИИ»**

**(Срок обучения – 144 академических часа)**

Новосибирск, 2016

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей – диетологов со сроком освоения 144 академических часа «Вопросы диетологии» разработана сотрудниками кафедры госпитальной терапии и медицинской реабилитации ГБОУ ВПО Новосибирский государственный медицинский университет Минздрава России. Разработчики: профессор Герасименко О.Н., асс. Татарникова И.С.

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
врачей-диетологов со сроком освоения 144 академических часа  
«Вопросы диетологии»

№ п/п	Наименование документа
	Титульный лист
1.	Актуальность и основание разработки программы
2.	Цель программы
3.	Общие положения
4.	Требования к итоговой аттестации
5.	Требования к материально-техническому обеспечению
6.	Структура программы
7.	Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Вопросы диетологии»
8.	Рабочие программы учебных модулей
9.	Учебный модуль 1 «Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания. Менеджмент качества питания»
10.	Учебный модуль 2 «Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии»
11.	Учебный модуль 3 «Основы питания здорового и больного человека»
12.	Учебный модуль 4 «Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях»

## **1. АКТУАЛЬНОСТЬ И ОСНОВАНИЕ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ**

Клиническая нутрициология и диетология является важным разделом медицины - внутренних болезней. Это обусловлено тем, что в современных условиях отмечен рост заболеваний, в основе которых лежит нарушение обмена веществ, питания, дефицит или избыток эссенциальных макро- и микронутриентов: микроэлементов, витаминов, белков, жиров, углеводов. Так, во всем мире и в т.ч. в России ежегодно увеличивается число лиц, страдающих сахарным диабетом, ожирением, атеросклерозом, клинически очерченными гиповитаминозами и многими другими обменными заболеваниями с их фатальными осложнениями. Немалый вклад в формирование указанной патологии, наряду с эндоекологией человека, вносит неблагоприятная экзоекологическая обстановка, изменившиеся за последние десятилетия социальные условия в России, не лучшим образом отразившиеся на здоровье нашего населения, по-прежнему - малая осведомленность граждан о правильном, рациональном питании, о здоровом образе жизни. Более того, медицинские работники, в т.ч. и врачи, не обладают оптимальными знаниями вопросов нутрициологии и диетологии. Изучение физиологии, биохимии и гигиены питания в медицинских вузах осуществляется на теоретических кафедрах 1-2 курсов, основы клинической нутрициологии и диетологии – на 2 курсе и в последующие годы – при разборе отдельных нозологических единиц, что, как показала практика, оказывается недостаточным для повседневной работы врачей и медицинских сестер.

В то же время за последние десятилетия обоснованно изменилось отношение ко многим вопросам нутрициологии и диетологии, пересмотрены нормативы пищевых рационов, уточнено понятие рационального оптимального питания функциональным, расширены показания к парентеральному питанию, доработаны и составлены новые смеси для него. Все сказанное является основанием для утверждения положения о необходимости постдипломного обучения современным подходам к вопросам клинической нутрициологии и диетологии врачей, возможно, всех специальностей.

## **2. ЦЕЛЬ**

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Вопросы диетологии»

**Цель** - совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «Диетология», необходимых для осуществления профессиональной деятельности

К основным профессиональным компетенциям относятся:

**Общекультурные компетенции (ОК) врача-диетолога характеризуются:**

- способностью и готовностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать на практике методы гуманитарных, естественнонаучных, медико-биологических и клинических наук в различных видах своей профессиональной деятельности;

- способностью и готовностью к логическому и аргументированному анализу, публичной речи, ведению дискуссии и полемики, редактированию текстов профессионального содержания, осуществлению воспитательной и педагогической деятельности, сотрудничеству и разрешению конфликтов, к толерантности;

- способностью и готовностью использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции;

- способностью и готовностью осуществлять свою деятельность с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдать правила врачебной этики, законы и нормативные правовые акты по работе с конфиденциальной информацией, сохранять врачебную тайну.

### **Профессиональные компетенции (ПК) врача-диетолога характеризуются:**

#### **в диагностической деятельности:**

- способностью и готовностью анализировать закономерности функционирования отдельных органов и систем, использовать знания физиологических, биохимических основ, основные методики клиничко-лабораторного обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики группы заболеваний и патологических процессов, требующих диетологической коррекции;

- способностью и готовностью выявлять у пациентов основные патологические симптомы и синдромы заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организму в целом, анализировать закономерности функционирования органов и систем при различных заболеваниях и патологических процессах, использовать алгоритм постановки диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (МКБ), выполнять основные диагностические мероприятия по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний, требующих нутритивной поддержки;

- способностью и готовностью к постановке диагноза на основании диагностического исследования в области диетологии;

#### **в лечебной деятельности:**

- способностью и готовностью выполнять основные диетологические лечебные мероприятия при различных заболеваниях среди пациентов той или иной группы нозологических форм, способных вызвать тяжелые осложнения и (или) летальный исход (особенности заболеваний нервной, иммунной, сердечно-сосудистой, эндокринной, дыхательной, пищеварительной, мочеполовой систем и крови);

- способностью и готовностью назначать больным адекватное диетологическое лечение в соответствии с поставленным диагнозом, осуществлять алгоритм выбора нутритивной поддержки больным с инфекционными и неинфекционными заболеваниями;

в реабилитационной деятельности:

- способностью и готовностью применять различные формы нутритивной поддержки в рамках реабилитационных мероприятий при наиболее распространенных патологических состояниях и повреждениях организма;

в профилактической деятельности:

- способностью и готовностью использовать методы оценки природных и медико-социальных факторов в развитии болезней, проводить их коррекцию, осуществлять профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных болезней, проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам;

- способностью и готовностью применять современные гигиенические методики сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья (взрослого населения и подростков на уровне различных подразделений медицинских организаций) в целях разработки научно обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения;

в организационно-управленческой деятельности:

- способностью и готовностью использовать знания организационной структуры, управленческой и экономической деятельности медицинских организаций различных типов по оказанию медицинской помощи, анализировать показатели работы их структурных подразделений, проводить оценку эффективности современных медико-организационных и социально-экономических технологий при оказании медицинских услуг пациентам;

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, международную

систему единиц (СИ), действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций.

