

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.И. МЕЧНИКОВА  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)  
КАФЕДРА ГАСТРОЭНТЕРОЛОГИИ И ДИЕТОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова  
Минздрава России

«29 » января 2015 г.

/О.Г. Хурцилова



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НЕРЕПОДГОТОВКИ ВРАЧЕЙ  
СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 576 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГАСТРОЭНТЕРОЛОГИЯ»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Гастроэнтерология» (далее – программа), в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на получение новых компетенций необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть приобретение новой квалификации врача-гастроэнтеролога.

Трудоемкость освоения – 576 академических часа (4 месяца).

Основными компонентами программы являются:

- цель программы;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- требования к итоговой аттестации обучающихся;
- рабочие программы учебных модулей: «Фундаментальные дисциплины», «Специальные дисциплины», «Смежные дисциплины»;
- организационно-педагогические условия реализации программы;
- оценочные материалы.

В содержании программы предусмотрены необходимые знания и практические умения по социальной гигиене и организации здравоохранения. Для формирования

## II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Квалификационная характеристика по должности врач-специалист:

**Должностные обязанности.** Выполняет перечень работ и услуг для диагностики заболевания, оценки состояния больного и клинической ситуации в соответствии со стандартом медицинской помощи. Выполняет перечень работ и услуг для лечения заболевания, состояния, клинической ситуации в соответствии со стандартом медицинской помощи. Осуществляет экспертизу временной нетрудоспособности. Ведет медицинскую документацию в установленном порядке. Планирует и анализирует результаты своей работы. Соблюдает принципы врачебной этики. Руководит работой среднего и младшего медицинского персонала. Проводит санитарно-просветительскую работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.

**Должен знать:** Конституцию Российской Федерации; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения; теоретические основы по избранной специальности; современные методы лечения, диагностики и лекарственного обеспечения больных; основы медико-социальной экспертизы; правила действий при обнаружении больного с признаками особо опасных инфекций, ВИЧ-инфекции; порядок взаимодействия с другими врачами-специалистами, службами, организациями, в том числе страховыми компаниями, ассоциациями врачей и т.п.; основы функционирования бюджетно-страховой медицины и добровольного медицинского страхования, обеспечения санитарно-профилактической и лекарственной помощи населению; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации:** врач, имеющий высшее образование - специалитет по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Педиатрия", при наличии подготовки в интернатуре/ординатуре/первичной переподготовки по одной из специальностей: «Общая врачебная практика (семейная медицина)», «Педиатрия», «Терапия», «Гастроэнтерология», «Эндокринология».

**Характеристика профессиональных компетенций,  
подлежащих совершенствованию в результате освоения  
дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки  
врачей по специальности «Диетология».**

У обучающегося совершенствуются следующие универсальные компетенции (далее – УК):

- способность и готовность анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать на практике методы гуманитарных, естественнонаучных, медико-биологических и клинических наук в различных видах своей профессиональной деятельности диетолога (УК-1);
- способность и готовность использовать методы управления, организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленические решения в условиях

- различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции диетолога (УК-2);
- способность и готовность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития (УК-3).

У обучающегося совершаются следующие общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК):

- способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в сфере охраны здоровья (законодательство Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, международную систему единиц (далее – СИ), действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций (ОПК-1);
- способность и готовность применять современные гигиенические методики сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья пациентов, нуждающихся в диетотерапии (взрослого населения и подростков на уровне различных подразделений медицинских организаций) в целях разработки научно обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения (ОПК-2);
- способность и готовность использовать методы оценки природных и медико-социальных факторов, проводить их коррекцию, осуществлять профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных болезней, проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам (ОПК-3);

У обучающегося совершаются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК) (по видам деятельности):

*профилактическая деятельность:*

- готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения или распространения заболеваний, а также на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания (ПК-1);

*психолого-педагогическая деятельность:*

- готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих (ПК-2);

**Характеристика новых профессиональных компетенций, формирующихся в результате освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология».**

У обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК) (по видам деятельности):

*диагностическая деятельность:*

- способность и готовность к оценке пищевого статуса пациента (ПК-3);
- способность и готовность анализировать закономерности функционирования отдельных органов и систем, использовать знания анатомо-физиологических основ, основные методики клинико-иммунологического обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики алиментарно-зависимой группы заболеваний и патологических процессов, наиболее часто осложняющих эти заболевания (ПК-4);
- способность и готовность выявлять у пациентов основные патологические симптомы и

синдромы алиментарно-зависимых заболеваний, использовать алгоритм постановки диагноза, выполнять диагностические мероприятия по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний в алиментарно-зависимой группе заболеваний (ПК-5);

*лечебная деятельность:*

- готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи (ПК-6);
- способность и готовность выполнять основные лечебные мероприятия при алиментарно- зависимых заболеваниях, способных вызвать тяжелые осложнения и (или) летальный исход; своевременно выявлять жизнеопасные нарушения при алиментарно-зависимых заболеваниях, использовать методики их немедленного устранения (ПК-7);

*реабилитационная деятельность:*

- способность и готовность давать рекомендации в период реабилитации больных, нуждающихся в помощи диетолога (ПК-8);

*организационно-управленческая деятельность:*

- способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении, а также документацию для оценки качества и эффективности работы диетсекторов и пищеблоков медицинских организаций различного профиля (ПК-9);
- способность и готовность использовать знания организационной структуры диетологической помощи, управляемской и экономической деятельности медицинских организаций различных типов по оказанию медицинской помощи, анализировать показатели работы их структурных подразделений диетсекторов и пищеблоков медицинских организаций различного профиля, проводить оценку эффективности современных медико-организационных и социально-экономических технологий при оказании медицинских услуг пациентам с алиментарно- зависимыми заболеваниями (ПК-10).

### Перечень знаний и умений

#### По окончании обучения врач-диетолог должен знать:

- порядок оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология»;
- обязанности и принципы работы врача-диетолога диетологического кабинета ЛПУ, отделения диетологии, центра диетологии;
- организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях на территории Российской Федерации;
- основы нормальной анатомии и патофизиологии органов пищеварения у детей и взрослых;
- методы диагностики нарушений пищевого статуса пациента, включающие: оценку фактического питания в домашних условиях (сбор диетанамнеза, расчет и анализ химического состава рациона питания в домашних условиях), проведение антропометрических измерений (росто-весовые параметры с расчетом индекса массы тела, определение окружности талии, бедер, их соотношения, измерение толщины кожно-жировых складок в стандартных точках, методом калиперометрии), определение композиционного состава тела с использованием методов биоимпедансметрии, рентгеновской остеоденситометрии, оценку пищевого поведения, определение биохимических показателей крови, характеристику основного обмена методом непрямой респираторной калориметрии.
- методы стратификации риска развития основных алиментарно- зависимых заболеваний;
- современные методы диагностики алиментарно- зависимых заболеваний;
- принципы лечения нарушений пищевого статуса и алиментарно- зависимых заболеваний

- методом диетотерапии, включая применение диетических, функциональных и специализированных продуктов питания, смесей для энтерального питания, биологически активных добавок к пище;
- правила разработки, внедрения и проведения образовательных программ для больных с целью профилактики осложнений алиментарно-зависимых заболеваний;
  - виды санитарно-просветительной работы с больными;
  - принципы организации и контроля работы пищеблока ЛПУ, включая: санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений; санитарно-гигиенические требования к продуктам питания; правила ведения учетной и отчетной документации, отчетов о деятельности в установленном порядке, сбор данных для регистров, ведение которых предусмотрено законодательством; правила контроля за санитарным состоянием пищеблока; работу пищеблока по приготовлению пищи, соблюдение порядка выписки питания больным; правила определения перечня и количества продуктовых домашних передач для больных; нормы и правила составления стандартных диет, сводного семидневного меню, меню-раскладок, картотеки блюд; правила расчета химического состава диетических рационов; условия соответствия назначеннной диеты нозологической форме и периоду течения заболевания; правильность выписки дополнительного питания пациентам; правила проверки качества и хранения продуктов при их поступлении на склад пищеблока; условия контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд; правила оценки качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи; условия доставки пищи в отделения; объем потребления пищи больными;
  - правила контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных;
  - вопросы организации диспансерного наблюдения и диетологической реабилитации больных, выписанных из стационара;
  - правовые основы деятельности врача диетолога.

По окончании обучения врач-диетолог должен уметь:

- проводить полное клиническое обследование пациентов с алиментарно- зависимыми заболеваниями и анализ результатов лабораторных и инструментальных методов диагностики;
- проводить оценку фактического питания пациентов в домашних условиях;
- проводить исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела;
- проводить оценку пищевого поведения;
- определить основной обмен;
- обучить пациента методам ведения пищевого дневника;
- оценить риск развития у пациента алиментарно- зависимых заболеваний;
- интерпретировать результаты обследования для постановки полного клинического диагноза;
- определить степень тяжести выявленной патологии и степень трудности ее лечения;
- готовить документацию по организации лечебного питания: карточки-раскладки; семидневное меню; семидневное сводное меню;
- контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд и качество готовой продукции;
- рассчитывать химический состав и калорийность рациона;
- проводить диетотерапию при различных заболеваниях и патологических состояниях;
- применять энтеральное питание в диетотерапии различных заболеваний;
- консультировать врачей отделений по вопросам организации лечебного питания;

- руководить медицинскими сестрами диетическими и осуществлять контроль за работой пищеблока;
- формировать здоровый образ жизни, соблюдать правила врачебной этики и деонтологии.

По окончании обучения врач-диетолог должен владеть:

- клиническим обследованием пациентов;
- интерпретацией лабораторных и инструментальных методов исследования;
- оценкой фактического питания больного (сбор диетанамнеза, анализ пищевого дневника больного, расчет химического состава рациона питания);
- оценкой антропометрических показателей;
- определением состава тела;
- оценкой пищевого поведения;
- оценкой показателей основного обмена;
- оценкой риска развития алиментарно-зависимых заболеваний;
- основами технологии приготовления пищи;
- составлением семидневного меню стандартных диет, картотеки блюд семидневного меню стандартной диеты; подготовки карточек-раскладок диетических блюд, приготовленных из основных продуктов питания;
- расчетом калорийности и химического состава рациона;
- расчетом суточной потребности в продуктах питания.

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» проводится в форме сертификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-диетолога в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология».

