



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)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора
ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова
Минздрава России


/О.Г. Хурцилава/

«24» _____ 2017 года

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ
«ДИЕТОТЕРАПИЯ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ»**

Кафедра Пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии

Специальность «ДИЕТОЛОГИЯ»

Санкт-Петербург – 2017

СОДЕРЖАНИЕ

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	14
9. Формы контроля и аттестации	17
10. Оценочные средства	18
11. Нормативные правовые акты	20


1. Состав рабочей группы

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов», специальность «Диетология»

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Место работы
1.	Бакулин Игорь Геннадьевич	Доктор медицинских наук, профессор	Зав. кафедрой пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
2.	Назаренко Людмила Ивановна	Д.м.н., профессор	Профессор кафедры пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России
3.	Оганезова Инна Андреевна	Доктор медицинских наук, профессор	Профессор кафедры пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
4.	Медведева Ольга Ивановна	Кандидат медицинских наук, доцент	Доцент кафедры пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов» обсуждена на заседании кафедры пропедевтики внутренних болезней, гастроэнтерологии и диетологии «9» марта 2017г., протокол № 11.

Заведующий кафедрой, профессор

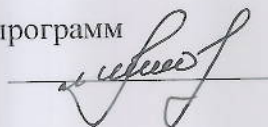


/И.Г. Бакулин/

Согласовано:

с отделом образовательных стандартов и программ ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России «24» мая 2017 г.

Заведующий отделом образовательных стандартов и программ



/ Михайлова О.А. /

Одобрено методическим советом лечебного факультета

«20» 10 2017 г.

Председатель, профессор



/В.Г.Радченко/

18.10.17
ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова
Минздрава России
3
Отдел образовательных стандартов
и программ
191015, Санкт-Петербург, ул. Кирочная, д.
тел. 275-19-47

2. Общие положения

2.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов» (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 их квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

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

2.4. Задачи Программы:

- обновление существующих теоретических знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам диетотерапии при заболеваниях внутренних органов;
- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам диетотерапии при заболеваниях внутренних органов.

3. Характеристика программы

3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 144 академических часа (1 академический час равен 45 мин).

3.2. Программа реализуется в очной и форме обучения на базе ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

К освоению Программы допускается следующий контингент (специальности): врач-диетолог, врач-гастроэнтеролог, врач-терапевт, врач общей практики (семейный врач), врач-педиатр, врач-эндокринолог.

3.3. Учитывая цель, задачи и особенности реализации Программы обучающий симуляционный курс (ОСК) не предусмотрен.

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, ОСК, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний и умений обучающихся.

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности задач в Программу могут быть внесены изменения по распределению 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 экзамена 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, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.

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

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК):

- способность и готовность выявлять у пациентов основные патологические симптомы и синдромы алиментарно-зависимых заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организма в целом, анализировать закономерности функционирования органов и систем при алиментарно-зависимых заболеваниях и других патологических процессах, использовать алгоритм постановки диагноза с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (ПК-1);
- способность и готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи; способность и готовность к применению в практической деятельности современных алгоритмов рационального питания различных групп населения (ПК-2);
- способность и готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих (ПК-3);

4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

- **усовершенствовать следующие необходимые знания:** представления о биологической роли нутриентов и их значении в обмене веществ в организме в норме и патологии, научные основы питания здорового человека, методы диагностики нарушений пищевого статуса пациента, методы стратификации риска развития основных 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;
- **усовершенствовать следующие необходимые умения:** проводить оценку фактического питания пациентов; проводить исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела; проводить оценку пищевого поведения пациента, оценивать риск развития у пациента алиментарно-зависимых заболеваний; интерпретировать результаты обследования для постановки полного клинического диагноза; применять современные алгоритмы рационального питания при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистых

заболеваниях, заболеваниях почек и мочевыводящих путей, при болезнях обмена веществ, органов дыхания, некоторых хирургических заболеваниях и других патологических состояниях,

- усовершенствовать следующие необходимые навыки: использование современных методов диагностики нутриционного статуса пациента, разработку и внедрение образовательных программ для больных с патологией обмена веществ с целью профилактики осложнений алиментарно-зависимых заболеваний.

5. Календарный учебный график

График обучения Форма обучения	Разделы Программы	Академических часов в день	Дней в неделю	Всего часов по разделам Программы (этапам)
Очная	Теоретическое обучение	6	5	42
	Практическое обучение	6	5	96
	Итоговая аттестация	6	1	6

6. Учебный план

Категория обучающихся: врач-диетолог, врач-гастроэнтеролог, врач-терапевт, врач общей практики (семейный врач), врач-педиатр, врач-эндокринолог.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа

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 ¹	СР	ДО	
1	Основы питания здорового и больного человека	32	12		20			промежуточный контроль (тестовый контроль)
1.1	Научные основы питания здорового и больного человека	22	8		14			текущий контроль (опрос)
1.2	Некоторые отдельные вопросы диетологии	10	4		6			текущий контроль (опрос)
2	Основы организации лечебного питания. Лечебная кулинария.	16	4		12			промежуточный контроль (тестовый контроль)
2.1	Иновационные компьютерные технологии в практике врача-диетолога				4			текущий контроль (задачи)
2.2	Организация лечебного питания	2	2		-			текущий контроль (опрос)

