

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Протокол  
Педагогического совета №

«3» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Терегулова З.С.

«3» апреля 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Профессиональной переподготовки (ПП) «Диетология» - 31.08.34

Цель: формирование компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации.

Категория обучающихся: специалисты с высшим медицинским образованием по Приказу №707-н МЗ РФ.

Форма обучения: очно-заочное ( практические занятия, мастер классы, семинары) в т.ч. в группах выходного дня – по пятницам с 15:00ч., по субботам с 10:00ч.

Трудоемкость обучения: 504

Зачетные единицы: 504

Лекции (Л) – 167ч.

Самостоятельная работа обучающихся (СРО) – 72 ч.

Практические занятия (ПЗ) — 185 ч.

Семинарские, мастер-классы – 38 ч.

Стажировка – 36 ч.

Итоговая аттестация – 6 ч.

Режим занятий: 6-8 часов в день

Уфа -2017

При разработке рабочей программы повышения квалификации «Диетология» в основу положены:

- Федеральный закон "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" от 21.11.2011 N 323-ФЗ
- Приказ Минобрнауки РФ от 01.07.2013 г. г. N 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Постановление Правительства РФ от 4 сентября 2012 г. № 882
- Постановление Правительства РФ от 1 февраля 2005 г. № 49
- Приказ Министерства здравоохранения РФ 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»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 3 августа 2012 г. №66н «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29 ноября 2012 г. № 982н «Об утверждении условий и порядка выдачи сертификата специалиста медицинским и фармацевтическим работникам, формы и технических требований сертификата специалиста»
- Приказ Минздрава России от 10 февраля 2016 г. №82н
- Приказ Минздрава России от 23 октября 2014 г. №658н
- Приказ Минздрава России от 31 июля 2013 г. №515н

Типовая программа дополнительного профессионального образования врачей по \_\_\_\_\_, утвержденная УМК УМО Мед. ВУЗов России (Москва, 2007г.).

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры профилактической медицины с курсом сестринского дела протокол № от 18 марта 2017 г.

Заведующий кафедрой д.м.н., профессор \_\_\_\_\_ Терегулова З.С.

Рабочая программа одобрена УМО:

Председатель Р.Г.Ялалова

**Разработчики:**

Зав.кафедрой, д.м.н., профессор

З.С.Терегулова

**Рецензенты:**

1)

2)

**Организация-разработчик – Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Институт профессионального образования»**

**Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» - 31.08.34**

Актуальность дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «диетология» обусловлена необходимостью получения знаний формирования навыков и приобретения новой компетенции с учетом современной нормативно-правовой базы, квалификационными требованиями к специалисту с учетом профессиональных стандартов.

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» является учебно-методическим пособием, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения врачей по специальности «Диетология» в дополнительном профессиональном образовании.

© АНО ДПО «ИПО»

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Цикла профессиональной переподготовки (ПП) специалистов по ДПП  
«Диетология»

| № п\п | Наименование   |  |
|-------|--|--|
| 1     | Пояснительная записка  |  |
| 2     | <b>Раздел 1. Цели и задачи</b>   |  |
| 3.    | 1.1. Актуальность и предпосылки создания рабочей программы по дополнительной профессиональной программе (ДПП) «Диетология» |  |
| 4     | 1.2. Цель и задачи обучения  |  |
| 5     | 1.3. Трудоемкость  |  |
| 6     | 1.4. Место ПП  |  |
| 7     | 1.5. Квалификационные требования к специалисту врачу   |  |
| 8     | 1.5.1. Профессиональные компетенции врача-специалиста по ПП  |  |
| 9     | 1.5.2. Перечень знаний, умений и владений врача-специалиста  |  |
| 10    | 1.5.3. Связь с другими дисциплинами (базовые)  |  |
| 11    | <b>Раздел 2. Содержание, структура и объем ПП</b>  |  |
| 12    | 2.1. Учебный план ПП «Диетология»  |  |
| 13    | 2.2. Учебно-тематический план ПП «Диетология»  |  |
| 14    | 2.3. Тематический план лекций  |  |
| 15    | 2.4. Тематический план практических занятий  |  |
| 16    | 2.5. Требования к самостоятельной работе и стажировке слушателей   |  |
| 17    | <b>Раздел 3. Учебно-методическое и информационное обеспечение ПП «Диетология»</b>  |  |
| 18    | 3.1. Рекомендуемая литература  |  |
| 19    | 3.2. Учебно-наглядные пособия  |  |