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – диплом о профессиональной переподготовке и сертификат специалиста.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

### IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

##### РАЗДЕЛ 1

##### Организация здравоохранения и медицинского страхования

1.1	Принципы организации отечественного здравоохранения
-----	---

1.1.1	Основные руководящие документы в области здравоохранения
1.1.1.1	Право граждан на охрану здоровья и его гарантии. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Федеральный закон от 29.11.2010 N 326-ФЗ "Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации
1.1.2	Характеристика состояния здоровья населения
1.1.2.1	Характеристика состояния здоровья населения РФ
1.1.2.2	Задачи здравоохранения в области сохранения здоровья населения.
1.1.3	Врачебная этика и деонтология
1.1.3.1	Медицинская этика - основа общения врача. Понятие о врачебной этике и деонтологии. Взаимоотношение медицинского персонала и больных. Взаимоотношения врача с другим медицинским персоналом. Этические нормы медицинского учреждения.
1.1.3.2	Этика и деонтология в профессиональной деятельности врача-диетолога. Врачебная тайна. Врачебные ошибки.
1.2	Организационно-правовые основы деятельности врача диетолога
1.2.1	Организационно-правовые основы деятельности диетологической службы, квалификационные требования, порядок оказания профильной помощи
1.2.1.1	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки".
1.2.1.2	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения».
1.2.1.3	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи взрослому населению по профилю «Диетология»».
1.3	Страховая медицина
1.3.1	Правовые основы медицинского страхования
1.3.1.1	Закон РФ «О медицинском страховании граждан в РФ» и механизм его реализации
1.3.1.2	Понятие о страховой медицине. Обязательное страхование. Добровольное страхование. Основные принципы медицинского страхования в современных условиях

**РАЗДЕЛ 2**  
**Социальная гигиена и организация лечебного питания**

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Теоретические основы социальной гигиены
2.1.1	Социальная гигиена как наука, ее роль для практического здравоохранения
2.1.1.1	Социальная гигиена как наука, определение, задачи, ее роль для практического здравоохранения.
2.1.1.2	Социальная гигиена. Роль для практического здравоохранения.
2.1.2	Биосоциальные аспекты здоровья и болезни
2.1.2.1	Среда, биосоциальные аспекты здоровья и болезни
2.1.2.2	Здоровье человека как социальная ценность и общественная категория
2.2	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях
2.2.1	Организация питания в ЛПУ
2.2.1.1.	Структура организации питания в больницах, санаториях, санаториях-профилакториях, центрах «Здоровья», МСЧ, поликлиниках.
2.2.1.2	Руководство организацией лечебного питания
2.2.1.3	Функциональные обязанности должностных лиц по организации лечебного питания
2.2.1.4	Совет и секция по лечебному питанию. Положение о Совете (секции) по лечебному питанию
2.2.1.5	Утверждение номенклатуры диет, разработка режима питания, разработка и утверждение 7-дневного меню
2.2.1.6	Материально-продовольственное снабжение
2.2.1.7	Повышение квалификации медицинского персонала по лечебному питанию
2.2.2	Санитарно-гигиеническое обеспечение пищеблока
2.2.2.1	Требования к устройству пищеблоков. Система организации питания больных. Требования к планировке пищеблоков. Требования к хранению, обработке пищевых продуктов, транспортировке и раздаче готовой пищи. Прием и хранение продуктов. Требования к холодной и теплой обработке пищевых продуктов. Требования к транспортировке и раздаче готовой пищи. Профилактика пищевых отравлений на пищеблоке.
2.2.2.2	Санитарный режим пищеблока. Законодательство о санитарно-противоэпидемическом режиме больниц. Требования к мытью и дезинфекции посуды. Моющие и дезинфицирующие средства, способы их применения. Режим мытья и дезинфекции. Ручная и механическая мойка, посудомоечные машины. Критерии качества мытья и дезинфекции посуды. Требования к уборке и дезинфекции помещений, инвентаря.
2.2.2.3	Личная гигиена персонала. Периодические медицинские обследования. Обучение персонала. Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала.
2.2.3	Медицинская документация по организации питания
2.2.3.1	Медицинская документация по выписке продуктов питания

2.2.3.2	Медицинская документация, отражающая состояние здоровья работников пищеблока
2.2.3.3	Производственная документация
2.2.4	Санитарно-просветительная работа
2.2.4.1	Санитарно-просветительная работа. Задачи, методы. Роль диетолога.
2.2.5	Пищевые отравления и их профилактика
2.2.5.1	Определение понятия пищевые отравления. Классификация пищевых отравлений. Эпидемиологические особенности пищевых отравлений. Анализ пищевых отравлений.
2.2.5.2	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика. Пищевые токсикоинфекции. Роль определенных продуктов в возникновении пищевых токсикоинфекций. Меры профилактики. Бактериальные токсикозы. Роль определенных продуктов в возникновении токсикозов. Меры профилактики. Микотоксикозы Роль определенных продуктов в возникновении микотоксикозов. Меры профилактики.
2.2.5.3	Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика. Пищевые отравления химическими примесями. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Профилактика пищевых отравлений немикробной этиологии.
2.3	Гигиенические требования к пищевым продуктам
2.3.1.	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
2.3.1.1	Признаки доброкачественности, порчи, дефектов основных продуктов питания
2.3.1.2	Правила проведения экспертизы пищевых продуктов
2.3.1.3	Порядок отбраковки недоброкачественных продуктов

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

### РАЗДЕЛ 3 Основы питания здорового и больного человека

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
3.1	Научные основы питания здорового и больного человека
3.1.1	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
3.1.1.1	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
3.1.2	Питание как общебиологическая проблема. Основные функции пищи
3.1.2.1	Обеспечение энергетических потребностей организма
3.1.2.2	Пластическая функция пищи
3.1.2.3	Биорегуляторная функция пищи
3.1.2.4	Приспособительная функция пищи
3.1.3	Питание как физиологическая проблема
3.1.3.1	Транспорт нутриентов к органам и клеткам. Ассимиляция нутриентов на уровне клетки. Выведение продуктов обмена из организма
3.1.4	Питание как медицинская проблема
3.1.4.1	Алиментарные заболевания

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
3.1.4.2	Расстройства питания, вызванные эндогенными причинами
3.1.4.3	Питание как фактор риска неинфекционных заболеваний. Питание как фактор появления заболевания
3.1.5	Климатогеографические, национальные и другие особенности питания
3.1.5.1	Особенности питания в жарком климате, в условиях Заполярья, в различных этнических группах населения
3.1.6	Понятие о различных видах питания
3.1.6.1	Сбалансированное, адекватное, рациональное питание
3.1.6.2	Лечебное и диетическое, лечебно-профилактическое питание
3.2	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
3.2.1	Общие закономерности процессов обмена веществ
3.2.1.1	Энергетический обмен
3.2.1.2	Пластический обмен
3.2.1.3	Регуляция обмена веществ в норме и патологии
3.2.2	Физиология и патофизиология белкового обмена
3.2.2.1	Физиология и патофизиология усвоения пищевых белков. Баланс и дисбаланс аминокислот.
3.2.2.2	Синтез и катаболизм белков при различных состояниях Патология синтеза белковых веществ в организме
3.2.2.3	Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция
3.2.3	Физиология и патофизиология углеводного обмена
3.2.3.1	Основные этапы усвоения пищевых углеводов: особенности обмена отдельных углеводов.
3.2.3.2	Патология усвоения углеводов
3.2.3.3	Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена
3.2.4	Физиология и патофизиология жирового обмена
3.2.4.1	Основные этапы ассимиляции жиров. Особенности обмена жиров. Перекисное окисление липидов
3.2.4.2	Основные этапы патологии обмена жиров, патология образования транспортных форм липидов
3.3	Физиология и патофизиология пищеварения
3.3.1	Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания.
3.3.1.1	Полостное пищеварение. Пристеночное пищеварение и всасывание. Значение микрофлоры. Значение пищевых волокон
3.3.1.2	Регуляция пищеварения
3.3.1.3	Значение состояния органов пищеварения и нарушений процессов пищеварения при заболеваниях органов пищеварения
3.4	Пищевые вещества и их биологическая роль
3.4.1	Биологическая и пищевая ценность белков
3.4.1.1	Биологическая и пищевая ценность, состав белков. Идеальный белок. Незаменимые аминокислоты и их роль в организме. Дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе и его значение
3.4.2	Пищевая ценность жиров
3.4.2.1	Пищевая ценность жиров. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика. Полиненасыщенные жирные кислоты, стерины фосфолипиды,

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность растительных и животных жиров в рационе
3.4.3	Пищевая ценность углеводов
3.4.3.1	Пищевая ценность углеводов. Простые углеводы, полисахариды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность рафинированных и нерафинированных углеводов в рационе
3.4.4	Клиническая витаминология
3.4.4.1	Классификация витаминов: водо- и жирорастворимые витамины; витаминоподобные вещества. Биологическая роль витаминов: пищевые источники, факторы, разрушающие витамины, антивитамины. Нормы потребления витаминов. Гипо-, полигипо-, гипервитаминозы; диагностика, профилактика и лечение. Витаминизация пищи.
3.4.5	Роль минеральных веществ в питании
3.4.5.1	Минеральные вещества. Классификация. Биологическая роль, пищевые источники. Нормы потребления. Дефициты: диагностика, профилактика и лечение.
3.5	Нормы потребления пищевых веществ и энергии
3.5.1	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
3.5.1.1	Нормы потребления белков, жиров, углеводов с учетом физиологических потребностей
3.5.1.2	Нормы потребления белков, жиров, углеводов современные подходы к нормированию. Особенности и нормы питания здорового населения; режим питания.
3.5.1.3	Нормы питания в зависимости от характера труда, физиологического состояния, пола, возраста и энерготрат.
3.5.2	Оценка нутриционного статуса человека
3.5.2.1	Оценка нутриционного статуса человека. Теоретическое обоснование. Методы. Ограничения методов.
3.5.3	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
3.5.3.1	Пищевые продукты - источники белка. Молоко. Мясо и мясопродукты. Рыба и рыбопродукты. Яйца. Растительные источники белка.
3.5.3.2	Пищевые продукты - источники жира. Источники растительных жиров. Источники животных жиров.
3.5.3.3	Пищевые продукты - источники углеводов. Источники простых углеводов. Источники сложных углеводов.
3.5.3.4	Пищевые продукты - источники витаминов. Пищевые продукты – источники водорастворимых витаминов. Источники жирорастворимых витаминов. Пищевые источники минеральных веществ. Источники макроэлементов. Источники микроэлементов
3.5.3.5	Нормы потребления продуктов питания. Нормы потребления мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц. Нормы потребления круп, макаронных изделий. Нормы потребления фруктов, овощей.
3.6	Некоторые отдельные вопросы диетологии
3.6.1	Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни
3.6.1.1	Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний. Требования к рациональному питанию, к пищевому рациону, к режиму питания, к условиям приема пищи Рациональное питание в зависимости от

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов пола, возраста, характера труда
3.6.2	Лечебное питание - фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний
3.6.2.1	Лечебное питание, используемое как лечебный фактор
3.6.2.2	Лечебное питание, используемое с профилактической целью предупреждения обострения хронического заболевания
3.6.2.3	Значение и место лечебного питания в комплексной терапии. Принципы лечебного питания
3.6.3	Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний
3.6.3.1	Лечебно-профилактическое питание, используемое в промышленных предприятиях (специальные бесплатные рационы завтраки, обеды), учитывающие действие на организм неблагоприятных химических или физических вредностей
3.6.3.2	Принципы лечебно-профилактического питания. Перечень производств, профессий и должностей, нуждающихся в лечебно-профилактическом питании. Рационы лечебно-профилактического питания
3.6.4	Нетрадиционные методы питания
3.6.4.1	Понятие об альтернативной медицине и методы терапии. Теоретическое обоснование и критика модных диет. Фармакологические свойства пищевых продуктов. Общая характеристика «модных» методов питания.
3.6.5	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ)
3.6.5.1	Показания и противопоказания к РДТ. Патофизиология полного голодания. Механизм лечебного действия голодания. Методика проведения РДТ: период голодания, период восстановления и особенности клинического течения. Повторные и поддерживающие курсы РДТ. Осложнения при проведении РДТ и помощь при них.
3.6.6	Внутреннее применение минеральных вод
3.6.6.1	Факторы, определяющие лечебное действие минеральных вод при питьевом лечении. Общая минерализация, ионный состав, наличие активных ионов, органических веществ и газов, температура, активная реакция среды, радиоактивность. Формула химического состава минеральной воды. Механизм действия минеральных вод при питьевом лечении. Применение бутыloчных минеральных вод. Методики питьевого лечения минеральными водами при некоторых заболеваниях.
3.6.7	Парентеральное и зондовое питание
3.6.7.1	Парентеральное питание. Парентеральное питание в комплексной терапии больных. Показания и противопоказания к парентеральному питанию. Режим питания. Химический состав продуктов и энергетическая ценность рационов для парентерального питания. Сравнительная характеристика препаратов для парентерального питания. Преимущества и недостатки. Осложнения.
3.6.7.2	Зондовое питание. Химический состав продуктов и энергетическая ценность рациона. Особенности технологической обработки продуктов для зондового питания. Показания и противопоказания к зондовому питанию. Режим питания. Сравнительная характеристика препаратов для зондового питания. Преимущества и недостатки.
3.6.8	Биологически активные добавки к пище
3.6.8.1	Биологически активные добавки (БАД) к пище. Классификация БАД. Характеристика основных групп. Применение БАД в лечении и профилактике

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов и подэлементов</b>
	заболеваний внутренних органов.