### **3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Категория обучающихся** – врачи-диетологи

**Объем программы:** 144 аудиторных часа (4 модуля по 36 часов)

**Форма обучения** – очная

**Режим занятий** – 6 академических часов в день

**Документ, выдаваемый после завершения обучения** - удостоверение о повышении квалификации

### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Вопросы диетологии» проводится в форме экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-диетолога в соответствии с квалификационными требованиями.

2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения модулей в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Вопросы диетологии».

3. Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Вопросы диетологии» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации образца ВУЗа.

### **5. ТРЕБОВАНИЯ К МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

*Для проведения обучения необходимо:*

аудитории, оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей

### **6. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ**

Программа построена на основе достижения обучающимися учебных целей. Под целью обучения понимается приобретение к концу освоения программы компетенций - необходимых знаний, умений и навыков по организации и осуществлению профессиональной деятельности по специальности «диетология».

*Форма обучения:* очная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения. Электронное обучение проводится путем самостоятельного освоения слушателем учебных материалов, размещенных на Едином образовательном портале Федерального центра аккредитации ГБОУ ВПО Первый МГМУ имени И.М. Сеченова Минздрава России.

Освоение программы обеспечено набором мультимедийных презентаций по основным темам программы, нормативно-правовыми документами, набором методических материалов, контрольными заданиями для оценки достижения результатов обучения.

Программа состоит из 4 модулей, включает 21 тему и итоговую аттестацию.

## 7. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Вопросы диетологии»

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «диетология», необходимых для осуществления профессиональной деятельности

**Категория обучающихся:** врачи-диетологи

**Трудоемкость обучения:** 144 академических часа/144 зачетных единиц.

**Режим занятий:** не более 6 академических часов в день/36 академических часов в неделю.

**Форма обучения:** очная

№	Наименование модулей	Всего (ак.час./ зач.ед)	В том числе			
			Очное обучение		Самост. работа	Формы контроля
			Лекции	Практич. занятия, семинары, тренинги и др.		
1.	Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и	36/36	6	30		Входной контроль

	лечебного питания. Менеджмент качества питания					
2.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии	36/36	2	34		Промежуточный тестовый контроль
3.	Основы питания здорового и больного человека	36/36	2	34		Промежуточный тестовый контроль
4.	Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях.	36/36	4	32		Промежуточный тестовый контроль
	Итоговая аттестация					Экзамен
	<b>ИТОГО</b>	144/144	14	130		

## 8. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

**8.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1** «Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания.

Менеджмент качества питания»

**Трудоемкость освоения:** 36 акад.час/36 зач.ед.

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «диетология» в организационно-управленческой деятельности – способность использовать знания организационной структуры, управленческой и экономической деятельности медицинских организаций различных типов по оказанию медицинской

помощи, анализировать показатели работы их структурных подразделений, проводить оценку эффективности современных медико-организационных и социально-экономических технологий при оказании медицинских услуг пациентам; способность использовать нормативную документацию, а также документацию для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций.

После изучения материалов учебного модуля 1 обучающийся должен знать:

1. предмет, содержание, задачи и разделы диетологии как самостоятельной комплексной клинической дисциплины
2. Организацию службы диетологии в Российской Федерации, действующие директивные и инструктивно-методические документы, штаты и оснащение службы диетологии, в том числе кабинетов и отделений диетологии поликлиник и больниц;
3. организационные основы питания в ЛПУ;
4. санитарно-гигиенические требования к пищеблокам ЛПУ;
5. теоретические основы социальной гигиены;
6. основы стандартных и непараметрических методов статистического анализа;
7. формы и методы санитарного просвещения;
8. вопросы организации и деятельности медицинской службы гражданской обороны

После изучения материалов учебного модуля 1 обучающийся должен уметь:

1. Организовать кабинет диетологии в соответствии с действующими директивными и инструктивно-методическими документами;
2. Оформлять медицинскую документацию, применять статистические методы в здравоохранении, использовать персональный компьютер;
3. Организовывать работу пищеблока, кабинета диетолога, отделений диетологии ЛПУ и поликлиник

## **УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН МОДУЛЯ 1**

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Вопросы диетологии»

№	Наименование модулей, тем	Всего (ак.час./	В том числе		
			Очное обучение	Самост.	Формы

	(разделов, тем)	зач.ед.)	Лекции	Практич. занятия, семинары, тренинги и др.	работа	контроля
<b>1.</b>	Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания. Менеджмент качества питания	36/36	6	30		Входной контроль
1.1	Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема	6/6	2	8		
1.2.	Тема 2. Гигиена питания. Основные подходы	8/8	2	8		
1.3.	Тема 3. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях	10/10	1	6		
1.4.	Тема 4. Менеджмент качества лечебного питания в ЛПУ. Этапы внедрения качества лечебного	6/6	1	6	–	Промежуточный тестовый контроль

