

2016. 30.02.

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.И. МЕЧНИКОВА
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ФГБОУ ВО СЗГМУ ИМ. И.И.МЕЧНИКОВА МИНЗДРАВА РОССИИ)

КАФЕДРА ПРОПЕДЕВТИКИ ВНУТРЕННИХ БОЛЕЗНЕЙ,
ГАСТРОЭНТЕРОЛОГИИ И ДИЕТОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова
Минздрава России



/О.Г. Хурцилава/

2016 года.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ «ОСНОВЫ ПИТАНИЯ ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА»

Специальность «Диетология»

Санкт-Петербург – 2016

362

100%

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Состав рабочей группы	3
2. Общие положения	4
3. Характеристика Программы	4
4. Планируемые результаты обучения	5
5. Календарный учебный график.	6
6. Учебный план	6
7. Рабочая программа	7
8. Организационно-педагогические условия реализации программы	9
9. Формы контроля и аттестации	10
10. Оценочные средства	11
11. Нормативные правовые акты	12

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Основы питания здорового человека» (далее – Программа), специальность «Диетология», представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

2.2. Направленность Программы - практико-ориентированная и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития медицинских работников, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

2.3. Цель Программы - совершенствование имеющихся компетенций, приобретение новых компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2.4. Задачи Программы:

- обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам питания здорового человека: представление о биологической роли нутриентов, физиология и патофизиология пищеварения, понятие о различных, в том числе нетрадиционных, видах питания.

- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам питания здорового человека, методов оценки нутритивного статуса, нормах питания различных групп населения.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 36 академических часов (1 академический час равен 45 мин).

3.2. Программа реализуется в очной форме обучения (с отрывом от работы) на базе ФБГОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

К освоению Программы допускается следующий контингент (специальности): диетология, гастроэнтерология, педиатрия, терапия, общая врачебная практика (семейная медицина), эндокринология.

3.3. Для формирования профессиональных умений и навыков в Программе предусматривается обучающий симуляционный курс (далее – ОСК).

3.4. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы.

Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в Программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом обеспечении Программы.

3.5. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и

распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, стажировка, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний и умений обучающихся.

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности задач в системе непрерывного образования кафедрой могут быть внесены изменения в распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы, в пределах 15% от общего количества учебных часов.

3.6. В Программу включены планируемые результаты обучения, в которых отражаются требования профессиональных стандартов или квалификационных характеристик по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

3.7. Программа содержит требования к итоговой аттестации обучающихся, которая осуществляется в форме зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями и содержанием программы.

3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

- а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
- б) учебно-методическое и информационное обеспечение;
- в) материально-техническое обеспечение;
- г) кадровое обеспечение.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

4.1. Требования к квалификации:

Уровень профессионального образования – высшее образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Педиатрия».

4.2. Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее высшего профессионального образования, и приобретение новых компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности по специальности «Диетология».

4.3. Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы.

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК)

- способность и готовность проводить диагностические исследования в области оценки нутритивного статуса (ПК-1)
- способность и готовность давать рекомендации по выбору оптимального режима питания различным группам населения, нуждающимся в помощи диетолога (ПК-2)

4.4. Характеристика новых профессиональных компетенций, приобретаемых в результате освоения Программы.

У обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (далее – ПК):

- способность и готовность к применению в практической деятельности новых, в том числе инновационных методов оценки нутритивного статуса (ПК-3)
- способность и готовность к применению в практической деятельности современных алгоритмов рационального питания различных групп населения (ПК-4)

4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование и

приобретение профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

- **усовершенствовать следующие необходимые знания:** основы нормальной анатомии и патофизиологии органов пищеварения, научные основы питания здорового человека, климатогеографические, национальные, поло-возрастные и другие особенности питания
- **приобрести следующие необходимые знания:** современные представления о биологической роли нутриентов и их значении в обмене веществ в организме в норме и патологии,
- **усовершенствовать следующие необходимые умения:** определение основного обмена, фактического расхода энергии, потребности в нутриентах, расчета калорийности и химического состава рациона в различных группах населения
- **приобрести следующие необходимые умения:** использование современных, в том числе инновационных методов диагностики нутритивного статуса пациента (лабораторной диагностики, биоимпедансометрии), применение новых алгоритмов рационального питания в различных группах населения