**РАЗДЕЛ 4**  
**Болезни органов пищеварения и диетотерапия**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов и подэлементов</b>
<b>4.1</b>	<b>Болезни пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия</b>
<b>4.1.1</b>	<b>Болезни пищевода и диетотерапия</b>
4.1.1.1	Влияние питания на развитие заболеваний пищевода. Питание в профилактике заболеваний.
4.1.1.2	Принципы питания при заболеваниях пищевода. Диетотерапия при различных заболеваниях пищевода. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии при различных видах и на различных этапах заболеваний
<b>4.1.2</b>	<b>Болезни желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия</b>
4.1.2.1	Функциональные заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки. Влияние питания на развитие заболеваний. Принципы питания, диетотерапия и питание в профилактике заболеваний желудка и двенадцатиперстной кишки
4.1.2.2	Влияние питания на развитие заболеваний желудка, двенадцатиперстной кишки. Питание в профилактике заболеваний.
4.1.2.3	Острый гастрит. Влияние питания на развитие заболевания. Питание при остром гастрите. Питание в период реконвалесценции.
4.1.2.4	Хронический гастрит. Влияние питания на развитие заболевания (обострений). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия в профилактике заболевания (обострений)
4.1.2.5	Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки. Влияние питания на развитие заболевания (обострений). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия в профилактике заболевания (обострений). Особенности диетотерапии при сопутствующей патологии и при осложнениях.
4.1.2.6	Диетотерапия при осложнениях язвенной болезни
4.1.2.7	Диетотерапия при других заболеваниях желудка, двенадцатиперстной кишки.
<b>4.2</b>	<b>Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия</b>
<b>4.2.1</b>	<b>Болезни тонкой кишки и диетотерапия</b>
4.2.1.1	Физиологические стимуляторы моторно-двигательной функции кишечника. Пищевые вещества, задерживающие перистальтику кишечника. Индифферентные пищевые вещества. Особенности набора блюд и продуктов при заболеваниях кишечника.
4.2.1.2	Влияние питания на развитие заболеваний тонкой кишки. Питание в профилактике заболеваний

4.2.1.3	Принципы питания при заболеваниях кишечника. Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с диареей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний
4.2.1.4	Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с кишечной диспепсией. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях.
4.2.1.5	Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с мальдигестией и мальабсорбией. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях.
4.2.1.6	Целиакия. Задачи и принципы диетотерапии. Методика. Набор продуктов. Обучение больных.
4.2.1.7	Ферментопатии, дисахариазная недостаточность. Задачи и принципы диетотерапии. Методика. Набор продуктов. Обучение больных.
<b>4.2.2</b>	<b>Болезни толстой кишки и диетотерапия</b>
4.2.2.1	Влияние питания на развитие заболеваний толстой кишки. Питание в профилактике заболеваний
4.2.2.2	Функциональные заболевания толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний
4.2.2.3	Диетотерапия при воспалительных заболеваниях толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях.
4.2.2.4	Диетотерапия при заболеваниях толстой кишки, протекающих с запором. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях.
4.2.2.5.	Диетотерапия при заболеваниях прямой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях.
4.2.2.6	Диетотерапия при других заболеваниях толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях
<b>4.3</b>	<b>Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей, поджелудочной железы и диетотерапия</b>
<b>4.3.1</b>	<b>Болезни печени и диетотерапия</b>
4.3.1.1	Влияние питания на развитие заболеваний печени. Принципы питания при заболеваниях печени.
4.3.1.2	Диетотерапия при острых и хронических гепатитах. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний
4.3.1.3	Болезни накопления. Задачи диетотерапии. Принципы диетотерапии. Наборы продуктов. Влияние на исходы заболеваний
4.3.1.4	Питание при циррозе печени и его осложнениях (асцит, энцефалопатия и др). Задачи, принципы и методики диетотерапии.
<b>4.3.2</b>	<b>Болезни желчевыводящих путей и диетотерапия</b>
4.3.2.1	Влияние питания на развитие заболеваний желчевыводящих путей. Принципы питания при заболеваниях желчевыводящих путей.. Питание в профилактике заболеваний

4.3.2.2	Диетотерапия при функциональных заболеваниях желчевыводящих путей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях
4.3.2.3	Диетотерапия при остром и хроническом холецистите. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.
4.3.2.4	Желчнокаменная болезнь Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.
4.3.2.5	Диетотерапия при других заболеваниях желчевыводящих путей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях
<b>4.3.3</b>	<b>Болезни поджелудочной железы и диетотерапия</b>
4.3.3.1	Влияние питания на развитие заболеваний поджелудочной железы. Принципы питания при заболеваниях поджелудочной железы. Диетотерапия при различных заболеваниях поджелудочной железы. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях поджелудочной железы. Питание в профилактике заболеваний.
4.3.3.2	Острый панкреатит Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.
4.3.3.3	Хронический панкреатит Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Особенности диетотерапии при осложнениях.
4.3.3.4	Диетотерапия при других заболеваниях поджелудочной железы. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях

## РАЗДЕЛ 5

### Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
5.1	Атеросклероз, ИБС, гипертоническая болезнь и диетотерапия
5.1.1	Атеросклероз и диетотерапия
5.1.1.1	Роль алиментарного фактора в этиопатогенезе атеросклероза. Значение диеты в профилактике атеросклероза
5.1.1.2	Лечебное питание в комплексной терапии атеросклероза. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика противоатеросклеротической диеты. Диетотерапия при различных типах гиперлипидемии. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях .
5.1.2	Гипертоническая болезнь и диетотерапия
5.1.2.1	Роль алиментарного фактора в этиологии болезни. Значение диеты в профилактике.
5.1.2.2	Задачи, принципы и методики диетотерапии.
5.1.3	Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия
5.1.3.1	Роль алиментарного фактора в патогенезе ИБС
5.1.3.2	Диета при стенокардии. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика диет. Значение диеты в профилактике. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях
5.1.3.3	Инфаркт миокарда. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	зависимости от сроков заболевания.
5.2	Диетотерапия при недостаточности кровообращения
5.2.1	Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения
5.2.1.1	Патология обмена веществ при сердечной недостаточности. Взаимосвязь морфологических, биохимических и биофизических процессов в сердечной мышце
5.2.2.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в лечении сердечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике недостаточности кровообращения.
5.3	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях
5.3.1	Острая ревматическая лихорадка и диетотерапия
5.3.1.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от течения заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике острой ревматической лихорадки
5.3.2	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях
5.3.2.1	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях. Задачи, принципы и методики диетотерапии в зависимости от заболевания

## РАЗДЕЛ 6

### Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
6.1	<b>Болезни почек и диетотерапия</b>
6.1.1	Изменения в обмене веществ при нарушении функции почек
6.1.1.1	Нарушения в обмене белков, энергетическом и электролитном обмене при нарушении функции почек
6.1.1.2	Принципы диетотерапии при заболеваниях почек. Роль питания в профилактике прогрессирования почечной недостаточности
6.1.2	Диетотерапия при острых и подострых нефритах
6.1.2.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от вида, течения и сроков заболевания
6.1.3	Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите
6.1.3.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от течения заболевания
6.1.4	Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефрите
6.1.4.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от течения заболевания
6.1.5	Диетотерапия при острой и хронической почечной недостаточности
6.1.5.1	Задачи, принципы диетотерапии при почечной недостаточности
6.1.5.2	Диетотерапия при острой почечной недостаточности
6.1.5.3	Диетотерапия при хронической почечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Методики.
6.1.5.4	Диетотерапия при проведении заместительной терапии хронической почечной

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	недостаточности
6.2	Воспалительные заболевания мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь и диетотерапия
6.2.1	Мочекаменная болезнь и диетотерапия
6.2.1.1	Роль алиментарного фактора в патогенезе мочекаменной болезни. Роль питания в профилактике
6.2.1.2	Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Задачи, принципы и методики диетотерапии
6.2.2	Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей
6.2.2.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии при инфекциях мочевыводящих путей. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике
6.2.3	Диетотерапия при других заболеваниях почек и мочевыводящих путей
6.2.3.1	Диетотерапия при других заболеваниях почек и мочевыводящих путей, в т.ч. туберкулезе. Задачи, принципы и методики диетотерапии

## РАЗДЕЛ 7

### **Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия**

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>7.1</b>	<b>Сахарный диабет и диетотерапия</b>
7.1.1	Роль алиментарного фактора в патогенезе диабета
7.1.1.1	Метabolизм и регуляция углеводного обмена в организме
7.1.1.2	Роль алиментарного фактора в патогенезе диабета. Роль диетотерапии в профилактике диабета. Гликемический профиль. Понятие о физиологической диете. Понятие о «хлебных единицах». Сахарная ценность пищи
7.1.2	Основные понятия, используемые при диетической коррекции диабета
7.1.2.1	Классификация. Клинические формы и стадии диабета. Понятие о компенсированном и декомпенсированном диабете. Тolerантность к углеводам
7.1.3.	Диетотерапия при сахарном диабете.
7.1.3.1	Диетотерапия сахарного диабета. Задачи, принципы. Обучение больных диетотерапии
7.1.3.2	Диетотерапия при латентном диабете
7.1.3.3	При стабильном диабете взрослых
7.1.3.4	Сочетание диетотерапии с другими видами лечения сахарного диабета
7.1.3.5	Роль диетотерапии в лечении осложнений диабета
7.1.3.6	Особенности диетотерапии при сочетании диабета с другими заболеваниями
<b>7.2</b>	<b>Ожирение и диетотерапия</b>
7.2.1	Ожирение – как нозологическая форма
7.2.1.1	Ожирение. Этиопатогенез. Факторы риска. Классификация. Клиника. Диагностика. Осложнения
7.2.1.2	Профилактика ожирения
7.2.2	Диетотерапия ожирения
7.2.2.1	Диетотерапия ожирения. Задачи, принципы и методики при ожирении. Индивидуальный подбор питания
7.2.2.2	Недиетические методы лечения ожирения. Комплексное лечение ожирения.

<b>7.3</b>	<b>Другие болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия</b>
7.3.1	Подагра и диетотерапия
7.3.1.1	Диетотерапия: задачи, принципы и методики при подагре. Роль диеты в профилактике
7.3.2	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия
7.3.2.1	Диетотерапия при заболеваниях щитовидной железы: задачи, принципы и методики. Роль диеты в профилактике
7.3.3	Другие болезни эндокринной системы и диетотерапия
7.3.3.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии при различных эндокринных заболеваниях.