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

2.3	Пищевые отравления и их профилактика	6	2		4		текущий контроль (опрос)
2.4	Лечебная кулинария.	4	-		4		текущий контроль (опрос)
3	Питание при заболеваниях внутренних органов	66	18		48		промежуточный контроль (тестовый контроль)
3.1.	Болезни органов пищеварения и диетотерапия	28	8		20		текущий контроль (опрос)
3.2	Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия	6	2		4		текущий контроль (опрос)
3.3	Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия	10	2		8		текущий контроль (опрос)
3.4	Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия	14	4		10		текущий контроль (опрос)
3.5	Болезни органов дыхания и диетотерапия	4	2		2		текущий контроль (опрос)
3.6	Пищевая непереносимость и диетотерапия	4	-		4		текущий контроль (опрос)
4	Питание при некоторых физиологических состояниях	8	2		6		промежуточный контроль (тестовый контроль)
4.1.	Особенности питания пожилых и старых людей	4	2		2		текущий контроль (опрос)
4.2	Питание при беременности и кормлении	4	-		4		текущий контроль (опрос)
5	Хирургические заболевания и питание	16	6		10		промежуточный контроль (тестовый контроль)
5.1	Питание больных в пред- и послеоперационном периодах	6	2		-		текущий контроль (опрос)
5.2	Питание больных, перенесших операции на органах пищеварения	14	4		10		текущий контроль (опрос)
	Итоговая аттестация	6	-	-	6		экзамен
	Всего	144	42	0	102		

7. Рабочая программа

по теме: «Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов»

РАЗДЕЛ 1 Основы питания здорового и больного человека.

1.1	Научные основы питания здорового и больного человека
1.1.1	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
1.1.1.1	Питание как общебиологическая проблема, основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма. Пластическая функция пищи. Биорегуляторная функция пищи. Приспособительная функция пищи.

	<p>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.</p> <p>Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания. Расстройства питания, вызванные эндогенными причинами. Питание как фактор риска неинфекционных заболеваний. Непереносимость пищи, связанная с иммунными процессами (пищевая аллергия).</p> <p>Питание как социальная экономическая проблема. Распределение продуктов питания в зависимости от экономических возможностей и социальных условий. Климатогеографические, национальные и другие особенности питания. Особенности питания в жарком климате, в условиях Заполярья. Особенности питания в различных этнических группах населения.</p>
1.1.1.2	Понятие о различных видах питания (сбалансированное, адекватное, рациональное, лечебное и диетическое, лечебно-профилактическое).
1.1.2	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
1.1.2.1	<p>Общие закономерности процессов обмена веществ. Особенности энергетического обмена. Особенности пластического обмена. Специфически-динамическое действие пищи. Регуляция обмена веществ в норме и патологии. Физиология и патофизиология белкового обмена. Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция.</p> <p>Физиология и патофизиология углеводного обмена. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена.</p> <p>Физиология и патофизиология жирового обмена. Особенности принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапии при нарушении жирового обмена.</p>
1.1.3	Физиология и патофизиология пищеварения
1.1.3.1	Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания. Регуляция пищеварения. Полостное пищеварение. Пристеночное пищеварение и всасывание.
1.1.3.2	Регуляция пищеварения: значение микрофлоры, пищевых волокон. Роль центральной и периферической нервной системы в регуляции пищеварения
1.1.3.3	Значение состояния секреторной и моторной функций органов желудочно-кишечного тракта при нарушениях процессов пищеварения
1.1.4	Оценка нутриционного статуса человека
1.1.4.1	Понятие о нутриционном статусе. Методы оценки нутриционного статуса: анализ диеты, состава тела, антропометрические методы, лабораторные методы, функциональные методы. Комплексная оценка и интерпретация полученных показателей
1.1.5	Пищевые вещества и их биологическая роль
1.1.5.1	Биологическая и пищевая ценность, состав белков. Идеальный белок. Незаменимые аминокислоты и их роль в организме. Дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе и его значение.
1.1.5.2	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.
1.1.5.3	Пищевая ценность углеводов. Простые углеводы, полисахариды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность рафинированных и нерафинированных углеводов в рационе.
1.1.6	Клиническая витаминология.
1.1.6.1	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.
1.1.7	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
1.1.7.1	Нормы потребления белков, жиров, углеводов современные подходы к нормированию. Особенности и нормы питания здорового населения; режим питания.
1.1.7.2	Нормы питания в зависимости от характера труда, физиологического состояния, пола, возраста и энерготрат.
1.1.8	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
1.1.8.1	Пищевые продукты - источники белка. Молоко. Мясо и мясопродукты. Рыба и рыбопродукты. Яйца. Растительные источники белка. Пищевые продукты - источники жира. Источники растительных жиров. Источники животных жиров. Пищевые продукты - источники углеводов. Источники простых углеводов. Источники сложных углеводов. Пищевые продукты - источники витаминов. Пищевые продукты – источники водорастворимых витаминов. Источники жирорастворимых витаминов. Пищевые источники минеральных веществ, макро- и микроэлементов
1.1.8.2	Нормы потребления продуктов питания. Нормы потребления мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц. Нормы потребления круп, макаронных изделий. Нормы потребления фруктов, овощей.
1.2.	<i>Некоторые отдельные вопросы диетологии</i>
1.2.1	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 пола, возраста, характера труда
1.2.2	Нетрадиционные методы питания. Понятие об альтернативной медицине и методы терапии. Теоретическое обоснование и критика модных диет. Фармакологические свойства пищевых продуктов. Общая характеристика «модных» методов питания.
1.2.3.	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ). Показания и противопоказания к РДТ. Патифизиология 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.
1.2.4	Внутреннее применение минеральных вод. 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. Методики питьевого лечения минеральными водами при некоторых заболеваниях.
1.2.5	Биологически активные добавки к пище. Классификация БАД. Характеристика основных групп. Применение БАД в лечении и профилактике заболеваний внутренних органов.