	питания, уровни контроля.					
	<b>ИТОГО</b>	36/36	6	30		

**Содержание учебного модуля 1 «Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания. Менеджмент качества питания»**

<b>Код 1<sup>1</sup>.1<sup>2</sup>.1<sup>3</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.	Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания. Менеджмент качества питания
1.1	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
1.1.1.	Роль питания в формировании здорового образа жизни. Клиническая нутрициология и диетология как междисциплинарная наука. Современная экология и вопросы питания.
1.1.2	Питание как медицинская проблема: Алиментарные заболевания. Расстройства питания, вызванные эндогенными причинами. Питание как фактор риска многих неинфекционных заболеваний. Питание как фактор появления заболевания. Непереносимость пищи, связанная с иммунными процессами (пищевая аллергия).
1.1.3	Питание как социальная и экономическая проблема: Распределение продуктов питания в зависимости от экономических возможностей. Распределение продуктов питания в зависимости от социальных условий. Климатогеографические, национальные и другие особенности. Особенности питания в жарком климате, в условиях Заполярья. Особенности питания в различных этнических группах населения.
1.2	Гигиена питания. Основные подходы

<sup>1</sup> Указывается номер модуля.

<sup>2</sup> Указывается номер раздела.

<sup>3</sup> Указывается номер темы.

<b>Код 1<sup>1</sup>.1<sup>2</sup>.1<sup>3</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.2.1	Современные нормативы пищевого рациона человека. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей.
1.2.2	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
1.2.3	Пищевые отравления и их профилактика
1.2.4	Требования к лицензированию диет-службы
1.3	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях
1.3.1	Современные вопросы организации лечебного питания в ЛПУ. Нормативно-правовое обеспечение. Регламент работы.
1.3.2	Организация работы пищеблока. Санитарно-гигиеническое обеспечение пищеблока, материально-техническое оснащение.
1.3.3	Медицинская документация по выписке продуктов питания (карточка-раскладка, картотека блюд, семидневное сводное меню, сведения по наличию больных, состоящих на питании (порционник), дополнительное индивидуальное питание, меню-раскладка, характеристика групповых диет, сведения по движению больных, требование на получение продуктов со склада, меню-требование, накопительная ведомость)
1.3.4	Технология приготовления пищи. Технологические карты. Семидневное меню. Меню-требование. Контроль качества.
1.3.5	Правовые вопросы организации закупок продуктов питания в системе госзакупок (Федеральный закон).
1.4	Менеджмент качества лечебного питания в ЛПУ. Этапы внедрения качества лечебного питания, уровни контроля.
1.4.1	Нормативы питания. Анализ выполнения норм питания. Требования к бухгалтеру за питанием.
1.4.2	Актуальные вопросы и задачи по совершенствованию службы диетологов-нутрициологов. Клиническая диетология.
1.4.3	Проведение санитарно-просветительной работы: участие должностных лиц, методы санитарно-просветительской работы.
1.4.4	Врачебная этика и деонтология

**Примеры оценочных средств по результатам освоения учебного модуля 1.**

Вопрос 1

Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:

Варианты к вопросу 1

№1. № 530 от 5.05.1984 г.

№2. № 330 от 5.08.2003 г.

Ответ 2

Вопрос 2

Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

Варианты к вопросу 2

№1. главный врач

№2. начмед

№3. лечащий врач

№4. врач – диетолог

№5. диет сестра

Ответ 4

Вопрос 3

Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ:

Варианты к вопросу 3

№1. №530 от 5.05.1984 г

№2. № 330 от 5.08.2003 г

№3 №370 от 5.05.2003 г

Ответ 1

Вопрос 4

Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

Варианты к вопросу 4

№1. главного врача

№2. врача диетолога

№3. диетсестру

№4. зав. складом (кладовщика)

Ответ 4

Вопрос 5

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:

Варианты к вопросу 5

№1. главный врач

№2. врач – диетолог

№3. диетсестра

№4. кладовщик

№5. шеф – повар

Ответ 5

Вопрос 6

Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:

Варианты к вопросу 6

№1. 9- « продукты питания»

№2. 10 - «приобретение медикаментов»

№3 11 - «хозяйственные нужды»

Ответ 2

Вопрос 7

Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

Варианты к вопросу 7

№1. порционник

№2. меню - раскладку

№3. номенклатур у диет

№4. меню

Ответ 1

Вопрос 8

Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

Варианты к вопросу 8

№1. старшими медсестрами отделений

№2. заведующими отделений

№3. главной медицинской сестрой

Ответ 1

Вопрос 9

Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

Варианты к вопросу 9

№1. порционник отделения

№2. меню - раскладка

№3. заявка на питание

№4. ежедневное меню

№5. таблица химического состава блюд

Ответ 2

Вопрос 10

Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:

Варианты к вопросу 10

№1. врач-диетолог

№2. Диетсестра

№3. зав. складом

№4. шеф – повар

Ответ 3

**Литература к учебному модулю 1 «Теоретические основы диетологии. Социальная гигиена, организация здравоохранения и лечебного питания. Менеджмент качества питания»**

*Основная:*

1. Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). — СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. — 736 с.
2. Диетология: Руководство. 3-е изд. / Под редакцией А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. — 1024 с. (Серия «Спутник врача»).

3. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / М-во здравоохранения и социального развития РФ [и др.]; под ред. В. А. Тутельяна, М. Г. Гаппарова, Б. С. Каганова, Х. Х. Шарафетдинова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Династия, 2010. — 301с.

4. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. – Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. М., 2008. – 257с.