**РАЗДЕЛ 8**  
**Диетотерапия при некоторых других заболеваниях**

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>8.1</b>	<b>Болезни органов дыхания и диетотерапия</b>
8.1.1	Бронхиальная астма и диетотерапия
8.1.1.1	Роль алиментарного фактора. Диетотерапия: задачи, принципы и методики. Роль в профилактике
8.1.2	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия
8.1.2.1	Туберкулез легких и диетотерапия: задачи, принципы и методики
8.1.2.2	Пневмонии и диетотерапия: задачи, принципы и методики. Питание при дыхательной недостаточности
8.1.3	Другие заболевания легких и диетотерапия
8.1.3.1	Задачи, принципы и методики диетотерапии при других заболеваниях легких
<b>8.2</b>	<b>Диетотерапия при инфекционных заболеваниях</b>
8.2.1	Диетотерапия при острых и хронических инфекционных заболеваниях
8.2.1.1	Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях: задачи, принципы и методики. Роль питания в профилактике.
8.2.1.2	Диетотерапия при острых кишечных инфекциях: задачи, принципы и методики. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Роль питания в профилактике
8.2.1.3	ВИЧ-инфекция (СПИД). Диетотерапия: задачи, принципы и методики
<b>8.3</b>	<b>Пищевая непереносимость и диетотерапия</b>
8.3.1	Пищевая аллергия и диетотерапия
8.3.1.1	Пищевая аллергия, этиопатогенез. Диагностика. Лечение. Диетотерапия при различных видах пищевой непереносимости и аллергии. Обучение больных. Роль диеты в профилактике
8.3.2	Другие виды пищевой непереносимости и диетотерапия
8.3.2.1	Пищевая непереносимость, виды, этиопатогенез. Диагностика. Лечение. Диетотерапия при различных видах пищевой непереносимости и аллергии. Обучение больных. Роль диеты в профилактике.
8.3.3	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях
8.3.3.1	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях

	(фенилкетонурия, фруктоземия, гистидинемия и др.). Особенности диетотерапии.
<b>8.4</b>	<b>Диетотерапия при кожных заболеваниях</b>
8.4.1	Диетотерапия при различных кожных заболеваниях
8.4.1.1	Роль алиментарного фактора в патогенезе и профилактике кожных заболеваний
8.4.1.2	Диетотерапия при различных видах кожных заболеваний. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетическая профилактика рецидивов
<b>8.5</b>	<b>Диетотерапия при заболеваниях опорно-двигательного аппарата</b>
8.5.1	Диетотерапия при травмах опорно-двигательного аппарата
8.5.1.1	Диетотерапия при травмах опорно-двигательного аппарата Задачи, принципы и методики диетотерапии
8.5.2	Диетотерапия при остеопорозе
8.5.2.1	Роль алиментарного фактора в патогенезе и профилактике остеопороза
8.5.2.2	Диетотерапия при остеопорозе Задачи, принципы и методики диетотерапии
8.5.3	Диетотерапия при заболеваниях суставов
8.5.3.1	Диетотерапия при заболеваниях суставов. Задачи, принципы и методики диетотерапии при различных заболеваниях

## РАЗДЕЛ 9

### Питание при хирургических заболеваниях

<b>9.1</b>	<b>Питание больных в пред- и послеоперационном периодах</b>
9.1.1	Питание в период предоперационной подготовки больных
9.1.1.1	Питание в период предоперационной подготовки больных. Особенности питания, питьевого режима при плановых операциях: на желудочно-кишечном тракте, на мягких тканях и костях, при гинекологических, урологических и других заболеваниях. Особенности питания при белково-энергетической недостаточности
9.1.2	Питание в послеоперационном периоде
9.1.2.1	Питание в послеоперационном периоде Особенности питания в послеоперационном периоде в зависимости от характера и объема оперативного вмешательства. Особенности лечебного питания при челюстно-лицевых вмешательствах и после операций на пищеводе, на желудке, на печени и желчевыводящих путях. Зондовое и парентеральное питание в комплексной терапии хирургических больных. Питание при осложнениях после оперативных вмешательств.
<b>9.2</b>	<b>Питание больных, перенесших операции на органах пищеварения</b>
9.2.1	Лечебное питание после операции на пищеводе
9.2.1.1	Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений
9.2.2	Лечебное питание после операций на желудке
9.2.2.2	Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
9.2.3	Лечебное питание после операций на печени и желчевыводящих путях
9.2.3.1	Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.

9.2.4	Лечебное питание после операций на поджелудочной железе
9.2.4.1	Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений
9.2.5	Лечебное питание после операций на кишечнике
9.2.5.1	Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
<b>9.3</b>	<b>Питание при травмах и ожоговой болезни</b>
9.3.1	Лечебное питание при ожоговой болезни
9.3.1.1	Обоснование лечебного питания при ожоговой болезни с учетом характера поражения, внутренней патологии, степени заболевания, глубины и обширности поражения. Особенности лечебного питания при ожоговой болезни в различные стадии. Комплексное применение зондового, парентерального и перорального питания при лечении ожоговой болезни
9.3.2	Лечебное питание при травмах
9.3.2.1	Питание при травмах. Особенности питания с учетом вида травмы и течения раневого процесса

**РАЗДЕЛ 10**  
**Питание при некоторых физиологических состояниях**

<b>10.1</b>	<b>Особенности питания пожилых и старых людей</b>
10.1.1	Особенности питания в пожилом и старческом возрастных периодах
10.1.1.1	Принципы геродиететики. Потребности в пищевых веществах и энергии пожилых и старых людей
10.1.1.2	Особенности питания пожилых и старых людей с учетом энерготрат, сопутствующих заболеваний.
<b>10.2</b>	<b>Питание при беременности и кормлении</b>
10.2.1	Питание при беременности
10.2.1.1	Питание в I-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Особенности рациона. Питания при токсикозе первой половины беременности
10.2.1.2	Питание в II-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Особенности рациона
10.2.1.3	Питания при токсикозах второй половины беременности
10.2.2	Питание кормящих
10.2.2.1	Питание кормящих. Задачи и принципы питания. Особенности рациона
10.3	Белково-энергетическая недостаточность
10.3.1	Белково-энергетическая недостаточность и роль диетотерапии в ее лечении
10.3.1.1	Белково-энергетическая недостаточность. Причины, патогенез, осложнения
10.3.1.2	Задачи, принципы и методики диетотерапии

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «СМЕЖНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»**

**РАЗДЕЛ 11**  
**Вопросы диетологии в онкологии**

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>11.1</b>	<b>Общие вопросы онкологии</b>
11.1.1.	Онкологический процесс
11.1.1.1	Понятие об онкологическом процессе
11.1.1.2	Доброположительные и злокачественные опухоли
11.1.1.3	Особенности обмена веществ и пищеварения при злокачественных опухолях
11.1.1.4	Причины белково-энергетической недостаточности у онкологических больных
<b>11.2</b>	<b>Диетотерапия и онкологические заболевания</b>
11.2.1	Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний
11.2.1.1	Влияние характера питания на развитие опухолевых заболеваний
11.2.1.2	Питание в профилактике опухолевых заболеваний
11.2.2	Диетотерапия при онкологических заболеваниях
11.2.2.1	Диетотерапия при онкологических заболеваниях. Задачи, принципы и методики питания в зависимости от стадии заболевания
11.2.2.2	Использование парентерального и энтерального питания у онкологических больных

**РАЗДЕЛ. 12**  
**Основы технологии приготовления пищи**

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>12.1</b>	<b>Основы технологии приготовления пищи</b>
12.1.1	Первичная обработка продуктов
12.1.1.1	Первичная обработка мяса, мясопродуктов
12.1.1.2	Первичная обработка птицы
12.1.1.3	Первичная обработка рыбы
12.1.1.4	Первичная обработка овощей, фруктов, зелени
12.1.1.5	Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий
12.1.2	Технология приготовления блюд
12.1.2.1	Бульоны, крупяные, овощные отвары, льезоны. Супы на овощных отварах. Супы на бульонах. Молочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы, гарниры к ним. Холодные супы. Требования к качеству
12.1.2.2	Соусы, значение, классификация. Требования к качеству Молочные, сметанные. На овощных и крупяных отварах. На бульонах. Яично-масляные. Фруктовые. Для холодных блюд
12.1.2.3	Холодные блюда и закуски. Салаты, винегреты. Овощные холодные блюда и закуски. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски. Бутерброды. Требования к качеству
12.1.2.4	Блюда и гарниры из овощей. Из отварных и припущеных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству
12.1.2.5	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Каши. Изделия из круп. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству
12.1.2.6	Рыбные блюда. Из отварной и припущеной рыбы. Из жареной рыбы. Из запеченной и тушеной рыбы. Из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству
12.1.2.7	Мясные блюда. Из отварного мяса. Из жареного мяса. Из рубленого мяса. Требования к качеству.
12.1.2.8	Блюда из яиц и из творога. Требования к качеству
12.1.2.9	Сладкие блюда и напитки. Компоты и кисели. Желированные сладкие блюда. Напитки. Требования к качеству

12.2	Технология приготовления диетических блюд
12.2.1	Технологические приемы, используемые при приготовлении диетических блюд
12.2.1.1	Особенности технологии, обеспечивающие механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта
12.2.2	Приготовление диетических блюд
12.2.2.1	Особенности приготовления первых блюд
12.2.2.2	Особенности приготовления соусов
12.2.2.3	Особенности приготовления холодных блюд и закусок
12.2.2.4	Особенности приготовления блюд и гарниров из овощей
12.2.2.5	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий
12.2.2.6	Особенности приготовления блюд из творога и яиц
12.2.2.7	Особенности приготовления блюд из мяса
12.2.2.8	Особенности приготовления блюд из рыбы
12.2.2.9	Особенности приготовления сладких блюд

## V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: формирование профессиональных компетенций врача-диетолога, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации, обеспечивающей самостоятельную профессиональную деятельность врача.

Категория обучающихся: специалисты, имеющие высшее образование- специалитет, при наличии подготовки в интернатуре/ординатуре/первой переподготовки по одной из специальностей: «Общая врачебная практика (семейная медицина)», «Педиатрия», «Терапия», «Гастроэнтерология», «Эндокринология».

Трудоемкость обучения: 576 академических часов (4 месяца).

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6 академических часов в день

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ <sup>1</sup>	СР	ДО	
<b>Рабочая программа учебного модуля «Фундаментальные дисциплины»</b>								
<b>1</b>	<b>Организация здравоохранения и медицинского страхования</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>			промежуточный контроль (зачет)
1.1	Принципы организации отечественного здравоохранения		2		4			текущий контроль (устный опрос)
1.2	Организационно-правовые основы деятельности врача диетолога		2		2			текущий контроль (устный опрос)
1.3	Страховая медицина		0		2			текущий контроль (устный опрос)
<b>2</b>	<b>Социальная гигиена и организация лечебного питания</b>	<b>60</b>	<b>16</b>		<b>44</b>			промежуточный контроль (зачет)
2.1	Теоретические основы социальной гигиены		2		6			текущий контроль (устный опрос)
2.2	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях		10		28			текущий контроль (устный опрос)
2.3	Гигиенические требования к пищевым продуктам		4		10			текущий контроль (устный опрос)
<b>Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»</b>								
<b>3</b>	<b>Основы питания здорового и больного человека</b>	<b>96</b>	<b>36</b>		<b>60</b>			промежуточный контроль (зачет)
3.1	Научные основы питания здорового и больного человека		2		14			текущий контроль

<sup>1</sup> ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛЗ – лабораторные занятия, СР - самостоятельная работа, ДО - дистанционное обучение..