РАЗДЕЛ 2 Основы организации лечебного питания. Лечебная кулинария.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Инновационные компьютерные технологии в практике врача-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 лечебного питания
2.2	Организация лечебного питания
2.2.1	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях. Структура организации питания в ЛПУ
2.2.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений
2.2.3	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза. Признаки доброкачественности, порчи, дефектов основных продуктов питания. Правила проведения экспертизы пищевых продуктов. Порядок отбраковки недоброкачественных продуктов.
2.3	Пищевые отравления и их профилактика
2.3.1	Определение понятия пищевого отравления. Классификация пищевых отравлений. Эпидемиологические особенности пищевых отравлений. Анализ пищевых отравлений.
2.3.2	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика. Пищевые токсикоинфекции. Роль определенных продуктов в возникновении пищевых токсикоинфекций. Бактериальные токсикозы. Роль определенных продуктов в возникновении токсикозов. Микотоксикозы. Роль определенных продуктов в возникновении микотоксикозов. Меры профилактики пищевых отравлений.
2.3.3	Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика. Пищевые отравления химическими примесями. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Профилактика пищевых отравлений немикробной этиологии.
2.4	Основы лечебной кулинарии.
2.4.1	Технология приготовления диетических блюд, кулинарных изделий. Классификация блюд. Особенности технологии, обеспечивающие механическое и химическое щажение. Требования к качеству.
2.4.2	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Особенности приготовления первых блюд. Приготовление крупяных и макаронных изделий. Приготовление мясных и рыбных изделий. Особенности приготовления молочных и яичных блюд. Особенности приготовления сладких десертных блюд и напитков. Сохранение биологической ценности пищевых веществ в продуктах и блюдах при кулинарной обработке.

РАЗДЕЛ 3 Питание при заболеваниях внутренних органов

3.1.	Болезни органов пищеварения и диетотерапия
3.1.1.	Болезни пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия
3.1.1.1	Влияние питания на развитие заболеваний пищевода. Принципы питания при заболеваниях пищевода.
3.1.1.2	Функциональные заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки. Влияние питания на развитие заболеваний. Принципы питания, диетотерапия и питание в профилактике заболеваний желудка и двенадцатиперстной кишки.

3.1.1.3	Острый гастрит. Влияние питания на развитие заболевания. Питание при остром гастрите. Питание в период реконвалесценции.
3.1.1.4	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)
3.1.1.5	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.
3.1.2	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия
3.1.2.1	Физиологические стимуляторы моторно-двигательной функции кишечника. Пищевые вещества, задерживающие перистальтику кишечника. Индифферентные пищевые вещества. Особенности набора блюд и продуктов при заболеваниях кишечника.
3.1.2.2	Влияние питания на развитие заболеваний кишечника. Принципы питания при заболеваниях кишечника. Диетотерапия при различных заболеваниях кишечника. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний
3.1.2.3	Целиакия. Задачи и принципы диетотерапии. Обучение больных.
3.1.3	Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия
3.1.3.1	Влияние питания на развитие заболеваний печени. Принципы питания при заболеваниях печени. Диетотерапия при гепатитах. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний.
3.1.3.2	Питание при циррозе печени и его осложнениях (асцит, энцефалопатия и др). Задачи, принципы и методики диетотерапии.
3.1.3.4	Влияние питания на развитие заболеваний желчевыводящих путей. Диетотерапия при различных заболеваниях желчевыводящих путей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии при различных заболеваниях. Питание в профилактике заболеваний.
3.1.4	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия
3.1.4.1	Влияние питания на развитие заболеваний поджелудочной железы. Принципы питания при заболеваниях поджелудочной железы. Диетотерапия при различных заболеваниях поджелудочной железы. Задачи при проведении диетотерапии. Питание в профилактике заболеваний.
3.2	Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия
3.2.1.	Атеросклероз, ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия
3.2.1.1.	Роль алиментарного фактора в этиопатогенезе атеросклероза, ИБС. Лечебное питание в комплексной терапии и профилактике атеросклероза. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика противоатеросклеротической диеты. Диетотерапия при различных типах гиперлипидемии.
3.2.2.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия Роль алиментарного фактора в этиологии болезни. Значение диеты в профилактике.
3.2.3	Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения

3.2.3.1	Патология обмена веществ при хронической сердечной недостаточности. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в лечении сердечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике недостаточности кровообращения.
3.3	<i>Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия</i>
3.3.1	Диетотерапия при острых и подострых нефритах. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от течения и сроков заболевания.
3.3.2	Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей и пиелонефрите. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике.
3.3.3	Диетотерапия при хронической почечной недостаточности
3.3.3.1	Изменения в обмене веществ при почечной недостаточности. Задачи, принципы диетотерапии. Роль питания в профилактике прогрессирования почечной недостаточности
3.3.4.2	Диетотерапия при хронической почечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Методики. Диетотерапия при проведении заместительной терапии и хронической почечной недостаточности
3.3.4	Мочекаменная болезнь (МКБ) и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в патогенезе МКБ. Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Задачи, принципы диетотерапии. Роль питания в профилактике.
3.4	<i>Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия</i>
3.4.1	Сахарный диабет и диетотерапия
3.4.1.1.	Метаболизм и регуляция углеводного обмена в организме. Роль алиментарного фактора в патогенезе диабета. Роль диетотерапии в профилактике диабета.
3.4.1.2	Диетотерапия сахарного диабета. Задачи, принципы и методики при различных формах сахарного диабета. Обучение больных диетотерапии. Сочетание диетотерапии с другими видами лечения сахарного диабета:
3.4.2	Ожирение и диетотерапия
3.4.2.1	Ожирение. Этиопатогенез. Факторы риска. Классификация. Клиника. Диагностика. Осложнения. Профилактика ожирения.
3.4.2.2	Диетотерапия. Задачи, принципы и методики при ожирении. Индивидуальный подбор питания. Недиеетические методы лечения ожирения. Комплексное лечение ожирения.
3.4.3	Подагра и диетотерапия
3.5	<i>Болезни органов дыхания и диетотерапия</i>
3.5.1	Бронхиальная астма (БА) и диетотерапия. Роль алиментарного фактора. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Роль диеты в профилактике БА.
3.5.2	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия
3.5.2.1	Туберкулез легких и диетотерапия: задачи, принципы и методики.
3.5.2.2	Пневмонии и диетотерапия: задачи, принципы и методики. Питание при дыхательной недостаточности
3.6	<i>Пищевая непереносимость и диетотерапия</i>
3.6.1	Пищевая непереносимость, виды, этиопатогенез. Диагностика. Лечение. Диетотерапия при различных видах пищевой непереносимости и аллергии. Обучение больных. Роль диеты в профилактике.
3.6.2	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях (фенилкетонурия, фруктоземия, гистидинемия и др.).

РАЗДЕЛ 4 Питание при некоторых физиологических состояниях

4.1.	<i>Особенности питания пожилых и старых людей</i>
4.1.1	Принципы геродиететики. Потребности в пищевых веществах и энергии пожилых и старых людей.
4.1.2	Особенности питания пожилых и старых людей с учетом энерготрат, сопутствующих заболеваний.
4.2	<i>Питание при беременности и кормлении</i>
4.2.1	Питание в I-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Особенности рациона. Питания при токсикозе первой половины беременности.
4.2.2	Питание в II-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Особенности рациона.
4.2.3	Питания при токсикозах второй половины беременности.
4.2.4	Питание кормящих матерей. Задачи и принципы питания. Особенности рациона.

РАЗДЕЛ 5 Хирургические заболевания и питание

5.1	<i>Питание больных в пред- и послеоперационном периодах</i>
5.1.1	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.
5.1.2	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. Энтеральное и парентеральное питание в комплексной терапии хирургических больных Питание при осложнениях после оперативных вмешательств.
5.2	<i>Питание больных, перенесших операции на органах пищеварения</i>
5.2.1.	Лечебное питание после операция на пищеводе. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
5.2.2.	Лечебное питание после операций на желудке. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
5.2.3	Лечебное питание после операций на печени и желчевыводящих путях. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
5.2.4	Лечебное питание после операций на поджелудочной железе. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.
5.2.5	Лечебное питание после операций на кишечнике. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.

8. Организационно-педагогические условия реализации программы

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

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
1.	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема	1.1.1	ПК-1, ПК-3
2.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии	1.1.2	ПК-1
3.	Физиология и патофизиология пищеварения	1.1.3	ПК-1
4.	Пищевые вещества и их биологическая роль	1.1.5	ПК-1
5.	Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний	1.2.1	ПК-1, ПК-3
6.	Внутреннее применение минеральных вод	1.2.4	ПК-1, ПК-2
7.	Организация лечебного питания в ЛПУ	2.1	ПК-1, ПК-2
8.	Пищевые отравления и их профилактика	2.2.1	ПК-1, ПК-2
9.	Болезни пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки и диетотерапия	3.1.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5
10.	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия	3.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
11.	Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия	3.1.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
12.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия	3.1.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3
13.	Атеросклероз, ИБС и диетотерапия	3.2.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
14.	Диетотерапия при болезнях почек и мочевыводящих путей	3.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
15.	Сахарный диабет и диетотерапия	3.4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
16.	Ожирение и диетотерапия	3.4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
17.	Диетотерапия при заболеваниях органов дыхания	3.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3
18.	Особенности питания пожилых и старых людей. Принципы геродиететики	4.1.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
19.	Питание больных в пред- и послеоперационном периоде	5.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
20.	Лечебное питание после операций на желудке	5.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
21.	Лечебное питание после операций на кишечнике	5.2.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3