*Дополнительная:*

1. Научные основы здорового питания / В. А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. — М.: Панорама, 2010.

2. Практическая диетология: Журнал для профессионалов [Электронное периодическое издание] / Под редакцией Т. Ю. Гроздовой. — М.: Практическая диетология, 2011-2016.

3. Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей / Под редакцией Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо – «медицинское информационное агентство», Москва, 2015

*Интернет-ресурсы:*

1. Портал непрерывного медицинского образования <http://www.sovetnmo.ru>

2. Министерство здравоохранения РФ:

Документы <https://www.rosminzdrav.ru/documents>

3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

4. Электронно-библиотечная система НГМУ (ЭБС НГМУ) <http://library.ngmu.ru/>

## **РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **8.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2 «Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии»**

**Трудоемкость освоения:** 36 акад.час/36 зач.ед.

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «диетология» в диагностической деятельности - анализ закономерности функционирования отдельных органов и систем, использование знаний физиологических, биохимических основ, основных методик клинико-лабораторного обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики группы заболеваний и патологических процессов, требующих диетологической коррекции;

выявление у пациентов основных патологических симптомов и синдромов заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организму в целом, анализ закономерности функционирования органов и систем при различных заболеваниях и патологических процессах, использование алгоритма постановки диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (МКБ), выполнение основных диагностических мероприятий по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний, требующих нутритивной поддержки; способность к постановке диагноза на основании диагностического исследования в области диетологии;

После изучения материалов учебного модуля 2 обучающийся должен знать:

1. Основные биохимические и физиологические процессы обмена веществ
2. Основы фармакотерапии при различной патологии обмена веществ, включая их взаимодействие с макро- и микронутриентами и отрицательное влияние на их уровень

После изучения материалов учебного модуля 2 обучающийся должен уметь:

1. Получить исчерпывающую информацию о заболевании больного
2. Применить объективные методы обследования, выявить те или иные нарушения питания, особенно в случаях, требующих неотложной помощи при интенсивной терапии; оценить тяжесть состояния больного;
3. Принять необходимые меры для проведения правильного рационального питания, определить объем пищи, методику питания, калораж диетпитания

## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН МОДУЛЯ 2

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Вопросы диетологии»

№	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего (ак.час./зач.ед.)	В том числе			
			Очное обучение		Самост. работа	Формы контроля
			Лекции	Практич. занятия, семинары, тренинги и др.		
1.	Современное	36/36	2	34		Входной контроль

	представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии					
1.1	Тема 1. Общие закономерности процессов обмена веществ (единство структуры, функции в обмене веществ)		2	6		
1.2.	Тема 2. Физиология и патофизиология белкового обмена			6		
1.3.	Тема 3. Физиология и патофизиология углеводного обмена			7		
1.4	Тема 4. Физиология и патофизиология жирового обмена			7		
1.5	Тема 5. Витамины и их роль в сохранении здоровья человека			8		Промежуточный тестовый контроль
	<b>ИТОГО</b>	36/36	2	34		

**Содержание учебного модуля 2 «Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии»**

<b>Код 1<sup>4</sup>.1<sup>5</sup>.1<sup>6</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
1.1	Общие закономерности процессов обмена веществ (единство структуры, функции в обмене веществ)
1.1.1.	Особенности энергетического обмена
1.1.2	Особенности пластического обмена
1.1.3	Регуляция обмена веществ в норме и патологии
1.2	Физиология и патофизиология белкового обмена
1.2.2	Физиология и патофизиология усвоения пищевых белков
1.2.3	Баланс и дисбаланс аминокислот. Синтез и катаболизм белков при голодании, гипоксии, интоксикации и других состояниях
1.2.4	Патология синтеза белковых веществ в организме. Патология белкового состава плазмы крови.
1.2.5	Патология межклеточного обмена. Патология конечных элементов белкового обмена.
1.2.6	Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция
1.3	Физиология и патофизиология углеводного обмена
1.3.1	Основные этапы усвоения пищевых углеводов: особенности обмена отдельных углеводов (глюкозы, фруктозы, галактозы) и полиспиртов (сорбита, ксилита)
1.3.2	Патология усвоения углеводов
1.3.3	Особенности нарушения обмена углеводов при сахарном диабете, гипергликемии, гликозурии
1.3.4	Функциональные пробы на ассимиляцию углеводов
1.3.5	Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена
1.4	Физиология и патофизиология жирового обмена

<sup>4</sup> Указывается номер модуля.

<sup>5</sup> Указывается номер раздела.

<sup>6</sup> Указывается номер темы.

<b>Код 1<sup>4</sup>.1<sup>5</sup>.1<sup>6</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.4.1	Основные этапы ассимиляции жиров. Особенности обмена жирных кислот, триглицеридов, холестерина, перекисное окисление липидов и его физиологическое значение в патогенезе интоксикаций, лучевой болезни, атеросклероза и т.д.
1.4.2	Основные этапы патологии обмена жиров, патология образования транспортных форм липидов: кетонемия и кетонурия
1.4.3	Дислипидемия и значение в патологии
1.4.4	Особенности нарушения липидного обмена при ожирении, атеросклерозе, жировой дистрофии печени
1.4.5	Особенности принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапии при нарушении жирового обмена
1.5	Витамины и их роль в сохранении здоровья человека
1.5.1	Витамины, их роль, нормативы потребления, биохимия витаминов в организме. Гипо- авитаминозы, клиника, коррекция. Диетотерапия.
1.5.2	Микроэлементы, их роль, нормативы потребления. Дисмикроэлементозы. Коррекция. Диетотерапия.