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ <sup>1</sup>	СР	ДО	
								(устный опрос)
3.2	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии	6			8			текущий контроль (устный опрос)
3.3	Физиология и патофизиология пищеварения	2			2			текущий контроль (устный опрос)
3.4	Пищевые вещества и их биологическая роль	8			10			текущий контроль (устный опрос)
3.5	Нормы потребления пищевых веществ и энергии	4			6			текущий контроль (устный опрос)
3.6	Некоторые отдельные вопросы диетологии	14			20			текущий контроль (устный опрос)
4	<b>Болезни органов пищеварения и диетотерапия</b>	<b>68</b>	<b>26</b>		<b>42</b>			промежуточный контроль (зачет)
4.1	Болезни пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия	8			12			текущий контроль (устный опрос)
4.2	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия	8			12			текущий контроль (устный опрос)
4.3	Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей, поджелудочной железы и диетотерапия	10			18			текущий контроль (устный опрос)
5	<b>Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия</b>	<b>48</b>	<b>14</b>		<b>34</b>			промежуточный контроль (зачет)
5.1	Атеросклероз, ИБС, гипертоническая болезнь и диетотерапия	6			16			текущий контроль (устный опрос)
5.2	Диетотерапия при недостаточности кровообращения	4			10			текущий контроль (устный опрос)
5.3	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях	4			8			текущий контроль (устный опрос)
6	<b>Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия</b>	<b>48</b>	<b>14</b>		<b>34</b>			промежуточный контроль (зачет)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ <sup>1</sup>	СР	ДО	
6.1	Болезни почек и диетотерапия		8		20			текущий контроль (устный опрос)
6.2	Воспалительные заболевания мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь и диетотерапия		6		14			текущий контроль (устный опрос)
7	<b>Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия</b>	52	16	4	32			промежуточный контроль (зачет)
7.1	Сахарный диабет и диетотерапия		4		10			текущий контроль (устный опрос)
7.2	Ожирение и диетотерапия		6	4	12			текущий контроль (устный опрос)
7.3	Другие болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия		6		10			текущий контроль (устный опрос)
8	<b>Диетотерапия при некоторых других заболеваниях</b>	60	18		42			промежуточный контроль (зачет)
8.1	Болезни органов дыхания и диетотерапия		4		10			текущий контроль (устный опрос)
8.2	Диетотерапия при инфекционных заболеваниях		4		8			текущий контроль (устный опрос)
8.3	Пищевая непереносимость и диетотерапия		4		10			текущий контроль (устный опрос)
8.4	Диетотерапия при кожных заболеваниях		2		4			текущий контроль (устный опрос)
8.5	Диетотерапия при заболеваниях опорно-двигательного аппарата		4		10			текущий контроль (устный опрос)
9	<b>Питание при хирургических заболеваниях</b>	34	10		24			промежуточный контроль (зачет)
9.1	Питание больных в пред- и послеоперационном периодах		4		8			текущий контроль (устный опрос)
9.2	Питание больных, перенесших операции на органах пищеварения		4		10			текущий контроль

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ <sup>1</sup>	СР	ДО	
9.3	Питание при травмах и ожоговой болезни		2		6			(устный опрос) текущий контроль (устный опрос)
10	<b>Питание при некоторых физиологических состояниях</b>	32	6		26			промежуточный контроль (зачет)
10.1	Особенности питания пожилых и старых людей		2		8			текущий контроль (устный опрос)
10.2	Питание при беременности и кормлении		2		10			текущий контроль (устный опрос)
10.3	Белково-энергетическая недостаточность		2		8			текущий контроль (устный опрос)
<b>Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»</b>								
11	<b>Вопросы диетологии в онкологии</b>	8	2		6			промежуточный контроль (зачет)
11.1	Общие вопросы онкологии				2			текущий контроль (устный опрос)
11.2	Диетотерапия и онкологические заболевания		2		4			текущий контроль (устный опрос)
12	<b>Основы технологии приготовления пищи</b>	52	10		42			промежуточный контроль (зачет)
12.1	Основы технологии приготовления пищи		4		18			текущий контроль (устный опрос)
12.2	Основы технологии приготовления диетических блюд		6		24			текущий контроль (устный опрос)
Итоговая аттестация		6			6			Экзамен
<b>Всего</b>		<b>576</b>	<b>172</b>	<b>4</b>	<b>400</b>			

VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

## VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
1.	Основные руководящие документы в области здравоохранения	1.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10
2.	Организационно-правовые основы деятельности диетологической службы, квалификационные требования, порядок оказания профильной помощи	1.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10
3.	Социальная гигиена как наука, ее роль для практического здравоохранения	2.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-9
4.	Организация питания в ЛПУ	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10
5.	Санитарно-гигиеническое обеспечение пищеблока (4 часа)	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-10
6.	Медицинская документация при организации питания	2.2	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-9, ПК-10
7.	Пищевые отравления и их профилактика	2.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9
8.	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза (4 часа)	2.3.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
9.	Питание как общебиологическая проблема. Основные функции пищи	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
10.	Физиология и патофизиология белкового обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
11.	Физиология и патофизиология углеводного обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
12.	Физиология и патофизиология жирового обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
13.	Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания	3.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
14.	Биологическая и пищевая ценность белков	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
15.	Пищевая ценность жиров	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
16.	Пищевая ценность углеводов	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
17.	Клиническая витаминология	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
18.	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
	потребностей		
19.	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
20.	Лечебное питание - фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний	3.6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
21.	Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний	3.6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
22.	Нетрадиционные методы питания	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
23.	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ)	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
24.	Внутреннее применение минеральных вод	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
25.	Парентеральное и зондовое питание	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
26.	Биологически активные добавки к пище	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
27.	Болезни пищевода и диетотерапия (4 часа)	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
28.	Болезни желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия (4 часа)	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
29.	Болезни тонкой кишки и диетотерапия (4 часа)	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
30.	Болезни толстой кишки и диетотерапия (4 часа)	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
31.	Болезни печени и диетотерапия (4 часа)	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
32.	Болезни желчевыводящих путей и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
33.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия (4 часа)	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
34.	Атеросклероз и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
35.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
36.	Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
37.	Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения (4 часа)	5.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
38.	Острая ревматическая лихорадка и диетотерапия	5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
39.	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях	5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
40.	Диетотерапия при острых и подострых нефритах	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
41.	Диетотерапия при хроническом гломерулонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
42.	Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
43.	Диетотерапия при острой и хронической почечной недостаточности	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
44.	Мочекаменная болезнь и диетотерапия	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
45.	Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
46.	Диетотерапия при других заболеваниях почек и мочевыводящих путей	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
47.	Основные понятия, используемые при диетической коррекции диабета	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
48.	Диетотерапия при сахарном диабете	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
49.	Ожирение – как нозологическая форма (4часа)	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
50.	Диетотерапия ожирения	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
51.	Подагра и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
52.	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
53.	Другие болезни эндокринной системы и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
54.	Бронхиальная астма и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
55.	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
56.	Диетотерапия при острых и хронических инфекционных заболеваниях (4часа)	8.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
57.	Пищевая аллергия и диетотерапия	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
58.	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
59.	Диетотерапия при кожных заболеваниях	8.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
60.	Диетотерапия при остеопорозе	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
61.	Диетотерапия при заболеваниях суставов	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
62.	Питание в период предоперационной подготовки больных	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
63.	Питание в послеоперационном периоде	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8
64.	Лечебное питание после операций на желудке	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
65.	Лечебное питание после операций на печени и желчевыводящих путях	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
66.	Питание при ожоговой болезни	9.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
67.	Особенности питания пожилых и старых людей	10.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
68.	Питание при беременности	10.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
69.	Белково-энергетическая недостаточность и роль диетотерапии в ее лечении	10.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
70.	Диетотерапия при онкологических заболеваниях	11.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
71.	Первичная обработка продуктов	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
72.	Технология приготовления блюд	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
73.	Особенности технологии приготовления диетических блюд	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
74.	Приготовление диетических блюд (4 часа)	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10

Тематика семинарских занятий:

№	Тема семинарских занятий	Содержание семинарских занятий	Формируемые компетенции
1.	Характеристика состояния здоровья населения (4 часа)	1.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9
2.	Правовые основы медицинского страхования	1.3	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9
3.	Социальная гигиена как наука, ее роль для практического здравоохранения	2.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-9
4.	Биосоциальные аспекты здоровья и болезни	2.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3
5.	Организация питания в ЛПУ	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9
6.	Санитарно-гигиеническое обеспечение пищеблока	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3
7.	Медицинская документация при организации питания	2.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2
8.	Санитарно-просветительная работа	2.2	УК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2
9.	Пищевые отравления и их профилактика	2.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-9
10.	Гигиенические требования к пищевым	2.3	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-

№	Тема семинарских занятий	Содержание семинарских занятий	Формируемые компетенции
	продуктам и их экспертиза		2, ПК-4, ПК-5
11.	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
12.	Питание как общебиологическая проблема. Основные функции пищи	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
13.	Питание как физиологическая проблема	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
14.	Питание как медицинская проблема	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
15.	Понятие о различных видах питания	3.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
16.	Общие закономерности процессов обмена веществ	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
17.	Физиология и патофизиология углеводного обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
18.	Физиология и патофизиология жирового обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
19.	Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания	3.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
20.	Клиническая витаминология	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7
21.	Роль минеральных веществ в питании	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
22.	Оценка нутриционного статуса человека	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
23.	Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни	3.6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
24.	Лечебное питание - фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний	3.6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
25.	Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний	3.6	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
26.	Парентеральное и зондовое питание	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6
27.	Биологически активные добавки к пище	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
28.	Болезни пищевода и диетотерапия	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
29.	Болезни желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
30.	Болезни тонкой кишки и диетотерапия	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
31.	Болезни толстой кишки и диетотерапия	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
32.	Болезни печени и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

№	Тема семинарских занятий	Содержание семинарских занятий	Формируемые компетенции
33.	Болезни желчевыводящих путей и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
34.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
35.	Атеросклероз и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
36.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
37.	Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
38.	Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения	5.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
39.	Острая ревматическая лихорадка и диетотерапия	5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
40.	Диетотерапия при других сердечно-сосудистых заболеваниях	5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
41.	Изменения в обмене веществ при нарушении функции почек	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
42.	Диетотерапия при острых и подострых нефритах	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
43.	Диетотерапия при хроническом гломерулонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
44.	Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
45.	Диетотерапия при острой и хронической почечной недостаточности	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
46.	Мочекаменная болезнь и диетотерапия	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
47.	Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
48.	Диетотерапия при других заболеваниях почек и мочевыводящих путей	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
49.	Роль алиментарного фактора в патогенезе диабете	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
50.	Основные понятия, используемые при диетической коррекции диабета	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
51.	Диетотерапия при сахарном диабете	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
52.	Ожирение – как нозологическая форма	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
53.	Диетотерапия ожирения	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
54.	Подагра и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
55.	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
56.	Другие болезни эндокринной системы и	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,