|    |  |  |
|----|--|--|
| 20 | 3.3. Перечень учебных пособий, монографий, методических разработок методических указаний изданных сотрудниками кафедры |  |
| 21 | 3.4. Материально-техническое обеспечение <b>ПП</b> «Диетология»  |  |
| 22 | 3.5. Програмное обеспечение и Интернет-ресурсы   |  |
| 23 | <b>Раздел 4. Результаты изучения <b>ПП</b> «Диетология»</b>  |  |
| 24 | 4.1. Перечень практических навыков врача-специалиста по специальности  |  |
| 25 | <b>Раздел 5. Методы контроля и учета результатов усвоения <b>ПП</b> «Диетология»</b>                                   |  |
| 26 | <b>5.1. Тестовый контроль</b>  |  |
| 27 | <b>5.2. Требования к итоговой аттестации <b>ПП</b> «Диетология»</b>  |  |
| 28 | Приложение   |  |

## Пояснительная записка

За последние годы достигнуты значительные изменения в области диетологии и нутрициологии. Обращается большое внимание государственному регулированию в области здорового, безопасного, полноценного питания, гармонизации с международными требованиями показателей безопасности пищевых продуктов. Развиваются биотехнологии в пищевой индустрии, обосновываются геномные, протеомные и метаболомные исследования в нутрициологии.

Диетология как наука в нашей стране стала конкурентоспособной и соответствует самым высоким международным стандартам.

В настоящее время не вызывает сомнения исключительная роль питания в сохранении и регулировании важнейшего национального ресурса - здоровья граждан, что напрямую связано с промышленным и экономическим потенциалом страны. Темпы отрицательной динамики алиментарно-зависимой патологии формируются, в основном, в детском возрасте и у трудоспособного населения. При этом негативные тенденции являются заведомо предотвратимыми. Поэтому одним из важнейших этапов профилактических, лечебных, оздоровительных программ является использование методов и средств лечебного питания, способствующих не только значительному (до 40%) повышению эффективности проводимой терапии, но и с обеспечивающих самостоятельный корригирующий эффект при различных состояниях.

Организация лечебно-профилактического питания является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных мероприятий (Приказ МЗ РФ №330 от 05.08.2003) в лечебном процессе.

В последние годы получены новые данные в области нутрициологии и роли нутритивной поддержки при различных заболеваниях и поддержки состояния здоровья населения.

Современные достижения и новые тренды в диетологии и нутрициологии требуют подготовки специалистов на новом уровне.

Обучение основывается на следующих документах:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Приказ Минобрнауки РФ от 01.07.2013 г. г. N 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 г. № 700н "О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование”
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 3 августа 2012 г. N 66н "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях"
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. N 707н
- "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки"
- Локальные нормативные акты АНО ДПО «ИПО» и др.

## **РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПП**

### **1.1. Актуальность и предпосылки создания рабочей программы по ДПП «Диетология»**

В данном разделе отражается следующее:

- Распоряжением Правительства Российской Федерации № 1873-р от 25.10.2010 г. утверждены «Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г.». Приоритетами признано развитие отечественного производства не только продовольственного сырья и пищевых продуктов, обогащенных незаменимыми факторами, но и специализированных лечебных и профилактических продуктов. Подчеркивается важность мер по организации просвещения и образования населения в вопросах профилактики заболеваний, связанных с нарушениями питания и устранения причин наиболее распространенных заболеваний. Отмечено, что важным моментом является принятие программ, направленных на улучшение структуры питания в регионах, а также организация в четырех федеральных округах Центров оздоровительного питания.
- Рабочая программа предназначена для врачей клинических специальностей по Приказу Министерства здравоохранения РФ 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» - врачи-терапевты, эндокринологи, гастроэнтерологи, педиатры.