### **Примеры оценочных средств по результатам освоения учебного модуля 2**

Вопрос 1

Суточная потребность здорового человека в углеводах:

Варианты к вопросу 1

№1.300 - 400 г.

№2. 400 - 500 г.

№3.600 - 700 г.

Ответ 2

Вопрос 2

Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

Варианты к вопросу 2

№1.снижается

№2. не изменяется

№3.повышается

Ответ 1

Вопрос 3

Суточная потребность в воде здорового человека:

Варианты к вопросу 3

№1. 2,5 л

№2. 3,5 л

№3. 4,5 л.

Ответ 1

Вопрос 4

При каком уровне белка можно говорить о массивной протеинурии?:

Варианты к вопросу 4

№1. протеинурия > 3 г/сутки

№2. протеинурия > 5 г/сутки

№3. белка > 50 г/сутки

Ответ 1

Вопрос 5

Кетонурия отсутствует при:

Варианты к вопросу 5

№1. алкоголизме

№2. инфекционных заболеваниях с высокой температурой

№3. голодании

№4. дите с высоким содержанием жира

№5. хронической почечной недостаточности

Ответ 5

Вопрос 6

Противопоказан при фенилкетонурии:

Варианты к вопросу 6

№1. Сахарин

№2. Аспартам

№3 Фруктоза

Ответ 2

Вопрос 7

Соя, используемая в диетическом питании, не обладает:

Варианты к вопросу 7

№1. высоким содержанием белков

№2. наличием большого набора незаменимых аминокислот

№3. содержанием большого состава витаминов

№4. детоксицирующим действием

№5. наличием микроэлементов

Ответ 4

Вопрос 8

ферменты слюны действуют в:

Варианты к вопросу 8

№1. Кислой среде

№2. Щелочной среде

№3. Нейтральной среде

№4. Слабощелочной среде

№5. Слабокислой среде

Ответ 4

Вопрос 9

Переваривание белков в кишечнике осуществляют ферменты все, за исключением:

Варианты к вопросу 9

№1. эластаза

№2. карбоксипептидаза

№3. панкреатиназа

Ответ 3

**Литература к учебному модулю 2 «Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии»**

*Основная:*

1. Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). — СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. — 736 с.
2. Диетология: Руководство. 3-е изд. / Под редакцией А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. — 1024 с. (Серия «Спутник врача»).
3. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / М-во здравоохранения и социального развития РФ [и др.]; под ред. В. А. Тутельяна, М. Г. Гаппарова, Б. С. Каганова, Х. Х. Шарафетдинова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Династия, 2010. — 301с.
4. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. — Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. М., 2008. — 257с.

*Дополнительная:*

1. Научные основы здорового питания / В. А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. — М.: Панорама, 2010.
2. Практическая диетология: Журнал для профессионалов [Электронное периодическое издание] / Под редакцией Т. Ю. Гроздовой. — М.: Практическая диетология, 2011-2016.
3. Болезни сердца и сосудов: руководство Европейского общества кардиологов / под ред. А. Джона Кэмма. — М.: ГЭОТАР — Медиа, 2011.
4. Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей / Под редакцией Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо – М.: «Медицинское информационное агентство», Москва, 2015, 720 с
5. Биоимпедансный анализ тела человека / Д.В. Николаев, А.В. Смирнов и др – М.: Наука, 2009, 392 стр

*Интернет-ресурсы:*

Портал непрерывного медицинского образования <http://www.sovetnmo.ru>

Министерство здравоохранения РФ: Документы. <https://www.rosminzdrav.ru/documents>

Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

Электронно-библиотечная система НГМУ (ЭБС НГМУ) <http://library.ngmu.ru/>

## **РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ**

### **8.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 3 «Основы питания здорового и больного человека»**

**Трудоемкость освоения:** 36 акад. час/36 зач. ед.

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «диетология» в диагностической деятельности - анализ закономерности функционирования отдельных органов и систем, использование знаний физиологических, биохимических основ, основных методик клиничко-лабораторного обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики группы заболеваний и патологических процессов, требующих диетологической коррекции; выявление у пациентов основных патологических симптомов и синдромов заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организму в целом, анализ закономерности функционирования органов и систем при различных заболеваниях и патологических процессах, использование алгоритма постановки диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (МКБ), выполнение основных диагностических мероприятий по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний, требующих нутритивной поддержки; способность к постановке диагноза на основании диагностического исследования в области диетологии;

После изучения материалов учебного модуля 3 обучающийся должен знать:

1. Основы питания здорового человека в разные возрастные периоды
2. Основы фармакотерапии при различной патологии, включая их взаимодействие с макро- и микронутриентами и отрицательное влияние на их уровень

После изучения материалов учебного модуля 3 обучающийся должен уметь:

1. Получить исчерпывающую информацию о заболевании больного: применить объективные методы обследования, выявить те или иные нарушения питания, особенно в случаях, требующих неотложной помощи при интенсивной терапии; оценить тяжесть состояния больного; принять необходимые меры для проведения правильного рационального питания, определить объем пищи, методику питания, калораж диетпитания
2. Определить показания для парентерального и энтерального питания и организовать его;

### **УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН МОДУЛЯ 3**

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Вопросы диетологии»

№	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего (ак.час./ зач.ед.)	В том числе			
			Очное обучение		Самост. работа	Формы контроля
			Лекции	Практич. занятия, семинары, тренинги и др.		
1.	Основы питания здорового и больного человека	36/36	2	34		Входной контроль
1.1	Тема 1. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей, профилактика и лечение нарушений питания		1	7		
1.2.	Тема 2. Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний		1	7		
1.3.	Тема 3. Лечебно- профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний			7		