Тематика семинарских занятий:

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
1.	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей	1.1.7	ПК-1
2.	Пищевая и биологическая ценность продуктов	1.1.8	ПК-1
3.	Нетрадиционные методы питания	1.2.2	ПК-1, ПК-3
4.	Биологически активные добавки к пище	1.2.5	ПК-1, ПК-3

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
5.	Первичная обработка продуктов. Особенности приготовления различных блюд	2.3.2	ПК-2, ПК-3
6.	Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика	2.2.3	ПК-1, ПК-3
7.	Хронический гастрит, язвенная болезнь и диетотерапия	3.1.1.4, 3.1.1.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3
8.	Целиакия: задачи и принципы диетотерапии, обучение больных	3.1.2.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
9.	Питание при циррозе печени и его осложнениях	3.1.3.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
10.	Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения	3.2.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
11.	Изменения в обмене веществ при почечной недостаточности. Задачи, принципы диетотерапии	3.3.3.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
12.	Диетотерапия при хронической почечной недостаточности, при поведении заместительной терапии	3.3.4.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
13.	Сахарный диабет и диетотерапия	3.4.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
14.	Ожирение и диетотерапия	3.4.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
15.	Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях	3.7.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
16.	Лечебное питание после операция на печени и желчевыводящих путях	5.2.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
17.	Лечебное питание после операций на поджелудочной железе	5.2.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3

Тематика практических занятий:

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия ²	Формируемые компетенции ³
1.	Понятие о различных видах питания	1.1.1.2	ПК-1, ПК-3
2.	Физиология и патофизиология пищеварения	1.1.3	ПК-1, ПК-2
3.	Оценка нутриционного статуса человека	1.1.4	ПК-1
4.	Клиническая витаминология (4 часа)	1.1.6	ПК-2, ПК-3
5.	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ)	1.2.3	ПК-2, ПК-3
6.	Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика	2.2.2	ПК-2, ПК-3
7.	Технология приготовления диетических блюд, кулинарных изделий	2.3.1	ПК-3
8.	Принципы питания при заболеваниях пищевода	3.1.1.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
9.	Функциональные заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки. Принципы диетотерапии	3.1.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
10.	Острый гастрит. Влияние питания на развитие заболевания. Питание при остром гастрите.	3.1.1.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3

² Указываются коды разделов и тем, обеспечивающие содержание практических занятий.

³ Указываются шифры компетенций.

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
12.	Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия	3.1.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
13.	Болезни желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия	3.1.3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3
14.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия	3.1.4.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
15.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия	3.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
16.	Диетотерапия при острых и подострых нефритах. Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей и пиелонефрите	3.3.1, 3.3.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
17.	Мочекаменная болезнь и диетотерапия	3.3.4	ПК-1, ПК-2, ПК-3
18.	Сахарный диабет и диетотерапия	3.4.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
19.	Ожирение и диетотерапия	3.4.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
20.	Подагра и диетотерапия	3.4.3	ПК-1, ПК-2, ПК-3
21.	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия	3.5.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
22.	Пищевая непереносимость и диетотерапия	3.7.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
23.	Особенности питания пожилых и старых людей с учетом энерготрат, сопутствующих заболеваний	4.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
24.	Питание при беременности	4.2.1, 4.2.2, 4.2.3	ПК-2, ПК-3
25.	Питание кормящих	4.2.4	ПК-2, ПК-3
26.	Питание в период предоперационной подготовки больных	5.1.1	ПК-2
27.	Питание в послеоперационном периоде	5.1.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
28.	Лечебное питание после операций на пищеводе	5.2.1	ПК-1, ПК-2, ПК-3
29.	Лечебное питание после операций на желудке	5.2.2	ПК-1, ПК-2, ПК-3
30.	Лечебное питание после операций на кишечнике	5.2.5	ПК-1, ПК-2, ПК-3
31.	Инновационные компьютерные технологии в практике врача-диетолога (4 часа)	2.1.1	ПК-1, ПК-2

8.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература:

1. База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» [Электронный ресурс] // Режим доступа: [http:// www.ion.ru/food/FD](http://www.ion.ru/food/FD)
2. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: учебно-методическое пособие / Л.В. Кордюкова, В.В. Закревский // Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2015.- 156с.
3. Клинико-диетологические аспекты использования пробиотиков, пробиотических пищевых продуктов и гипокалорийных диет в профилактике и лечении пациентов с метаболическим синдромом и дисбиозом кишечника: методические рекомендации / Д.В. Копчак, В.В. Е.И. Ткаченко, Е.В. Ракицкая// Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2016.- 56с.