### **1.2. Цель и задачи обучения**

В данном разделе отражается следующее:

Цель изучения ПП - формирование компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации.

Задачи изучения теоретической части – совершенствование теоретических знаний в области применения нормативно-правовых документов, оценки



современной ситуации в нутрициологии и диетологии, формирование навыков применения современных рекомендаций по нутрициологии и диетологии в лечебно-профилактическом и лечебном процессе.

▪ для выполнения поставленных задач необходимо владение базовыми знаниями по основной специальности, по организации здравоохранения и общественного здоровья, владение умениями интерпретации данных полученных при освоении программы.

**1.3.Трудоемкость ПП** составляет 504 часа.

**1.4. Место ПП в структуре дополнительного профессионального образования:** ПП относится к специальности «Диетология» - **31.08.34.**

**1.5. Квалификационные требования к специалистам, обучающимся - врачам по циклу ПП «Диетология»** определяются по Приказу МЗ РФ № от 8 октября 2015 г. N 707н и Приказу Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 г. № 700н «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование».

**1.5.1. Профессиональные компетенции врача-специалиста – лица, имеющие высшее профессиональное медицинское образование.**

Врач-специалист должен обладать общекультурными (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

Общекультурные компетенции характеризуются:

- способностью и готовностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать на практике методы гуманитарных, естественнонаучных, медико-биологических и клинических наук в различных видах своей профессиональной деятельности;
- способностью и готовностью к логическому и аргументированному анализу, к публичной речи, ведению дискуссии и полемики, к редактированию текстов профессионального содержания, к осуществлению воспитательной и педагогической деятельности, к сотрудничеству и разрешению конфликтов;
- способностью и готовностью использовать методы управления,

организовывать работу исполнителей, находить и принимать ответственные управленческие решения в условиях различных мнений и в рамках своей профессиональной компетенции;

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

Профессиональные компетенции врача характеризуются:

в диагностической деятельности:

- способностью и готовностью к постановке диагноза на основании диагностического исследования;
- способностью и готовностью анализировать закономерности функционирования отдельных органов и систем, использовать знания анатомио-физиологических основ, основные методики клинимо-иммунологического обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики конкретной группы заболеваний и патологических процессов;
- способностью и готовностью выявлять у пациентов основные патологические симптомы и синдромы заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организма в целом, анализировать закономерности функционирования различных органов и систем при различных заболеваниях и патологических процессах, использовать алгоритм постановки диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (МКБ-10);
- способностью и готовностью выполнять основные диагностические мероприятия по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний в конкретной группе заболеваний;
- способностью оценивать профессиональные риски при воздействии

неблагоприятных производственных факторов рабочей среды и трудового процесса;

в лечебной деятельности:

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

- своевременно выявлять жизнеопасные нарушения, использовать методики их немедленного устранения, осуществлять противошоковые мероприятия;

- способностью и готовностью назначать больным адекватное лечение в соответствии с поставленным диагнозом, осуществлять алгоритм выбора медикаментозной и немедикаментозной терапии больным с инфекционными и неинфекционными заболеваниями, к ведению беременности, приему родов;

в реабилитационной деятельности:

- способностью и готовностью применять различные реабилитационные мероприятия (медицинские, социальные, психологические) при наиболее распространенных патологических состояниях и повреждениях организма;

- способностью и готовностью давать рекомендации по выбору оптимального режима в период реабилитации больных профессиональными заболеваниями, определять показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии;

- определять объемы и сроки медико-социальных реабилитационных программ;

в профилактической деятельности:

- способностью и готовностью применять современные гигиенические методики сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослого населения, занятых во вредных и опасных производствах, в том числе женщин в целях разработки научно

обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения;