№	Тема семинарских занятий	Содержание семинарских занятий	Формируемые компетенции
	диетотерапия		ПК-5, ПК-6, ПК-8
57.	Бронхиальная астма и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
58.	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
59.	Другие заболевания легких и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
60.	Диетотерапия при острых и хронических инфекционных заболеваниях	8.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
61.	Пищевая аллергия и диетотерапия	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
62.	Другие виды пищевой непереносимости и диетотерапия	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
63.	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
64.	Диетотерапия при кожных заболеваниях	8.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
65.	Диетотерапия при травмах опорно-двигательного аппарата	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
66.	Диетотерапия при остеопорозе	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
67.	Диетотерапия при заболеваниях суставов	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
68.	Питание в период предоперационной подготовки больных	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
69.	Питание в послеоперационном периоде	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
70.	Лечебное питание после операция на пищеводе	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
71.	Лечебное питание после операций на поджелудочной железе	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
72.	Лечебное питание после операций на кишечнике	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
73.	Лечебное питание при травмах	9.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
74.	Особенности питания пожилых и старых людей	10.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
75.	Питание при беременности	10.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
76.	Питание кормящих	10.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
77.	Белково-энергетическая недостаточность и роль диетотерапии в ее лечении	10.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
78.	Онкологический процесс	11.1	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
79.	Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний	11.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

№	Тема семинарских занятий	Содержание семинарских занятий	Формируемые компетенции
80.	Первичная обработка продуктов	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
81.	Технология приготовления блюд	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
82.	Особенности технологии приготовления диетических блюд	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
83.	Приготовление диетических блюд	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10

Тематика практических занятий:

№	Тема практических занятий	Содержание практических занятий	Формируемые компетенции
1.	Организационно-правовые основы деятельности диетологической службы, квалификационные требования, порядок оказания профильной помощи	1.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9
2.	Биосоциальные аспекты здоровья и болезни	2.1	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3
3.	Организация питания в ЛПУ	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-8, ПК-9
4.	Санитарно-гигиеническое обеспечение пищеблока	2.2	УК-1, УК-2, УК-3, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3
5.	Медицинская документация при организации питания	2.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2
6.	Санитарно-просветительная работа	2.2	УК-1, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2
7.	Пищевые отравления и их профилактика	2.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4
8.	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза	2.3	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
9.	Климатогеографические, национальные и другие особенности питания	3.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5
10.	Физиология и патофизиология белкового обмена	3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
11.	Биологическая и пищевая ценность белков	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
12.	Пищевая ценность жиров	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
13.	Пищевая ценность углеводов	3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
14.	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
15.	Пищевая и биологическая ценность	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,

№	Тема практических занятий	Содержание практических занятий	Формируемые компетенции
	продуктов питания		ПК-5
16.	Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
17.	Нетрадиционные методы питания	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
18.	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ)	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
19.	Внутреннее применение минеральных вод	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
20.	Парентеральное и зондовое питание	3.6	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6
21.	Болезни пищевода и диетотерапия	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
22.	Болезни желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия	4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
23.	Болезни тонкой кишки и диетотерапия	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
24.	Болезни толстой кишки и диетотерапия	4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
25.	Болезни печени и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
26.	Болезни желчевыводящих путей и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
27.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия	4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
28.	Атеросклероз и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
29.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
30.	Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
31.	Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения	5.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
32.	Острая ревматическая лихорадка и диетотерапия	5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
33.	Диетотерапия при острых и подострых нефритах	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
34.	Диетотерапия при хроническом гломерулонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
35.	Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефrite	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
36.	Диетотерапия при острой и хронической почечной недостаточности	6.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
37.	Мочекаменная болезнь и диетотерапия	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
38.	Диетотерапия при инфекциях	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4,

№	Тема практических занятий	Содержание практических занятий	Формируемые компетенции
	мочевыводящих путей		ПК-5, ПК-6, ПК-8
39.	Диетотерапия при других заболеваниях почек и мочевыводящих путей	6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
40.	Роль алиментарного фактора в патогенезе диабете	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
41.	Диетотерапия при сахарном диабете	7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
42.	Диетотерапия ожирения	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
43.	Подагра и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
44.	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия	7.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
45.	Бронхиальная астма и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
46.	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия	8.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
47.	Диетотерапия при острых и хронических инфекционных заболеваниях	8.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
48.	Пищевая аллергия и диетотерапия	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
49.	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях	8.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
50.	Диетотерапия при кожных заболеваниях	8.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
51.	Диетотерапия при остеопорозе	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
52.	Диетотерапия при заболеваниях суставов	8.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
53.	Питание в период предоперационной подготовки больных	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
54.	Питание в послеоперационном периоде	9.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
55.	Лечебное питание после операций на желудке	9.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
56.	Лечебное питание при ожоговой болезни	9.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
57.	Лечебное питание при травмах	9.3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
58.	Особенности питания пожилых и старых людей	10.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
59.	Питание при беременности	10.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
60.	Питание кормящих	10.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
61.	Белково-энергетическая недостаточность и роль диетотерапии в ее лечении	10.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

№	Тема практических занятий	Содержание практических занятий	Формируемые компетенции
62.	Диетотерапия при онкологических заболеваниях	11.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
63.	Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний	11.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8
64.	Первичная обработка продуктов	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
65.	Технология приготовления блюд	12.1	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5
66.	Особенности технологии приготовления диетических блюд	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10
67.	Приготовление диетических блюд	12.2	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-10

Тематика ОСК:

№	Тема занятия	Содержание занятия	Формируемые компетенции
1.	Пациент с ожирением	7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8

### УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Барановский, А. Ю. Клиническая витаминология: учебное пособие. / Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. — СПб.: «Издательство СПбМАПО», 2011. — 119 с.
2. Барановский, А.Ю. Лечебное питание при анемиях / А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко, О.Б. Щукина. – СПб.: «Фалкон прингт», 2015. – 37 с.
3. Барановский, А.Ю. Лечебное питание заболеваний кишечника / А.Ю. Барановский, Э.А. Кондрашина. – СПб.: «Фалкон прингт», 2015. – 64 с.
4. Барановский, А. Ю. Лечебное питание при заболеваниях суставов и остеопорозе: учебно-методическое пособие / А. Ю. Барановский, Д. П. Петров. — СПб. : Издательство СПбМАПО. — 2011. — 38 с.
5. Барановский, А. Ю. Оценка состояния питания: учебное пособие. /А. Ю. Барановский, К. Л. Райхельсон, А. Г. Харитонов. — СПб: изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2013. – 64 с.
6. Барановский, А.Ю. Экологическая диетология / А.Ю. Барановский, Т.Б. Балтрукова, О.Д. Голощапов. – СПб: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 232 с.
7. Клиническая онкология: учебное пособие / П.Г. Брюсова, П.Н. Зубарева. – СПб.: СпецЛит, 2012. – 455 с.
8. Лисицын Ю. П. Медицина и здравоохранение XX-XXI веков: учеб. пособие. — М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. — 400 с.
9. Назаренко, Л. И. Рациональное питание / Л. И. Назаренко, А. Ю. Барановский. — СПб.: Издательство ГБОУ ВПО СЗГМУ им. ИИ Мечникова. : 2014. — 100 с.
10. Назаренко, Л. И. Макро- и микроэлементы: учебное пособие. / Назаренко Л. И., Щукина О. Б. //СПб: изд-во СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2013. — 164 с.
11. Назаренко, Л. И. Лечебное питание при метаболическом синдроме: учебное пособие. /Л. И. Назаренко, А. Ю. Барановский. -СПб.: Издательство ГБОУ ВПО СЗГМУ им ИИ Мечникова, 2014. — 72с.

12. Пальгова, Л. К. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы: учебное пособие. /Л. К. Пальгова, К. Л. Райхельсон. — СПб.: Фалькон прнт, 2014. — с. 104.
13. Харитонов, А.Г. Диетотерапия и нутриционная поддержка при воспалительных заболеваниях кишечника (болезнь Крона и язвенный колит) / А.Г. Харитонов. – СПб.: «Фалкон прнт», 2015. – 58 с.
14. Харитонов, А. Г. Энтеральное питание: учебное пособие / А. Г. Харитонов, К. Л. Райхельсон, А. Ю. Барановский. -СПб. — 2014. – 32 с.

Дополнительная литература:

1. Алгоритмы специализированной медицинской помощи больным сахарным диабетом / под ред. И. И. Дедова, М. В. Шестаковой. – М.: Медиа сфера, 2009. – 103 с.
2. Амбулаторно-поликлиническая онкология: руководство для врачей / Ш.Х. Ганцев, В.В. Старинский, И.Р. Раҳматулина и др. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 448 с.
3. Альбанова, В. И. Угри. Патогенез. Клиника. Лечение. / Альбанова В. И., Шишкова М. В. М.: БИНОМ. – 2009. – 112 с.
4. Антонова, Р. П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. / Антонова Р. П. М.: ПрофиКС. – 2007. – 200 с.
5. Александрова, О. Ю. Ответственность за правонарушение в медицине. / Александрова О. Ю., Герасименко Н. Ф. – М.: изд. центр «Академия». – 2006. – 238 с.
6. Барановский, А. Ю. Болезни оперированного желудка: учебное пособие. / А. Ю. Барановский, К. В. Логунов, О. Б. Протопопова — СПб.: Издательский дом СПБМАПО. – 2010. – 379 с.
7. Барановский, А. Ю. Лечебное питание больных после операций на органах пищеварения: учебное пособие. / Барановский А. Ю., Кондрашина Э. А., Левин Л. А. – СПб. – Диалект. – 2006. – 160 с.
8. Барановский, А. Ю. Диетология: организационно-правовые основы лечебно-диагностической работы: учебно- метод. пособие / А. Ю. Барановский, С. Ф. Пак – СПб. – Диалект. – 2006. – 176 с.
9. Барановский, А. Ю. Дисбактериоз кишечника: учебное пособие. /А. Ю. Барановский, Э. А. Кондрашина // СПб.: Питер, 2007. – 240 с.
10. Барановский, А. Ю. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях: учебно- методическое пособие. / Барановский А. Ю., Назаренко Л. И., Райхельсон К. Л. — СПб. — Диалект. — 2006. — 112 с.
11. Барановский, А. Ю. Основы питания россиян. / Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. – СПб. – Питер. – 2007. – 528 с.
12. Барановский, А. Ю. Ожирение. Клинические очерки. / Барановский А. Ю., Ворохобина Н. В. – Диалект. — 2007. – 240 с.
13. Барановский, А. Ю. Ошибки диетологии. / Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. СПб. – Издательский дом СПБМАПО. – 2011. – 740 с.
14. Барановский, А. Ю. Современная диетология: организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. / А. Ю. Барановский, Н. В. Семенов — 2-е изд., испр. и доп. — СПб: Издательский дом СПБМАПО, 2010. — 380 с.
15. Барановский, А. Ю. Энтеропатии: учебно-методическое пособие. / А. Ю. Барановский, Д. П. Петров. – СПб.: «Издательство СПБМАПО». - 2010. — 40 с.
16. Барановский, А. Ю. Геронтодиетология. Монография (книга 1). В 2 кн. – /А. Ю. Барановский, Л. И. Назаренко//Germany. LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG. — 2012. – 578 с.