1.4	Тема 4. Нетрадиционные методы питания			6		
1.5	Тема 5. Клиническое питание			7		Промежуточный тестовый контроль
	<b>ИТОГО</b>	36/36	2	34		

### Содержание учебного модуля 3 «Основы питания здорового и больного человека»

<b>Код 1<sup>7</sup>.1<sup>8</sup>.1<sup>9</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.	Основы питания здорового и больного человека
1.1	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей, профилактика и лечение нарушений питания
1.1.1.	Особенности и нормы питания здорового населения; режим питания
1.1.2	Нормы питания в зависимости от характера труда, пола, возраста и энергозатрат
1.1.3	Обучение методам оценки состава тела и фактического питания, диагностики нарушений питания.
1.1.4	Клинические проявления всех видов нарушений питания (избыточное питание, недостаточность питания, нарушения макро- микронутриентов)
1.2.	Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний.
1.2.1	Лечебное питание, используемое как лечебный фактор: Значение и место в комплексной терапии, Принципы лечебного питания
1.2.2	Пищевая непереносимость. Принципы построения рациона питания при пищевой непереносимости. Индивидуальная диета.
1.2.3	Основы психологии и психотерапии в аддиктологии. Расстройства пищевого поведения.
1.2.4	Современные подходы к психосоматическим вопросам питания. Пищевое поведение. Основные понятия. Диагностика нарушений. Коррекция

<sup>7</sup> Указывается номер модуля.

<sup>8</sup> Указывается номер раздела.

<sup>9</sup> Указывается номер темы.

<b>Код 1<sup>7</sup>.1<sup>8</sup>.1<sup>9</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
	нарушений. Роль питания в профилактике.
1.3	Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний
1.3.1	Лечебно-профилактическое питание, используемое в промышленных предприятиях; специальные бесплатные рационы (завтраки, обеды), учитывающие действие на организм неблагоприятных химических или физических вредностей
1.3.2	Перечень производств, профессий и должностей, нуждающихся в лечебно-профилактическом питании
1.4	Нетрадиционные методы питания
1.4.1	Модные диеты. Характеристика, теоретическое обоснование
1.4.2	Вегетарианство и особенности питания в зависимости от религиозных убеждений.
1.4.3	Функциональное питание. Роль СПП и БАД к пище в современной нутрициологии. Классификация. Использование в клинике внутренних болезней.
1.5.	Клиническое питание.
1.5.1	Клиническое питание. Энтеральное питание. Показания и противопоказания. Зондовое питание в условиях АИР и ПИТ.
1.5.2	Нутритивная недостаточность. Современная классификация. Подходы к диагностике и коррекции. Диетотерапия.
1.5.3	Новые технологии лечебного питания. Применение высокобелковых композитных сухих смесей. Технология приготовления. Введение в рационы.

### **Примеры оценочных средств по результатам освоения учебного модуля 3**

Вопрос 1

Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:

Варианты к вопросу 1

№1.режим питания

№2. пищевой рацион

№3.физиологическая потребность

№4. диетотерапия

Ответ 2

Вопрос 2

Режим питания здорового человека:

Варианты к вопросу 2

№1.шестиразовый

№2.четырёхразовый

№3.трехразовый

Ответ 2

Вопрос 3

Суточная потребность здорового человека в углеводах:

Варианты к вопросу 3

№1. 300 - 400 г.

№2. 400 - 500 г.

№3. 600 - 700 г.

Ответ 2

Вопрос 4

Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:

Варианты к вопросу 4

№1.диета

№2. меню

№3.раскладка

№4. порционник

№5. картотека блюд

Ответ 1

Вопрос 5

Основные лечебные диеты имеют номера:

Варианты к вопросу 5

№1. с 1 по 7

№2. с 1 по 10

№3. с 0 по 15

№4. с 0 по 20

Ответ 2

Вопрос 6

В ЛПУ врач - диетолог составляет по основным диетам:

Варианты к вопросу 6

№1.7-дневное плановое меню

№2. порционник

№3. меню - раскладку

№4. рекомендации по питанию

№5. заявку на продукты

Ответ 1

Вопрос 7

Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

Варианты к вопросу 7

№1. снижается

№2. не изменяется

№3. повышается

Ответ 1

Вопрос 8

Режим питания во всех ЛПУ применяется, как:

Варианты к вопросу 8

№1. двухразовый

№2. трехразовый

№3. четырехразовый

№4. пятиразовый

№5. шести разовый

Ответ 2

Вопрос 9

Диетический режим больного зависит от:

Варианты к вопросу 9

№1.состояния больного

№2. стадии заболевания

№3.характера и стадии заболевания

№4. состояния больного, характера и стадии болезни

Ответ 4

Вопрос 10

Суточная потребность в воде здорового человека:

Варианты к вопросу 10

№1.2,5 л

№2. 3,5 л

№3.4,5 л.

Ответ 1

### **Литература к учебному модулю 3 «Основы питания здорового и больного человека»**

*Основная:*

1.Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). — СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. — 736 с.

2.Диетология: Руководство. 3-е изд. / Под редакцией А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. — 1024 с. (Серия «Спутник врача»).

3.Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / М-во здравоохранения и социального развития РФ [и др.]; под ред. В. А. Тутельяна, М. Г. Гаппарова, Б. С. Каганова, Х. Х. Шарафетдинова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Династия, 2010. — 301с.