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

График обучения	Академических часов в день	Дней в неделю	Общая трудоемкость Программы в часах	Итоговая аттестация
Форма обучения				
Очная	6	6	36	зачет

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ	СР	ДО	
1	<i>Основы питания здорового человека</i>	22	8	4	14	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
1.1	Научные основы питания здорового человека	4	-	-	4			Текущий контроль (опрос)
1.2	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.3	Физиология и патофизиология пищеварения	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.4	Оценка нутритивного статуса человека	2	-	-	2	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.5	Пищевые вещества и их биологическая роль	4	2	-	2	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.6	Витамины и минералы в питании человека.	4	2	-	2	-	-	Текущий контроль (опрос)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ	СР	ДО	
1.7	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
2	<i>Некоторые отдельные вопросы диетологии</i>	10	4	-	4	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
2.1	Инновационные компьютерные технологии в практике диетолога	4	-	4	-	-	-	Текущий контроль (задачи)
2.2	Нетрадиционные методы питания	2	-	-	2	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.3	Разгрузочно-диетическая терапия	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
	Внутреннее применение минеральных вод	2	2	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
Итоговая аттестация		4	-	-	4	-	-	Зачет
Всего		36	12	4	20	-	-	

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по теме «Основы питания здорового человека»

РАЗДЕЛ 1. Основы питания здорового человека

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	Научные основы питания здорового человека
1.1.1	Питание как общебиологическая проблема, основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма. Пластическая функция пищи. Биорегуляторная функция пищи. Приспособительная функция пищи.
1.1.2	Питание как физиологическая проблема. Прием пищи. Переваривание пищи в пищевом канале. Всасывание нутриентов (абсорбция). Транспорт нутриентов к органам и клеткам. Ассимиляция нутриентов на уровне клетки. Выведение продуктов обмена из организма.
1.1.3	Питание как социально-экономическая проблема. Распределение продуктов питания в зависимости от экономических возможностей. Распределение продуктов питания в зависимости от социальных условий.
1.2.4	Климатогеографические, национальные и другие особенности питания. Особенности питания в жарком климате, в условиях Заполярья. Особенности питания в различных этнических группах населения.
1.1.5	Понятие о различных видах питания (сбалансированное, адекватное, рациональное, лечебное и диетическое, лечебно-профилактическое). Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни.
1.2	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
1.2.1	Общие закономерности процессов обмена веществ. Особенности энергетического обмена. Особенности пластического обмена. Специфически-динамическое действие пищи. Регуляция обмена веществ в норме и патологии.
1.2.2	Физиология и патофизиология белкового обмена. Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция.
1.2.3	Физиология и патофизиология углеводного обмена. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена
1.2.4	Физиология и патофизиология жирового обмена. Особенности принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапии при нарушении жирового обмена.
1.3	Физиология и патофизиология пищеварения

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.3.1	Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания. Регуляция пищеварения. Полостное пищеварение. Пристеночное пищеварение и всасывание. Регуляция пищеварения.
1.3.2	Значение состояния функций органов пищеварения и нарушений процессов пищеварения при заболеваниях органов пищеварения.
1.4	Оценка нутритивного статуса человека
1.4.1	Понятие о нутритивном статусе. Методы оценки нутритивного статуса: анализ диеты, состава тела, антропометрические методы, лабораторные методы, функциональные методы. Комплексная оценка и интерпретация полученных показателей
1.5	Пищевые вещества и их биологическая роль
1.5.1	Биологическая и пищевая ценность, состав белков. Идеальный белок. Незаменимые аминокислоты и их роль в организме. Дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе и его значение.
1.5.2	Пищевая ценность жиров. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика. Полиненасыщенные жирные кислоты, стерины фосфолипиды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность растительных и животных жиров в рационе.
1.5.3	Пищевая ценность углеводов. Простые углеводы, полисахариды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность рафинированных и нерафинированных углеводов в рационе.
1.6	Витамины и минералы в питании человека.
1.6.1	Классификация витаминов: водо- и жирорастворимые витамины; витаминоподобные вещества. Биологическая роль витаминов: пищевые источники, факторы, разрушающие витамины, авитаминозы, гиповитаминозы, полигиповитаминозы; диагностика, профилактика и лечение. Витаминизация пищи.
1.6.2	Макро- и микроэлементы: классификация. Биологическая роль. Нормы потребления. Симптомы дефицита. Продукты – источники минералов.
1.7	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
1.7.1	Нормы потребления белков, жиров, углеводов современные подходы к нормированию. Особенности и нормы питания здорового населения; режим питания.
1.7.2	Нормы питания в зависимости от характера труда, физиологического состояния, пола, возраста и энергозатрат.