- способностью применять методы медико-социальных факторов в профилактике болезни проводить их коррекцию, осуществлять мероприятия по предупреждению профессиональных и неинфекционных болезней, проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим воспитанию населения;

в организационно-управленческой деятельности:

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в здравоохранении (законы РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, международную систему единиц (СИ), действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций;
- способностью и готовностью использовать знания организационной структуры, управленческой и экономической деятельности медицинских организаций различных типов по оказанию медицинской помощи, анализировать показатели работы их структурных подразделений;
- осуществлять меры профилактики профессиональных заболеваний, проводить оценку эффективности современных медико-организационных и социально-гигиенических экономических технологий при оказании медицинских услуг пациентам.

### **1.5.2. Перечень знаний, умений и владений врача-специалиста**

#### **1.5.3. Связь с другими дисциплинами (базовые)**

Для формирования профессиональных компетенций врача-диетолога специалист должен обладать следующими знаниями, умениями и навыками:

Исходный уровень знаний специалиста для изучения дисциплины

| Наименование предшествующей учебной дисциплины | Знания, умения и навыки  |
|--|--|
| Биохимия                                       | <b>Знания:</b><br>Биосинтез холестерина. Обмен холестерина в печени. |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Гиперхолестеринемия и ее причины. Выведение холестерина и желчных кислот из организма. Биохимия атеросклероза. Механизм образования атеросклеротической бляшки. Характеристика гиперлипидемий и их классификация. Биохимические основы лечения гиперлипидемий и атеросклероза.</p> <p>Свертывающая и противосвертывающая система крови. Фибринолиз. Коллаген. Изменения соединительной ткани при ревматической лихорадке и системных заболеваниях соединительной ткани. Кининовая система крови</p> <p><b>Умения:</b><br/>-Определение биохимических показателей в крови, содержимом желудка и моче.</p> <p><b>Навыки:</b><br/>-Интерпретации нормальных биохимических показателей.</p>   |
| <p>Основы микробиологии и иммунологии</p> | <p><b>уметь:</b><br/>проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований; проводить простейшие микробиологические исследования; дифференцировать разные группы микроорганизмов по их основным свойствам; осуществлять профилактику распространения инфекции;</p> <p><b>знать:</b><br/>роль микроорганизмов в жизни человека и общества; морфологию, физиологию и экологию микроорганизмов, методы их изучения; основные методы асептики и антисептики; основы эпидемиологии инфекционных болезней, пути заражения, локализацию микроорганизмов в организме человека, основы химиотерапии и химиопрофилактики инфекционных заболеваний; факторы иммунитета, его значение для человека и общества, принципы иммунопрофилактики и иммунотерапии болезней человека, применение иммунологических реакций в медицинской практике</p> |
| <p>Анатомия и физиология человека</p>     | <p><b>уметь:</b><br/>использовать знания анатомии и физиологии для обследования пациента, постановки предварительного диагноза;</p> <p><b>знать:</b><br/>анатомию и физиологию человека</p>  |
| <p>Пропедевтика</p>                       | <p>В результате изучения профессионального модуля</p>  |