17. Барановский, А. Ю. Геронтодиетология Монография (книга 2). В 2 кн. – Germany. LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG. — 2012. – 530 с.
18. Бессенсен, Д. Г. Избыточный вес и ожирение. Профилактика, диагностика и лечение. / Бессенсен Д. Г., Кушнер Р. М.: Бином. – 2006. – 240 с.
19. Березин, И. И. Рациональное питание и его роль в профилактике сердечно-сосудистой патологии / И. И. Березин — Самара : Волга-Бизнес, 2007. — 24 с.
20. Благосклонная, Я. В. Эндокринология. Благосклонная Я. В., Шляхто Е. В., Бабенко А. Ю. – СПб.: СпецЛит. – 2009. – 400 с.
21. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи. / Богушева В. И. – Ростов-на-Дону. – Феникс. – 2007. – 189 с.
22. Бухаров, Я. М. Психотерапия в практике врача–непсихотерапевта / Я. М. Бухаров, М. В. Голубев. – М.: МЕДПРАКТИКА-М. — 2007. – 56 с.
23. Ван Вэй III, Ч. В. Секреты питания. / Ч.В. Ван Вэй III, К. Айертон-Джонс. СПб. Диалект. – 2006 . – 311 с.
24. Гастроэнтерология. Национальное руководство под ред. В. Т. Ивашкина, Т. Л. Лапиной М. – 2008. – 704 с.
25. Дедов, И. И. Клиника и диагностика эндокринных нарушений. Учебно-методическое пособие. / И. И. Дедов, Г. А. Мельниченко, В. С. Пронин – Москва, 2005 — 244 с.
26. Диетология: руководство: учебное пособие. / Под ред. А. Ю. Барановского – Питер. – 2008. – 1024 с.
27. Дронова, О. Б. Диагностика гастроэзофагеальной рефлюксной болезни: учебное пособие / О. Б. Дронова [и др.]. — Оренбург : Изд. центр ОГАУ, 2008. — 92 с.
28. Гарднер, Д. Базисная и клиническая эндокринология (пер. с англ. Г. А. Мельниченко). / Д. Гарднер, Д. — Шобек М. – БИНОМ. – 2006. — 461 с.
29. Гурвич, М. М. Диетология. Полное руководство. Москва, Эксмо. – 2010 г. – 512 с.
30. Дедов, И. И. Клиника и диагностика эндокринных нарушений. Учебно-методическое пособие. / Дедов И. И., Мельниченко Г. А., Пронин В. С. – Москва, 2005 — 244 с.
31. Дедов, И. И. Сахарный диабет и артериальная гипертензия / И. И. Дедов, М. В. Шестакова. – М.: МИА — 2006. – 343 с.
32. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи. Академия. – 2008. – 272 с.
33. Дэвис, А. Нутрицевтика. / Дэвис А. и [др]. – Саттва. – 2008. – 652 с.
34. Ефимова Л. О. Диетическое питание с аэрогрилем. / Л. О. Ефимова — СПб. – 2007. – 207 с.
35. Жвиташвили Ю. Б. Рак и питание. Третье издание. СПб. – ЭЛБИ СПб. – 2010. – 365 с.
36. Здобнов, А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. / Здобнов А. И., Цыганенко В. А. — Издательство: Арий, ИКТЦ "Лада". — 2009. – 680 с.
37. Ивашкин, В. Т. Питание при болезнях органов пищеварения. / Ивашкин В. Т., Шевченко В. П. - М.: «ГЭОТАР-Медиа». – 2005. – 352 с.
38. Инфекционные болезни. Национальное руководство (Ред. Ющук Н. Д., Венгеров Ю. Я.). М. – ГЭОТАР МЕдия. – 2009. – 1056 с.
39. Каганов Б. С., Шарафетдинов Х. Х., Преображенская Э. Н. и др. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практическое руководство (нормативный документ). 2010. — 426 с.
40. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. – М. – 2008. – 448 с.
41. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / под ред. Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо. — М.: Медицинское информационное агентство, 2008. — 608 с.

42. Краснов, А. Целительная кулинария: от сахара до диетологии. – Донецк, БАО, 2007. – 704 с.
43. Корсун В. Ф., Суворов А. В., Дмитрук В. С. Псориаз: современные и старинные методы лечения. Центрополиграф. – 2005. – 303 с.
44. Косарев В. В. Фармакология и лекарственная терапия. / Косарев В. В., Бабанов С. А., Астахова А. В. — Санкт-Петербург, Эксмо. — 2009. — 464 с.
45. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. / Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. М.: Академия. – 2008. – 320 с.
46. Кучеренко, В. З. Организация и оценка качества лечебно-профилактической помощи населению: учебное пособие — М.: ГЭОТАР-Медиа — 2008. — 569 с.
47. Кучеренко, В. З. Применение методов статистического анализа для изучения общественного здоровья и здравоохранения: учебное пособие для практических занятий. — 4-е изд. , перераб. и доп. — М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. — 256 с.
48. Леонтьев О. В. Нарушение норм уголовного права в медицине. / Леонтьев О. В. — СПб, 2002. — 63 с.
49. Лидин А. Минеральные воды (справочное пособие). / Лидин А. Изд. Феникс/северо-запад. — 2009. — 256 с.
50. Лисицын, Ю. П. Общественное здоровье и здравоохранение: учебник. / Ю. П Лисицын, Г. Э. Улумбекова — 3-е изд. — М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. — 544 с.
51. Маев, И. В. Витамины / И. В. Маев, А. Н Казюлин, П. А Белый /— М.: Медпресс-информ. – 2011. – 544 с.
52. Монтиньяк, М. Секреты здорового питания. – М.: Оникс ХХI век. – 2006. – 912 с.
53. Новодержкина, Ю. Г., Дружинина В. П. Диетология. – Ростов-на-Дону, Феникс. – 2004. – 384 с.
54. Нутриционная поддержка в гастроэнтерологии / под ред. Л. Н. Костюченко. — М. : Издательство БИНОМ 2012. – 496 с.
55. Онкология: национальное руководство / гл. ред. В.И. Чиссов, М.И. Давыдов, науч. ред. Г.А. Франк, С.Л. Дарьялова. – М.: ГЭОТАР-Медиа. — 2013. – 1072 с.
56. Организация работы санатория. Менеджмент. Практика: учебное пособие /А. Ю. Барановский, С. А. Балакин, Л. И. Биткулова и др. — СПб: Бонниер Бизнес Пресс, 2013. — 200 с.
57. Петухов А. Б. Алгоритм оценки недостатка питания в клинике внутренних болезней: учеб.-метод. пособие / под ред. Ю. Н. Лященко ; Минздравсоцразвития РФ, ФГОУ "ВУНМЦ Росздрава". — М.: ФГОУ "ВУНМЦ Росздрава", 2007. — 32 с.
58. Питание спортсменов / ред. К. А. Розенблум. — 2004. Киев, Олимпийская литература. – 535 с.
59. Питание здорового и больного человека. 3-я Межрегион. науч.-практ. конф.: Материалы. / Ред. совет: В. А. Доценко и др. – СПб., 2005. – 238 с.
60. Питерс-Хармел Э., Матур Р. Сахарный диабет. Диагностика и лечение. М.: Практика. – 2008. – 500 с.
61. Потапова И. И., Корнеева Н. В.. Первичная обработка продуктов. М.: Академия. – 2008. – 80 с.
62. Протопопова, О. Б. Хронический панкреатит. Современные принципы диагностики и лечения: учебное пособие. /О. Б. Протопопова. — СПб.: Изд-во ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И. И. Мечникова, 2015. — 35 с.
63. Разгрузочно-диетическая терапия (ред. Кокосов А. Н.). СПб. – СпецЛит. – 2007. – 319 с.
64. Ребров, В. Г. Витамины, макро и микроэлементы. / В. Г Ребров., О. А. Громова – М. : ГЭОТАР –Медиа. – 2008. – 954 с.
65. Рыжко, П. П. Немедикаментозная реабилитация больных с заболеваниями кожи и волос. / Рыжко П. П., [и др.]. Медпресс. — 2005. — 160 с.

66. Тармаева, И. Ю. Лечебно-профилактическое питание: учебное пособие. / И. Ю. Тармаева, А. И. Белых – Иркутск: ИГМУ. — 2010. — 69 с.
67. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред. А. Т Васюковой. - Издательство: Дашков и Ко. 2008. — 812 с.
68. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. Под ред. М. П. Могильного — М. Изд. ДеЛи принт, 2007. – 320 с.
69. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. М.: Хлебпродинформ. — 2004. — 640 с.
70. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов. Часть 2. (под ред. Лупея Н. А.) [без изд.]. — 2005. — 560 с.
71. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 12-е изд., испр. и доп. / СПб.: Издательство Профи, 2009. – 370 с.
72. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания (под ред. Васюковой А. Т.). Издательство: Дашков и Ко. — 2013. — 212 с.
73. Сборник рецептур на продукцию общественного питания (под ред. Могильного М. П., Тутельяна В. А.). М. — 2011. — 1008 с.
74. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях и учреждениях социального обслуживания граждан РФ. / В. А. Тутельян, М. М. Гаппаров, А. К. Батурин, [и др.] — 2014. — 460 с.
75. Седлецкий, Ю. И. Современные методы лечения ожирения: Руководство для врачей. / Ю. И. Седлецкий. – СПб.: ЭЛБИ-СПб, 2007. – 415 с.
76. Смолянский, Б. Л. Аллергия – выбор диеты. / Б. Л. Смолянский, В. Г. Лифляндский. – М. — СПб.: НЕВА, 2005. – 125 с.
77. Смолянский, Б. Л. Гипертоническая болезнь – выбор диеты. / Б. Л. Смолянский, В. Г. Лифляндский. – СПб.: НЕВА; М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2003. – 127 с.
78. Смолянский, Б. Л. Заболевания дыхательной системы – выбор диеты: Рекомендации по диетическому питанию. / Б. Л. Смолянский, В. Г. Лифляндский. – СПб.: НЕВА, 2004. – 121 с.
79. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания / Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. — М. : ДеЛи-принт, 2008. — 274 с.
80. Ткаченко Е. И., Успенский Ю. П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. – СПб. – 2006. – 590 с.
81. Трунин, Е. М. Диффузный токсический зоб. – М.: Элби. – 2006. – 182 с.
82. Тутельян, В.А. Справочник по диетологии. / Тутельян В.А., Самсонов М. А.- М.: Медицина, 2002. —542 с.
83. Тутельян, В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. Справочное руководство по витаминам и минеральным веществам: руководство для последипломного образования врачей. Тутельян В. А Спиричев В. Б Суханов Б. П., Кудашева В. А. — М.: Колос, 2002. – 29 с.
84. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов. Справочник Макканса и Уиддоусона. СПб. Профессия. – 2006. – 415 с.
85. Хорошилов, И. Е. Клиническая нутрициология./ Хорошилов И. Е. — СПб. ЭЛБИ-СПб. – 2009. – 279 с.
86. Шевченко В. П. Клиническая диетология. – М.: ГЭОТАР-Медиа. – 2009. – 256 с.
87. Шестакова, М. В. Сахарный диабет и хроническая болезнь почек. / Шестакова М. В., Дедов И. И. — М.: Медицинское информационное агентство. – 2009. – 484 с.

88. Щербакова, Г. Н. Искусственное лечебное питание в многопрофильном хирургическом стационаре: руководство / Г. Н. Щербакова, А. А. Рагимов, В. В. Никода. — М.: ГЭОТАР-Медиа. — 2012. — 124 с.
89. Щукина, О. Б. Медико-социальные аспекты болезни Крона: учебное пособие. /О. Б. Щукина, В. В. Сергеева. - СПб.: ООО "Ресурс, 2014. — 76 с.
90. Эндокринология. / Дедов И. И., Мельниченко Г. А., Фадеев В. В. – М.: ГЭОТАР-Медиа. – 2009. – 432 с.
91. Эндокринология. Национальное руководство. М.: ГЭОТАР-Медиа. – 2008. – 1100 с.