РАЗДЕЛ 2. Некоторые отдельные вопросы диетологии

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Инновационные компьютерные технологии в практике диетолога
2.1.1	Инновационные компьютерные технологии в практике диетолога: электронные стандартизированные ситуационные задачи, работа с электронными базами данных нормативных правовых актов, определяющих деятельность учреждений здравоохранения по вопросам норм питания
2.2	Нетрадиционные методы питания
2.2.1	Понятие об альтернативной медицине и методы терапии. Общая характеристика «модных» методов питания. Теоретическое обоснование и критика модных диет.
2.3	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ)
2.3.1	Показания и противопоказания к РДТ. Патофизиология полного 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.
2.4	Внутреннее применение минеральных вод
2.4.1	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.

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

8.1. Тематика учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций:

Лекционные занятия

№	Тема лекции	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии	1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
2.	Физиология и патофизиология пищеварения	1.3.1	ПК-2, ПК-4
3.	Пищевые вещества и их биологическая роль	1.5.1, 1.5.2, 1.5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
4.	Витамины и минералы в питании человека.	1.6.1, 1.6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
5.	Разгрузочно-диетическая терапия	2.2.1	ПК-2, ПК-4
6.	Внутреннее применение минеральных вод	2.3.1	ПК-2, ПК-4

Практические занятия:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Научные основы питания здорового человека	1.1.1, 1.1.2, 1.2.3, 1.1.4, 1.1.5	ПК-1, ПК-3
2.	Оценка нутритивного статуса человека	1.4.1	ПК-1, ПК-3, ПК-4
3.	Пищевые вещества и их биологическая роль	1.5.1, 1.5.2, 1.5.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
4.	Витамины и минералы в питании человека.	1.6.1, 1.6.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4
5.	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей	1.7.1, 1.7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-4
6.	Нетрадиционные методы питания	2.2.1	ПК-4

Обучающий симуляционный курс:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Инновационные компьютерные технологии в практике диетолога	Электронные стандартизированные ситуационные задачи, работа с электронными базами данных нормативных правовых актов, определяющих деятельность учреждений здравоохранения по вопросам норм питания	ПК-3, ПК-4

8.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Основная литература:

1. Гурвич М.М. Диетология и диетические столы. Полное руководство / М.М. Гурвич.- Издательство ЭКСМО, 2015.- 592с.
2. Клинические рекомендации. Применение диетического и функционального питания в лечебно-профилактических и реабилитационных программах. / Москва, 2015. – 80с.
3. Назаренко, Л. И. Рациональное питание / Л. И. Назаренко, А. Ю. Барановский. — СПб.: Издательство ГБОУ ВПО СЗГМУ им. ИИ Мечникова. : 2014. -100с.

Дополнительная литература:

1. 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.
2. 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.
3. Маев, И. В. Витамины / И. В. Маев А. Н Казюлин., П. А Белый — М. : Медпресс-информ. — 2011. — 544 с.
4. 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.
5. Научные основы здорового питания / В.А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. - М.: Панорама, 2010. - 816 с.