|   |  |
|---|--|
| <p>клинических дисциплин</p>  | <p>обучающийся должен:</p> <p><b>иметь практический опыт:</b><br/> обследования пациента; интерпретации результатов обследования лабораторных и инструментальных методов диагностики, постановки предварительного диагноза; заполнения истории болезни, амбулаторной карты пациента;</p> <p><b>уметь:</b><br/> планировать обследование пациента; осуществлять сбор анамнеза; применять различные методы обследования пациента; формулировать предварительный диагноз в соответствии с современными классификациями; интерпретировать результаты лабораторных и инструментальных методов диагностики; оформлять медицинскую документацию;</p> <p><b>знать:</b><br/> топографию органов и систем организма в различные возрастные периоды; биоэлектрические, биомеханические и биохимические процессы, происходящие в организме; основные закономерности развития и жизнедеятельности организма; строение клеток, тканей, органов и систем организма во взаимосвязи с их функцией в норме и патологии; основы регуляции физиологических функций, принципы обратной связи, механизм кодирования информации в центральной нервной системе; определение заболеваний; общие принципы классификации заболеваний; этиологию заболеваний; патогенез и патологическую анатомию заболеваний; клиническую картину заболеваний, особенности течения, осложнения у различных возрастных групп; методы клинического, лабораторного, инструментального обследования</p> |
| <p><b>Пропедевтика внутренних болезней, лучевая диагностика</b></p> | <p><b>Знания:</b><br/> Семиотика заболеваний органов дыхания. Методы физикального исследования больных с патологией органов дыхания. Лабораторные и инструментальные методы исследования в пульмонологии.<br/> Семиотика заболеваний органов кровообращения. Методы физикального исследования больных с патологией сердечно-сосудистой системы<br/> Лабораторные и инструментальные методы исследования в кардиологии.<br/> Семиотика заболеваний органов пищеварения. Методы физикального исследования больных с патологией</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p>системы пищеварения. Лабораторные и инструментальные методы исследования в гастроэнтерологии.</p> <p>Семиотика заболеваний почек. Методы физикального исследования больных с патологией почек. Лабораторные и инструментальные методы исследования в нефрологии.</p> <p>Семиотика анемий. Физикальные и лабораторные исследования в гематологии.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>Методический расспрос больного с внутренних органов. Общий осмотр больного. Антропометрические исследования. Осмотр, пальпация грудной клетки. Топографическая и сравнительная перкуссия, аускультация легких. Пальпация сердца. Перкуссия относительной и абсолютной тупости сердца. Аускультация сердца. Исследование вен и артерий, пульса. Определение АД. Поверхностная ориентировочная и методическая, глубокая, скользящая пальпации живота. Перкуссия и пальпация органов брюшной полости. Определение перкуторных размеров печени по Курлову. Выявление болезненных точек желчного пузыря, поджелудочной железы. Проведение перкуссии и пальпации почек и мочевого пузыря.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>Анализ результатов: общего анализа крови; общего анализа мочи, по Зимницкому; общего анализа мокроты; биохимического анализа крови (основных показателей); копрологического исследования; рентгенографии грудной клетки; спирографии; диагностической плевральной пункции; электрокардиографии; исследования желудочного сока; дуоденального зондирования.</p> <p>Оформления истории болезни и температурного листа. Обоснование диагноза и назначение плана дальнейшего обследования</p> |
| <p><b>Модуль<br/>«Лучевая<br/>диагностика»</b></p> | <p><b>Знание:</b></p> <p>Значение рентгенологических и ультразвуковых методов исследования для диагностики заболеваний внутренних органов</p> <p>Сегментарное строение легких. Размеры, формы здорового сердца. Правила чтения рентгенограмм, методы рентгенологического исследования внутренних органов, костей и суставов.</p> <p><b>Умение:</b></p>  |

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
|                                      | <p>Составление протокола рентгенологического исследования легких, пищевода, желудка, кишечника, костей и суставов согласно схеме анализа рентгенограмм. Умение отличать по сонограммам норму от патологии. Составление протокола УЗИ.</p> <p><b>Навыки:</b><br/>Дифференцирования нормы от патологии на рентгенограммах ОГК, пищевода, желудка, кишечника, костей и суставов. Выявление основных УЗИ признаков патологии внутренних органов</p>  |
| <p><b>Общая физиотерапия</b></p>     | <p><b>Знание:</b><br/>Физические факторы в профилактике и лечении заболеваний внутренних органов. Лечебное применение сформированных и физических факторов в клинике внутренних болезней</p> <p><b>Умения:</b><br/>Определение показаний и противопоказаний к лечебному применению естественных и физических факторов, к санаторно-курортному лечению.</p> <p><b>Навыки:</b><br/>Выбор методики физиотерапевтических процедур при заболеваниях внутренних органов. Принципы дозирования.</p>   |
| <p><b>Факультетская хирургия</b></p> | <p><b>Знания:</b><br/>Осложнения язвенной болезни, показания к хирургическому лечению. Отличительные клинические симптомы острого и хронического калькулезного холецистита, показания к хирургическому лечению. Отличительные клинические симптомы острого панкреатита, показания к хирургическому лечению. Клиника и диагностика пищеводных, желудочно-кишечных и геморроидальных кровотечений, тактика лечения.</p> <p><b>Умение:</b><br/>Определение показаний к хирургическому лечению при заболеваниях органов брюшной полости и их осложнениях.</p> <p><b>Навыки:</b><br/>Оказание неотложной помощи при осложнениях язвенной болезни, остром панкреатите и холецистите. Оказание неотложной помощи при наружных и внутренних кровотечениях. Определение группы крови, резус-фактора. Промывание желудка, выполнение сифонных и очистительных клизм, катетеризация мочевого пузыря. Выполнение</p> |