Методические рекомендации и пособия по изучению программы: методические рекомендации и указания по изучению дистанционной части, размещенные в <http://moodle.szgmu.ru>

Программное обеспечение:  
MOODLE, Microsoft office

Базы данных, информационно справочные системы:

1. <http://www.rosminzdrav.ru/>
2. <http://www.sovetnmo.ru>
3. <http://www.gastro.ru/>
4. <http://elibrary.ru/>
5. <http://www.medline.com>
6. <http://www.rosmedlib.ru/>
7. <http://www.consilium-medicum.com>
8. <http://www.cochrane.org>
9. <http://www.booksmed.com>
10. <http://www.mednavigator.net>
11. <http://www.medicinform.net>
12. <http://medlinks.ru/>
13. <http://www.medtex.ru>
14. <http://www.librainitiative.com>
15. <http://www.rmj.ru>

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- а) кабинеты: учебная лекционная аудитория, учебные классы, компьютерный класс
- б) мебель: столы, стулья, учебная доска, экран
- в) медицинское оборудование пищеблока ЛПУ, отделения терапевтического профиля
- г) технические средства обучения (персональные компьютеры с выходом в Интернет, мультимедийная установка, аудио- и видеотехника)

## VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения модулей, и проводится в форме опросов во время занятий, тестового дистанционного контроля, ответов на контрольные вопросы и задания дистанционной части. Промежуточная аттестация – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по модулям. Промежуточная аттестация проводится в форме тестового контроля.

Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Диетология» проводится в форме сертификационного экзамена и должна выявлять

теоретическую и практическую подготовку врача-диетолога по диетологии в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

*Примерная тематика контрольных вопросов при итоговой аттестации:*

1. Структура организации питания в ЛПУ
2. Функциональные обязанности должностных лиц по организации лечебного питания
3. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений
4. Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
5. Пищевые отравления и их профилактика
6. Основные функции пищи
7. Особенности питания различных групп населения
8. Особенности питания пожилых и старых людей
9. Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
10. Физиология пищеварения
11. Физиология и патофизиология белкового обмена
12. Физиология и патофизиология углеводного обмена
13. Физиология и патофизиология жирового обмена
14. Биологическая и пищевая ценность белков
15. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
16. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика, биологическая роль
17. Пищевая ценность и биологическая роль углеводов
18. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
19. Нормы питания беременных, рожениц и кормящих матерей
20. Нормы питания в зависимости от характера труда, пола, возраста и энерготрат
21. Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний
22. Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
23. Пищевые продукты – источники белка
24. Пищевые продукты – источники углеводов
25. Пищевые продукты – источники витаминов
26. Пищевые продукты – источники жиров
27. Пищевые продукты – источники водорастворимых витаминов
28. Диетологические рекомендации при функциональных нарушениях желудка и двенадцатиперстной кишки
29. Диетотерапия при болезнях пищевода
30. Диетотерапия при воспалительных болезнях желудка, двенадцатиперстной кишки
31. Диетотерапия при болезнях воспалительных тонкой кишки
32. Диетотерапия при воспалительных болезнях толстой кишки
33. Диетологические рекомендации при функциональных заболеваниях толстой кишки
34. Лечебное питание при целиакии
35. Диетотерапия при запоре
36. Диетотерапия при диарее
37. Диетотерапия при гепатитах
38. Диетотерапия при циррозах печени

39. Диетотерапия при функциональных болезнях желчного пузыря, желчевыводящих путей
40. Диетотерапия при желчнокаменной болезни
41. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы
42. Атеросклероз, диетотерапия
43. Гипертоническая болезнь, диетотерапия
44. Инфаркт миокарда, диетотерапия
45. Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения
46. Диетотерапия при остром гломерулонефrite
47. Диетотерапия при хроническом гломерулонефrite
48. Диетотерапия при хроническом пиелонефrite
49. Диетотерапия при хронической почечной недостаточности
50. Диетотерапия при воспалительных заболеваниях мочевыводящих путей и мочекаменной болезни
51. Диетотерапия при наследственных ферментопатиях
52. Диетотерапия при инфекционных заболеваниях легких
53. Сахарный диабет, диетотерапия
54. Сочетание диетотерапии с другими видами лечения сахарного диабета
55. Ожирение, диетотерапия
56. Подагра, диетотерапия
57. Бронхиальная астма, диетотерапия
58. Туберкулез легких, диетотерапия
59. Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях
60. Пищевая аллергия, диетотерапия
61. Питание при кожных заболеваниях
62. Диетотерапия при остеопорозе
63. Питание в период предоперационной подготовки больных
64. Лечебное питание после операция на пищеводе
65. Лечебное питание после операций на поджелудочной железе
66. Лечебное питание после операций на кишечнике
67. Лечебное питание при травмах
68. Лечебное питание при ожоговой болезни
69. Питание при беременности
70. Особенности питания пожилых и старых людей
71. Белково-энергетическая недостаточность, роль диетотерапии в ее лечении
72. Технология приготовления диетических блюд, кулинарных изделий с пониженной калорийностью и повышенной биологической активностью
73. Первичная обработка продуктов
74. Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний
75. Диетотерапия при онкологических заболеваниях
76. Энтеральное питание

*Задания, выявляющие практическую подготовку врача-диетолога.*

1. У женщины 29 лет, ИМТ – 24 кг/м<sup>2</sup> внезапно появились ноющие боли в поясничной области, лихорадка, снижение аппетита. Объективно: температура 38°C, положительный симптом поколачивания по поясничной области с обеих сторон, почки не пальпируются. При лабораторном обследовании в клиническом анализе крови лейкоцитоз со сдвигом лейкоцитарной формулы влево, ускорение СОЭ до 30 мм/ч, в общем анализе мочи - белок, лейкоциты густо покрывают все поле зрения, бактериурия, оксалурия. Мочевина, креатинин крови – в норме. Сформулировать диетические рекомендации и назначить питание в стационаре.

2. Пациентка 54 лет. Перенесла радикальную операцию по поводу рака молочной железы, курс химиотерапии с хорошим эффектом. Во время проведения химиотерапии отмечает снижение аппетита, астенизацию, потерю веса до 15 кг (с 64 до 49 кг). ИМТ – 16,9 кг/м<sup>2</sup>. Планируется еще 4 курса полихимиотерапии. Сформулировать рекомендации по диетотерапии и нутриционной поддержке.

*Примеры тестовых заданий:*

1. Выбрать один правильный ответ.

При целиакии из питания исключаются:

- A) яйца
- Б) кукуруза
- В) молочные продукты
- Г) овсяное печенье
- Д) рис

2. Выбрать один правильный ответ.

Прием кулинарной обработки пищи, направленный на ограничение потребления насыщенных жиров и холестерина предполагает:

- А) для пассерования овощей использовать топленое масло
- Б) использовать варку в качестве тепловой обработки пищи
- В) приготавливать овощи вместе с мясом
- Г) цельное молоко заменять сухим молоком
- Д) использовать немолочные заменители сливок, содержащие пальмовое или кокосовое масло

2. Выбрать один правильный ответ.

Бери-Бери развивается вследствие авитаминоза:

- А) РР (ниацина);
- Б) В2 (рибофлавина);
- В) В1 (тиамина);
- Г) Е (токоферола);
- Д) В6 (пиридоксина).

## НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 29.11.2010 № 326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки “Здравоохранение и медицинские науки”».
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного

справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

7. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 г., № 920н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи взрослому населению по профилю «диетология»».

8. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 15.05.2012 № 543н «Об утверждении Положения об организации оказания первичной медико-санитарной помощи взрослому населению»;

9. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи»

10. Приказ МЗРФ от 05. 08. 2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях российской федерации» (вместе с «Положением об организации деятельности врача-диетолога», «Положением об организации деятельности медицинской сестры диетической», «Положением о совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений», «Инструкцией по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»). (Зарегистрировано в Минюсте РФ 12. 09. 2003 №5073).

11. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 24 июня 2010 г. N 474н г. Москва «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»».

12. Приказ МЗ и СР РФ от 12 февраля 2007 г. № 110 «О порядке назначения и выписывания лекарственных средств, изделий медицинского назначения и специализированных продуктов лечебного питания».

13. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 16. 02. 2009 N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20. 04. 2009 N 13796) [Электронный ресурс] Режим доступа: [http://www.Consultant.Ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_87299/?frame=1](http://www.Consultant.Ru/document/cons_doc_LAW_87299/?frame=1)

14. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г. Утверждены Распоряжение Правительства Российской Федерации N 1873-р от 25 октября 2010 г.

15. Методические рекомендации МР 2. 3. 1. 2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача 18 декабря 2008 год. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www. niiot. ru/doc/bank01/doc113/doc. htm#ixzz3YXe3uBV7>

16. Методические рекомендации «Специализированное лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях», утвержденные Научным советом по медицинским проблемам питания при Министерстве здравоохранения и социального развития РФ и Российской академии медицинских наук 25 июля 2005 г.

17. Методические рекомендации «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях», утвержденные Департаментом развития медицинской помощи и курортного дела 3 февраля 2005 г.

18. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР2. 3. 1. 2432-08.

19. СП 2. 3. 6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 6 ноября 2001 г. (с изменениями от 1. 04. 2003 г.)
20. СанПиН2. 3. 2. 1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
21. СанПиН2. 3. 2. 1290-03 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД).
22. СанПиН2. 3. 2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
23. СанПиН 2. 1. 3. 1375-03 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации больниц, родильных домов и других лечебных стационаров» от 06. 06. 2003 г.
24. СанПиН2. 4. 5. 2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
25. СанПиН2. 1. 3. 2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.
26. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС021/2011).
27. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС033/2013).
28. Технический регламент Таможенного союз «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС024/2011 №883).
29. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС024/2011 №882).



СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ И КОНСУЛЬТАНТОВ  
по разработке дополнительной профессиональной программы профессиональной  
переподготовки врачей по специальности «ГАСТРОЭНТЕРОЛОГИЯ»

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Райхельсон Карина Леонидовна	д.м.н., доцент	профессор	ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
2.	Щукина Оксана Борисовна	к.м.н., доцент	доцент	ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
3	Марченко Наталья Валерьевна	к.м.н	ассистент	ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
4	Пальгова Людмила Константиновна	профессор, д.м.н.	профессор	ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
По методическим вопросам				
5	Михайлова Ольга Антоновна		зав. отделом образовательных стандартов и программ	ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки врачей по специальности «Гастроэнтерология» обсуждена на заседании кафедры гастроэнтерологии и диетологии

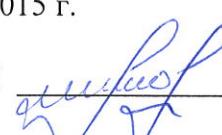
«22» декабря 2015 г., протокол № 25

Заведующий кафедрой, проф.  /Барановский А.Ю./

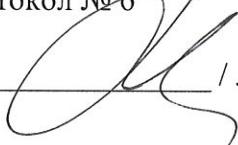
СОГЛАСОВАНО:

с отделом образовательных стандартов и программ ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова  
Минздрава России

«22» декабря 2015 г.

Заведующий ООСП  /Михайлова О.А./

Одобрено методическим советом терапевтического факультета  
«25» декабря 2015 г., протокол № 6

Председатель, проф.  / Лобзин С.В./