4. Клинические рекомендации: Коррекция нарушений пищевого поведения у больных морбидным ожирением [Электронный ресурс] // Москва, 2015.- Режим доступа: <http://www.ion.ru/>

Дополнительная литература:

1. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / Шевченко В.П. / Под ред. В.Т. Ивашкина - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2010. – Режим доступа: <http://www.rosmedlib.ru>
2. Научные основы здорового питания / Под ред. В.А. Тутельяна [Электронный ресурс] // М.: Издательский дом «Панорама», 2010. – Режим доступа: <http://фунго.рф>
3. Питание при болезнях органов пищеварения / В. Т. Ивашкин, В. П. Шевченко // М. : ГЭОТАР-Медиа, 2005. - 352с.
4. Сборник ситуационных задач по гигиене питания / В.В. Закревский, И.В. Мелешкова, Л.В. Кордюкова // Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2014.
5. Функциональное питание / И. А. Шевченко, М. Я. Лейтис, А. С. Вершинин // СПб. : Изд-во политехнического ун-та, 2013.- 154с.

Базы данных, информационно справочные системы:

1. <http://www.elibrary.ru/>
2. <http://www.gastro-j.ru>
3. <http://vp.geotar.ru/>
4. <http://web.ion.ru>
5. <http://www.niiot>
6. <http://www.consilium-medicum.com>
7. <http://www.gastroscan.ru>
8. <http://www.rmj.ru>
9. <http://www.rosminzdrav.ru/>
10. <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
11. <http://www.rsls.ru>
12. <http://www.sovetnmo.ru>
13. <https://praktik-dietolog.ru>
14. <https://www.femb.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 тестового контроля.

9.2. Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме экзамена.

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

Контрольные вопросы:

1. Структура организации питания в больницах, санаториях, санаториях-профилакториях
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. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема
7. Основные функции пищи
8. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей
9. Нормы питания в зависимости от характера труда, пола, возраста и энерготрат
10. Особенности и нормы питания беременных, рожениц и кормящих матерей
11. Особенности питания пожилых и старых людей
12. Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии
13. Физиология и патофизиология пищеварения
14. Физиология и патофизиология белкового обмена
15. Физиология и патофизиология углеводного обмена
16. Физиология и патофизиология жирового обмена
17. Биологическая и пищевая ценность белков
18. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика, биологическая роль
19. Пищевая ценность и биологическая роль углеводов
20. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
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 жира
27. Пищевые продукты – источники водорастворимых витаминов
28. Понятие о различных видах питания
29. Альтернативные теории питания
30. Разгрузочно-диетическая терапия. Методика, показания, противопоказания.
31. Энтеральное питание. Показания и противопоказания к зондовому питанию. Сравнительная характеристика препаратов
32. Биологически активные добавки (БАД) к пище
33. Особенности технологии приготовления диетических блюд, обеспечивающие механическое и химическое щажение
34. Роль алиментарного фактора в генезе желудочно-кишечных заболеваний
35. Диетологические рекомендации при функциональной диспепсии
36. Диетотерапия при болезнях пищевода

37. Диетотерапия при заболеваниях желудка, двенадцатиперстной кишки
38. Диетотерапия при заболеваниях тонкой кишки
39. Диетотерапия при воспалительных болезнях толстой кишки
40. Диетотерапия при запоре
41. Диетотерапия при диарее
42. Диетотерапия при целиакии
43. Диетотерапия при гепатитах
44. Диетотерапия при циррозах печени
45. Диетотерапия при функциональных болезнях желчного пузыря, желчевыводящих путей
46. Диетотерапия при желчнокаменной болезни
47. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы
48. Атеросклероз, диетотерапия
49. Гипертоническая болезнь, диетотерапия
50. Инфаркт миокарда, диетотерапия
51. Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения
52. Диетотерапия при остром гломерулонефрите
53. Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите
54. Диетотерапия при хроническом мочекаменной болезни
55. Диетотерапия при хронической почечной недостаточности
56. Диетотерапия при воспалительных заболеваниях мочевыводящих путей
57. Сахарный диабет, принципы диетотерапии
58. Сахарный диабет, диетотерапии при инсулинзависимом диабете
59. Сахарный диабет, диетотерапии при инсулиннезависимом диабете
60. Ожирение, диетотерапия
61. Подагра, диетотерапия
62. Бронхиальная астма, диетотерапия
63. Туберкулез легких, диетотерапия
64. Пневмонии, диетотерапия
65. Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях
66. Пищевая аллергия, диетотерапия
67. Диетотерапия при наследственных ферментопатиях
68. Питание в период предоперационной подготовки больных
69. Питание в раннем послеоперационном периоде
70. Лечебное питание после операций на пищеводе
71. Лечебное питание после операций на желудке
72. Лечебное питание после операций на печени и желчевыводящих путях
73. Лечебное питание после операций на поджелудочной железе
74. Лечебное питание после операций на кишечнике
75. Питание при беременности
76. Питание кормящих.

Задания, выявляющие практическую подготовку обучающегося.