|   |  |
|---|--|
|   | подкожных, внутримышечных и внутривенных инъекций  |
| <b>Неврология, медицинская генетика</b> | <p><b>Знания:</b><br/>Клиника и принципы лечения хронической недостаточности мозгового кровообращения, транзиторной ишемии мозга (ТИМ), геморрагического и ишемического инсультов. Методы реабилитации больных, перенесших ОНМК.</p> <p><b>Умение:</b><br/>Интерпретация результатов дополнительных методов исследования (КТ, МРТ головного мозга, ЭЭГ, РЭГ, УЗДГ МАГ, R –графии черепа и др.). Выявление неврологических симптомов гипертонической болезни, острого ишемического и геморрагического инсульта и хронической недостаточности мозгового кровообращения. Назначение дифференцированной терапии при мозговом инсульте в остром периоде.</p> <p><b>Навыки:</b><br/>Диагностика острого нарушения мозгового кровообращения.<br/>Оказание экстренной врачебной помощи при неотложных состояниях (геморрагический и ишемический инсульты, отек головного мозга, судорожный синдром, вегетативные кризы и др.).</p> |
| <b>Фармакология</b>                     | <p><b>уметь:</b><br/>выписывать лекарственные формы в виде рецепта с использованием справочной литературы; находить сведения о лекарственных препаратах в доступных базах данных; ориентироваться в номенклатуре лекарственных средств; давать рекомендации пациенту по применению различных лекарственных средств;</p> <p><b>знать:</b><br/>лекарственные формы, пути введения лекарственных средств, виды их действия и взаимодействия; основные лекарственные группы и фармакотерапевтические действия лекарств по группам; побочные эффекты, виды реакций и осложнений лекарственной терапии; правила заполнения рецептурных бланков</p>   |
| <b>Гигиена и экология человека</b>      | <p><b>уметь:</b><br/>давать санитарно-гигиеническую оценку факторам окружающей среды; проводить санитарно-гигиенические мероприятия по сохранению и укреплению здоровья населения, предупреждению болезней; проводить гигиеническое обучение и воспитание населения;</p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>знать:</b><br/>современное состояние окружающей среды и глобальные экологические проблемы; факторы окружающей среды, влияющие на здоровье человека; основные положения гигиены; гигиенические принципы организации здорового образа жизни; методы, формы и средства гигиенического воспитания населения</p>   |
| <p><b>Организация здравоохранения</b></p>    | <p><b>Знания:</b> - показатели здоровья населения, факторы, формирующие здоровье человека (экологические, профессиональные, природно-климатические, эпидемические, социальные, эпидемиологические, психо-эмоциональные, профессиональные, генетические).</p> <p><b>Умения:</b> - планировать, анализировать и оценивать качество медицинской помощи, состояние здоровья населения и влияние на него факторов окружающей и производственной среды.</p> <p><b>Навыки:</b> - оценками состояния общественного здоровья.</p>  |
| <p><b>Безопасность жизнедеятельности</b></p> | <p><b>уметь:</b><br/>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p><b>знать:</b><br/>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> |
|--|--|

Документ, выдаваемый после завершения обучения по ПП «Диетология»: лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются диплом о профессиональной переподготовке.

## ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

врачей, успешно освоивших дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки врачей по ПП «Диетология»

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации в соответствии с Приказом 707-н МЗ РФ и характеристикой новой квалификации, которая оформляется на основе утвержденных профессиональных стандартов.

Квалификационные требования

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел

«Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»

Характеристика профессиональных компетенций врача-диетолога, подлежащих совершенствованию в результате освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки по специальности «Диетология»

Исходный уровень подготовки слушателей - сформированные компетенции, включающие в себя способность/готовность врача-диетолога, относящийся к универсальным компетенциям (УК) и общепрофессиональным компетенциям (ОПК)

Характеристика новых профессиональных компетенций врача-диетолога формирующихся в результате освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология»:

Слушатель, успешно освоивший программу, будет обладать новыми профессиональными компетенциями, включающими в себя способность/готовность выполнять

- диагностическую
- лечебную
- профилактическую деятельности.

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ

### 2.1. Учебный план ПП «Диетология»

**Цель:** формирование компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации.

**Категория обучающихся:** специалисты с высшим медицинским образованием по Приказу №707-н МЗ РФ.

**Форма обучения:** очно-заочное (практические занятия, мастер классы, семинары) в т.ч. в группах выходного дня – по пятницам с 15:00ч., по субботам с 10:00ч.

**Трудоемкость обучения:** 504

**Зачетные единицы:** 504

Лекции (Л) – 167ч.

Самостоятельная работа обучающихся (СРО) – 72 ч.

Практические занятия (ПЗ) — 185 ч.

Семинарские, мастер-классы – 38 ч.

Стажировка – 36 ч.

Итоговая аттестация – 6 ч.

**Режим занятий:** 6-8 часов в день

| Код  | Наименование модулей, разделов, тем   | Всего часов* | Л  | ПЗ | Сем, мастер кл. | СРО | Стажировка | Форма контроля             |
|--|---|--------------|----|----|-----------------|-----|------------|----------------------------|
| 1  | 2   | 3            | 4  | 5  | 6               | 7   | 8          | 9                          |
| <b>Учебный модуль 1 «Фундаментальные дисциплины»</b>     |   |              |    |    |                 |     |            |                            |
| 1  | Раздел 1. Государственная политика РФ в области здорового питания населения. Глобальная стратегия ВОЗ в области питания (2006). | 31           | 5  | 6  |                 | 20  |            | Промеж. аттестация (Зачет) |
| <b>Учебный модуль 2 «Безопасность пищевой продукции»</b> |   |              |    |    |                 |     |            |                            |
| 2  | Раздел 2. Качество и безопасность пищевой продукции.  | 26           | 12 | 13 |                 | 1   |            | Промеж. аттестация         |

|   |   |    |    |    |   |   |   |   |
|---|---|----|----|----|---|---|---|---|
|   |   |    |    |    |   |   |   | ста<br>ция<br>(За<br>чет)                           |
| Учебный модуль 3 «Основы физиологии питания»                                  |   |    |    |    |   |   |   |   |
|   | Раздел 3. Основы здорового питания, нутрициологии и диетологии.     | 30 | 10 | 10 | 5 | 5 |   | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 4. «Гигиена питания»   |   |    |    |    |   |   |   |   |
| 4   | Раздел 4. Основы гигиены питания.                                   | 38 | 17 | 17 | 2 |   | 2 | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 5. «Болезни органов пищеварения – диетотерапия»                |   |    |    |    |   |   |   |   |
| 5   | Раздел 5. Диетотерапия ПРИ БОЛЕЗНЯХ ОРГАНОВ пищеварения             | 25 | 8  | 8  | 2 | 2 | 5 | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 6. «Заболевания органов кровообращения и питание»              |   |    |    |    |   |   |   |   |
| 6   | Раздел 6. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы | 25 | 10 | 10 |   | 1 | 4 | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 7. «Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей» |   |    |    |    |   |   |   |   |
| 7   | Раздел 7. Болезни почек, мочевыводящих путей и                      | 30 | 12 | 12 | 2 | 4 |   | Про<br>ме   |