4.Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. – Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. М., 2008. – 257с

*Дополнительная:*

1.Научные основы здорового питания / В. А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. — М.: Панорама, 2010.

2. Практическая диетология: Журнал для профессионалов [Электронное периодическое издание] / Под редакцией Т. Ю. Гроздовой. — М.: Практическая диетология, 2011-2016.
3. Болезни сердца и сосудов: руководство Европейского общества кардиологов / под ред. А. Джона Кэмма. — М.: ГЭОТАР — Медиа, 2011.
4. Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей / Под редакцией Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо – М.: «Медицинское информационное агентство», Москва, 2015, 720 с
5. Биоимпедансный анализ тела человека / Д.В. Николаев, А.В. Смирнов и др – М.: Наука, 2009, 392 стр

*Интернет-ресурсы:*

Портал непрерывного медицинского образования <http://www.sovetnmo.ru>

Министерство здравоохранения РФ: Документы. <https://www.rosminzdrav.ru/documents>

Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

Электронно-библиотечная система НГМУ (ЭБС НГМУ) <http://library.ngmu.ru/>

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

### 8.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 4 «Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях»

**Трудоемкость освоения:** 36 акад. час/36 зач. ед.

**Цель:** совершенствование профессиональных компетенций врачей по специальности «диетология» в лечебной деятельности - способностью выполнять основные диетологические лечебные мероприятия при различных заболеваниях среди пациентов той или иной группы нозологических форм, способных вызвать тяжелые осложнения и (или) летальный исход (особенности заболеваний пищеварительной, нервной, иммунной, сердечно-сосудистой, эндокринной, дыхательной, мочеполовой систем и крови); способностью назначать больным адекватное диетологическое лечение в соответствии с поставленным диагнозом. В реабилитационной деятельности - способностью применять различные формы нутритивной поддержки в рамках реабилитационных мероприятий при наиболее распространенных патологических состояниях и повреждениях организма.

После изучения материалов учебного модуля 4 обучающийся должен знать:

1. Клиническую симптоматику и патогенез основных заболеваний органов и систем у взрослых и детей

2. Основы рационального питания при различных заболеваниях органов и систем, принципы диетотерапии

После изучения материалов учебного модуля 4 обучающийся должен уметь:

1. Получить исчерпывающую информацию о заболевании больного: применить объективные методы обследования, выявить те или иные нарушения питания, особенно в случаях, требующих неотложной помощи при интенсивной терапии; оценить тяжесть состояния больного; принять необходимые меры для проведения правильного рационального питания, определить объем пищи, методику питания, калораж диетпитания;
2. Определить должный объем консультативной помощи больным с нарушением питания;
3. Дать квалифицированную рекомендацию врачам любого профиля по коррекции питания обсуждаемого больного;
4. Определить клинические проявления нарушенного питания;
5. Подсчитать индивидуальный калораж для больных с любым заболеванием;
6. Оформить медицинскую документацию, предусмотренную законодательством по здравоохранению и по диетологии в частности.

### **УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН МОДУЛЯ 4**

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Вопросы диетологии»

№	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего (ак.час./зач.ед.)	В том числе			
			Очное обучение		Самост. работа	Формы контроля
			Лекции	Практич. занятия, семинары, тренинги и др.		
1.	Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях.	36/36	4	32		Входной контроль
1.1	Тема 1. Болезни органов		1	4		

	пищеварения и диетотерапии					
1.2	Тема 2. Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия		1	4		
1.3.	Тема 3. Болезни мочевыводящих путей и диетотерапия			4		
1.3.	Тема 4. Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия		1	5		
1.4.	Тема 5. Болезни органов дыхания и диетотерапия			5	–	
1.6	Тема 6. Питание при некоторых хирургических заболеваниях		1	5		
1.7	Тема 7. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях			5		Промежуточный тестовый контроль
	<b>ИТОГО</b>	36/36	4	32		

**Содержание учебного модуля 4 «Диетотерапия при заболеваниях других систем и различных состояниях.»**

<b>Код 1<sup>10</sup>.1<sup>11</sup>.1<sup>12</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1	Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях.
1.1	Болезни органов пищеварения и диетотерапия
1.1.1	Болезни пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия
1.1.2	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия
1.1.3	Болезни печени и диетотерапия
1.1.4	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия
1.1.5	Болезни желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия
1.2	Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия
1.2.1.	Атеросклероз и диетотерапия
1.2.2.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия
1.2.3.	Инфаркт миокарда и диетотерапия
1.2.4	Диетотерапия при хронической сердечно-сосудистой недостаточности
1.2.5	Ревматизм и диетотерапия
1.3	Болезни мочевыводящих путей и диетотерапия
1.3.1	Диетотерапия при остром гломерулонефрите
1.3.2	Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите
1.3.3	Диетотерапия воспалительных заболеваний мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь
1.4	Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия
1.4.1	Сахарный диабет 1 типа и диетотерапия. Система хлебных единиц
1.4.2	Сахарный диабет 2 типа и диетотерапия
1.4.3	Ожирение и диетотерапия
1.4.4	Подагра и диетотерапия
1.4.5	Нарушение питания. Нутриционный дефицит
1.4.6	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия
1.5	<b>Болезни органов дыхания и диетотерапия</b>
1.5.1	Пневмония и диетотерапия
1.5.2	Хроническая обструктивная болезнь легких и диетотерапия
1.5.3	Туберкулез легких и диетотерапия

<sup>10</sup> Указывается номер модуля.