Задача 1. На прием к диетологу пришла женщина 49 лет, на протяжении 3 лет страдающая диффузным токсическим зобом. Она предъявляет жалобы на похудание на 10 кг за полгода (в настоящее время вес 52 кг при росте 171 см), учащенный кашеобразный стул до 3-х раз в день, субфебрилитет, потливость, раздражительность, ощущение жара. Объективно – кожные покровы влажные, ЧСС – 105 уд/мин, артериальное давление – 170/95 мм.рт.ст., пальпируется увеличенная щитовидная железа. В крови – увеличение Т3, Т4, уменьшение ТТГ. Специфического лечения не получает. Оценить энергетическую потребность и потребность в нутриентах и дать рекомендации по составлению рациона питания.

Задача 2. У женщины 29 лет, ИМТ – 24 кг/м² внезапно появились ноющие боли в поясничной области, лихорадка, снижение аппетита. Объективно: температура 38°С, 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, оксалатурия. Мочевина, креатинин крови – в норме. Сформулировать диетические рекомендации.

Тестовые задания:

Выбрать один правильный ответ.

1. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью рекомендуется диета:

- а. механически щадящая
- б. химически щадящая
- в. термически щадящая
- г. химически стимулирующая
- д. протертая

2. Чаще всего явления демпинг - синдрома возникают при приеме:

- а. мяса
- б. яиц
- в. творога
- г. сладостей
- д. рыбы

3. Основой диеты Кареля является:

- а. молоко
- б. овощи
- в. мясо
- г. рыба
- д. фрукты

4. Лучшим способом тепловой обработки овощей является

- а. варка в воде
- б. припускание
- в. варка на пару
- г. жарение
- д. варка под давлением

5. Ожирение чаще развивается при преобладании в рационе

- а. белков
- б. грубоволокнистых углеводов
- в. жиров
- г. поваренной соли
- д. мясных продуктов

6. Основной совещательный орган, координирующий организацию питания в лечебно-профилактическом учреждении, это

- а. совет по лечебному питанию
- б. диетологический совет
- в. бригада нутриционной поддержки
- г. комиссия по питанию

7. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа осуществляется

- а. председателем Совета по лечебному питанию
- б. врачом-диетологом
- в. учреждениями Роспотребнадзора
- г. диетсестрой

8. Ботулизм может возникнуть при употреблении в пищу:
- мясных полуфабрикатов
 - консервов домашнего приготовления**
 - пирожных с заварным кремом
 - сушеных грибов
9. Случаи стафилококковых интоксикаций чаще всего связаны с употреблением в пищу
- молочных продуктов**
 - салатов из отварных овощей
 - яиц водоплавающих птиц
 - мясных консервов
10. Усиленное расщепление белков в организме происходит при
- Язвенной болезни
 - Ожоговой болезни**
 - Ожирении
 - Несахарном диабете
11. Отечный «географический» язык с отпечатками зубов и гипертрофированными сосочками наблюдается при дефиците:
- Пантотеновой кислоты
 - Ретинола
 - Токоферола
 - Рибофлавина**
12. Нарушение всасывания фолиевой кислоты развивается при
- целиакии**
 - гастрите
 - панкреатите
 - холецистите
13. Энергетическая ценность 1 г жиров составляет:
- 4 ккал
 - 3,5 ккал
 - 9 ккал**
 - 7 ккал
14. Согласно нормам питания для россиян, суточная потребность в белках здоровых не занятых физическим трудом и спортом мужчин и женщин составляет (г/кг массы тела):
- 1,5
 - 1,0**
 - 2,0
 - 3,0
15. В рациональном питании доля простых углеводов (сахаров) от общего количества углеводов не должна превышать:
- 15 %
 - 8 %
 - 10 %**
 - 20 %
16. К пищевым волокнам относятся:
- сахароза
 - крахмал
 - гликоген
 - целлюлоза**
17. Показания к энтеральному питанию:
- кишечная непроходимость
 - острый панкреатит**

- в. продолжающееся желудочно-кишечное кровотечение
 - г. **белково-энергетическая недостаточность**
18. Ограничение квоты белков в рационе необходимо при:
- а. **почечной недостаточности**
 - б. сахарном диабете
 - в. бродильной диспепсии
 - г. демпинг-синдроме
19. Побочные действия очень низкокалорийных диет (<800 ккал/сут):
- а. **потеря мышечной массы**
 - б. потеря жировой ткани
 - в. поносы
 - г. мальдигестия
20. У пациента индекс массы тела составляет 42 кг/м². Это характерно для:
- а. избыточной массы тела
 - б. ожирения 1-й степени
 - в. ожирения 2-й степени
 - г. **ожирения 3-й степени**
21. Из рациона больных ожирением исключают простые углеводы, так как они:
- а. обладают послабляющим действием
 - б. вызывают газообразование в кишечнике
 - в. **усиливают выработку инсулина**
 - г. способствуют задержке жидкости в организме
22. При гипертонической болезни способствует снижению артериального давления:
- а. пониженное потребление кальция
 - б. **пониженное потребление натрия**
 - в. пониженное потребление магния
 - г. умеренное потребление алкоголя
23. Основная цель лечебного питания при ревматизме:
- а. укрепление костной ткани
 - б. **уменьшение аллергии и воспаления**
 - в. восстановление запасов железа
 - г. коррекция электролитных нарушений
24. При подагре в диете резко ограничивают продукты с высоким содержанием пуринов:
- а. молочные продукты
 - б. **мясо**
 - в. гречневую крупу
 - г. яйца
25. Укажите сбалансированные стандартные смеси для энтерального питания:
- а. нутрилон Пепти ТСЦ
 - б. **берламин модуляр**
 - в. нутриэн Элементаль
 - г. прегестимил