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>

8.3. Материально-техническое обеспечение, необходимое для организации всех видов дисциплинарной подготовки:

- учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса, в том числе электронного обучения;
- клинические базы ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России;
- аудиторный и библиотечный фонд, в том числе дистанционные и электронные возможности, для самостоятельной подготовки обучающихся.

8.4. Кадровое обеспечение. Реализация Программы осуществляется профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов, систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью со стажем работы в системе высшего и/или дополнительного профессионального образования в сфере здравоохранения не менее 5 лет.

9. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ

9.1. Текущий контроль хода освоения учебного материала проводится в форме устного опроса. Промежуточный контроль проводится в форме тестирования.

9.2. Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной

профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме зачета.

9.3. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

9.4. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Примерная тематика контрольных вопросов при итоговой аттестации:

1. Понятие о различных видах питания
2. Питание как социальная и экономическая проблема
3. Основные функции пищи
4. Особенности питания различных групп населения
5. Особенности питания пожилых и старых людей
6. Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
7. Физиология пищеварения
8. Физиология и патофизиология белкового обмена
9. Физиология и патофизиология углеводного обмена
10. Физиология и патофизиология жирового обмена
11. Биологическая и пищевая ценность белков
12. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
13. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная характеристика, биологическая роль
14. Пищевая ценность и биологическая роль углеводов
15. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
16. Особенности и нормы питания беременных, рожениц и кормящих матерей
17. Нормы питания в зависимости от характера труда, пола, возраста и энерготрат
18. Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний
19. Пищевые продукты – источники белка
20. Пищевые продукты – источники углеводов
21. Пищевые продукты – источники витаминов
22. Пищевые продукты – источники жира
23. Пищевые продукты – источники водо- и жирорастворимых растворимых витаминов.
24. Пищевые продукты – источники макро- и микроэлементов
25. Теоретическое обоснование и критика модных диет.
26. Разгрузочно-диетическая терапия. Методика, показания, противопоказания.

Задания, выявляющие практическую подготовку врача-диетолога:

Вам предложены клинические ситуации, обусловленные дефицитом витаминов. На основании симптомов поставьте предположительный диагноз:

- А) бери-бери
- Б) цинга
- В) пеллагра
- Г) рахит

1. Мужчина 53 лет, страдающий хроническим алкоголизмом, жалуется на поносы, похудание, снижение памяти, вспыльчивость, раздражительность. При осмотре обращает на себя внимание покраснение тыльной части кистей рук и стоп, сухость кожи и шелушение крыльев носа, вокруг рта, наличие перхоти. Язык отечный, «географический», с отпечатками зубов на боковых поверхностях.

Ответ – В

2. Женщина 40 лет жалуется на слабость, снижение работоспособности, наличие темных кругов под глазами, кровоточивость десен, обильные менструации. В течение месяца не употребляла свежих фруктов овощей в связи с наличием кашицеобразного стула 2-3 раза в день после перенесенного острого энтероколита. При осмотре отмечается набухание межзубных сосочков и кровоточивость десен, петехиальная сыпь на коже, сухость и синюшность губ, пониженное артериальное давление (85/60 мм рт. Ст.), гипотермия ($T 36,2^{\circ}\text{C}$).

ОТВЕТ – Б

Примеры тестовых заданий:

Выберите один правильный ответ:

1. Витамин B_{12} всасывается:

- а) в подвздошной кишке;
- б) в тощей кишке;
- в) в толстой кишке;
- г) в желудке;
- д) в 12-перстной кишке.

Ответ: а

2. Укажите продукты, богатые кальцием:

- А) яблоки
- Б) растительное масло
- В) овсяная крупа
- Г) говядина
- Д) сыр

Ответ: Д

3. Старовегетарианцы в рацион включают:

- А) молоко
- Б) яйца
- В) орехи
- Г) сыр
- Д) творог

Ответ: В

11. 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 и социального развития Российской Федерации от 15.05.2012 № 543н «Об утверждении Положения об организации оказания первичной медико-санитарной помощи взрослому населению»;
 8. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012г., № 920н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи взрослому населению по профилю «диетология»».
 9. 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).
 10. 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.
 11. 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/>