<sup>11</sup> Указывается номер раздела.

<sup>12</sup> Указывается номер темы.

<b>Код 1<sup>10</sup>.1<sup>11</sup>.1<sup>12</sup>.</b>	<b>Наименование тем, элементов и т.д.</b>
1.6	<b>Питание при некоторых хирургических заболеваниях</b>
1.6.1	Питание в послеоперационном периоде
1.6.2	Питание при травмах
1.6.3	Питание при ожоговой болезни
1.6.4	Питание при желудочно-кишечных свищах
1.7.	<b>Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях</b>
1.7.1	Особенности питания пожилых и старых людей (геродиететики)
1.7.2	Питание при беременности и особенности питания при токсикозах беременности
1.7.3	Питание при радиационном воздействии
1.7.4	Питание при онкологических заболеваниях
1.7.5	Особенности питания при назначении лекарственной терапии

#### **Примеры оценочных средств по результатам освоения учебного модуля 4**

##### Вопрос 1

Возбуждают деятельность сердечно-сосудистой системы:

Варианты к вопросу 1

№1. Орехи

№2. Натуральный кофе

№3. Суррогатный кофе

№4. Сыр

Ответ 2

##### Вопрос 2

Больным атеросклерозом не следует включать в питание:

Варианты к вопросу 2

№1. Морскую капусту

№2. Белокочанную капусту

№3. Баранину

№4. Кальмары

№5. Растительное масло

Ответ 3

Вопрос 3

Не является фактором риска для развития сахарного диабета:

Варианты к вопросу 3

№1. Переедание

№2. Употребление избыточного количества углеводов

№3. вирусные инфекции

№4. Тяжелый физический труд

№5. Выраженный атеросклероз

Ответ 4

Вопрос 4

Вид обмена, в первую очередь нарушенный при ожирении:

Варианты к вопросу 4

№1. Водно-солевой

№2. Энергетический

№3. Белковый

№4. Углеводный

Ответ 2

Вопрос 5

Ожирение чаще развивается при преобладании в рационе:

Варианты к вопросу 5

№1. Белков

№2. Углеводов

№3. Жиров

№4. Витаминов

Ответ 2

Вопрос 6

Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

Варианты к вопросу 6

№1. уменьшение жидкости и белка

№2. увеличение жидкости и белка

№3. уменьшение белка, но увеличение жидкости

№4. увеличение белка , но уменьшение жидкости

№5. дробное питание малыми порциям

Ответ 1

Вопрос 7

Белковая потребность при тяжелой недостаточности питания:

Варианты к вопросу 7

№1. 1,5 г/кг/день

№2. 2,5 г/кг/день

№3. 3,5 г/кг/день

Ответ 1

Вопрос 8

При хронической почечной недостаточности оптимальный уровень белка в день:

Варианты к вопросу 8

№1. 0,6 г/кг

№2. 0,7-1,0 г/кг

№3. более 1,0 г/кг

Ответ 1

Вопрос 9

Демпинг-синдром чаще всего возникает при употреблении:

Варианты к вопросу 9

№1. Мяса

№2. Сахара

№3. Яиц

№4. Творога

Ответ 2

Вопрос 10

При поносе противопоказано употреблять:

Варианты к вопросу 10

- №1. Кисель
  - №2. Свежеприготовленный чай
  - №3. Сухари
  - №4. Холодные блюда
- Ответ 3

Вопрос 11

Не влияют на перистальтику кишечника:

Варианты к вопросу 11

- №1. Яблоки
- №2. Груши
- №3. Кагор
- №4. Свежеприготовленный творог

Ответ 4

**Литература к учебному модулю 4 «Диетотерапия при различных заболеваниях и состояниях.»**

*Основная:*

1. Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). — СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. — 736 с.
2. Диетология: Руководство. 3-е изд. / Под редакцией А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. — 1024 с. (Серия «Спутник врача»).
3. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / М-во здравоохранения и социального развития РФ [и др.]; под ред. В. А. Тутельяна, М. Г. Гаппарова, Б. С. Каганова, Х. Х. Шарафетдинова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Династия, 2010. — 301с.
4. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. — Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. М., 2008. — 257с.

*Дополнительная:*

1. Научные основы здорового питания / В. А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. — М.: Панорама, 2010.
2. Практическая диетология: Журнал для профессионалов [Электронное периодическое издание] / Под редакцией Т. Ю. Гроздовой. — М.: Практическая диетология, 2011-2016.

3. Болезни сердца и сосудов: руководство Европейского общества кардиологов / под ред. А. Джона Кэмма. — М.: ГЭОТАР — Медиа, 2011.
4. Эндокринология по Вильямсу / Перевод с английского под редакцией И.И. Дедова, Г.А. Мельниченко – М.: ГЭОТАР -медиа, Москва, 2010, 264 с
5. Ожирение и метаболический синдром у мужчин / С.Ю. Калинин – М.: Практическая медицина, 2014, 128 с
6. Рекомендации по оптимизации питания больных онкологическими заболеваниями. Информационное письмо, Москва, 2009
7. Школа здоровья – избыточная масса тела и ожирение. Руководство для врачей / Р.А. Еганян, А.М. Калинина – М.: ГЭОТАР – медиа, 2010, 112 с

*Интернет-ресурсы:*

Портал непрерывного медицинского образования <http://www.sovetnmo.ru>

Министерство здравоохранения РФ: Документы. <https://www.rosminzdrav.ru/documents>

Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

Электронно-библиотечная система НГМУ (ЭБС НГМУ) <http://library.ngmu.ru/>