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 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»).
9. 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»».
10. 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».
11. 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».
12. 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.
13. 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 г.
14. 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.
15. СанПиН 2. 3. 2. 1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
16. СанПиН 2. 3. 2. 1290-03 Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД).
17. СанПиН 2. 1. 3. 2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.
18. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС021/2011).

АННОТАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ «ДИЕТОТЕРАПИЯ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ»

Специальность		Диетология
Тема		Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов
Цель		Совершенствование имеющихся компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации
Категория обучающихся		врач-диетолог, врач-гастроэнтеролог, врач-терапевт, врач общей практики (семейный врач), врач-педиатр, врач-эндокринолог
Трудоемкость		144 академических часа
Форма обучения		очная
Режим занятий		6 академических часов в день
Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы	ПК-1	способность и готовность выявлять у пациентов основные патологические симптомы и синдромы алиментарно-зависимых заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организма в целом, анализировать закономерности функционирования органов и систем при алиментарно-зависимых заболеваниях и других патологических процессах, использовать алгоритм постановки диагноза с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем
	ПК-2	способность и готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи; способность и готовность к применению в практической деятельности современных алгоритмов рационального питания различных групп населения
	ПК-3	способность и готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих
Разделы программы	Раздел 1	Основы питания здорового и больного человека
	Раздел 2	Основы организации лечебного питания. Лечебная кулинария
	Раздел 3	Питание при заболеваниях внутренних органов
	Раздел 4	Питание при некоторых физиологических состояниях
	Раздел 5	Хирургические заболевания и питание
Обучающий симуляционный курс	нет	
Применение дистанционных образовательных технологий	нет	
Стажировка	нет	
Формы аттестации		Промежуточная аттестация, итоговая аттестация

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой
или иными информационными ресурсами**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования**

**«Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И.
Мечникова» Министерства здравоохранения Российской Федерации**
Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации
по теме «Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов»

№ п/п	Наименование дисциплин, входящих в заявленную образовательную программу	Количество обучающихся, изучающих дисциплину	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной литературы, вид и характеристика иных информационных ресурсов	Количество
1	2	3	4	5
1.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	База данных «Химический состав пищевых продуктов, используемых в Российской Федерации» [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx	
2.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: учебно-методическое пособие / Л.В. Кордюкова, В.В. Закревский // Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2015.- 156с.	200 + MOODLE Система дистанционного обучения СЗГМУ им. И.И.Мечникова Методические пособия
3.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Клинико-диетологические аспекты использования пробиотиков, пробиотических пищевых продуктов и гипокалорийных диет в профилактике и лечении пациентов с метаболическим синдромом и дисбиозом кишечника: методические рекомендации / Д.В. Копчак, В.В. Е.И. Ткаченко, Е.В. Ракицкая// Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2016.- 56с	6 + MOODLE Система дистанционного обучения СЗГМУ им. И.И.Мечникова Методические пособия
4.	Диетотерапия при заболеваниях	32	Клинические рекомендации: Коррекция нарушений пищевого поведения у больных морбидным ожирением [Электронный ресурс] // Москва, 2015.- Режим доступа:	

	внутренних органов		web.ion.ru/files/клин.рекомен.%202014-%20последний.docx	
5.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Клиническая диетология [Электронный ресурс] / Шевченко В.П. / Под ред. В.Т. Ивашкина - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html Клиническая диетология [Электронный ресурс] / В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - (Серия "Библиотека врача-специалиста"). - http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970430088.html	
6.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Научные основы здорового питания / Под ред. В.А. Тутельяна [Электронный ресурс] // М.: Издательский дом «Панорама», 2010. – Режим доступа: http://www.booksmed.com/gastroenterologiya/1993-nauchnye-osnovy-zdorovogo-pitaniya-tutelyan.html	
7.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Питание при болезнях органов пищеварения / В. Т. Ивашкин, В. П. Шевченко // М. : ГЭОТАР-Медиа, 2005. - 352с.	5
8.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Сборник ситуационных задач по гигиене питания / В.В. Закревский, И.В. Мелешкова, Л.В. Кордюкова // Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2014.- 134с.	157
9.	Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов	32	Функциональное питание / И. А. Шевченко, М. Я. Лейтис, А. С. Вершинин // СПб. : Изд-во политехнического ун-та, 2013.- 154с.	4

Заведующий кафедрой



подпись

Бакулин И.Г.
Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая библиотеки

СЗГМУ им. И.И. Мечникова


подпись

Бут Г.И.

Ф.И.О.

«22» ноября

2017г.