|   |  |    |    |    |   |   |   |  |
|---|--|----|----|----|---|---|---|--|
|   | диетотерапия   |    |    |    |   |   |   | ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет)              |
| Учебный модуль 8. «Питание в эндокринологии»                  |  |    |    |    |   |   |   |  |
| 8   | Раздел 8. Болезни эндокринной системы и диетотерапия         | 32 | 10 | 15 | 2 | 4 |   | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 9. «Заболевания при метаболических нарушениях» |  |    |    |    |   |   |   |  |
| 9   | Раздел 9. Нарушения обмена веществ                           | 24 | 12 | 12 |   |   |   | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 10. «Питание и заболевания органов дыхания»    |  |    |    |    |   |   |   |  |
|   | Раздел 10. Болезни органов дыхания и диетотерапия            | 39 | 16 | 21 | 2 |   |   | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 11. «Диетотерапия в инфектологии»              |  |    |    |    |   |   |   |  |
| 11.   | Раздел 11. Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях | 24 | 5  | 12 | 2 | 3 | 2 | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 12. «Питание в хирургической практике»         |  |    |    |    |   |   |   |  |
| 12  | Раздел 12. Питание при                                       | 34 | 12 | 10 | 2 | 9 |   | Про  |

|  |  |    |    |    |    |    |   |  |
|--|--|----|----|----|----|----|---|--|
|  | некоторых хирургических заболеваниях                                   |    |    |    |    |    |   | ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет)        |
| Учебный модуль 13. «Питание в отдельных клиничко-статистических группах» |  |    |    |    |    |    |   |  |
| 13   | Раздел 13. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях | 40 | 15 | 10 | 2  | 5  | 8 | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 14. «Актуальные вопросы детской диетологии»               |  |    |    |    |    |    |   |  |
| 14   | Раздел. Возрастные аспекты питания                                     | 30 | 8  | 9  | 4  | 4  | 5 | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 15. «Технология приготовления пищи, требования»           |  |    |    |    |    |    |   |  |
| 15   | Раздел 15. Основы технологии приготовления пищи                        | 40 | 10 | 10 | 4  | 8  | 8 | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| Учебный модуль 16. «Медицина катастроф»                                  |  |    |    |    |    |    |   |  |
| 16   | Раздел. Оказание помощи при неотложных состояниях                      | 30 | 5  | 10 | 10 | 5  |   | Про<br>ме<br>ж.а<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
|  | Самостоятельная работа   |    |    |    |    | 72 |   |  |



|  |                     |         |     |     |    |    |    |                 |
|--|---------------------|---------|-----|-----|----|----|----|-----------------|
|  | Итоговая аттестация | 6       |     |     |    |    |    | Экз<br>аме<br>н |
|  | ИТОГО:              | 50<br>4 | 167 | 185 | 38 | 72 | 36 |                 |

## 2.2. Учебно-тематический план III «Диетология»

**Цель:** формирование компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации.

**Категория обучающихся:** специалисты с высшим медицинским образованием по Приказу №707-н МЗ РФ.

**Форма обучения:** очно-заочное (практические занятия, мастер классы, семинары) в т.ч. в группах выходного дня – по пятницам с 15:00ч., по субботам с 10:00ч.

**Трудоемкость обучения:** 504

**Зачетные единицы:** 504

Лекции (Л) – 167ч.

Самостоятельная работа обучающихся (СРО) – 72 ч.

Практические занятия (ПЗ) — 185 ч.

Семинарские, мастер-классы – 38 ч.

Стажировка – 36 ч.

Итоговая аттестация – 6 ч.

**Режим занятий:** 6-8 часов в день

| Код  | Наименование модулей, разделов, тем   | Всего часов* | Л | ПЗ | Сем, мастер кл. | СРО | Стажировка | Форма контроля             |
|--|---|--------------|---|----|-----------------|-----|------------|----------------------------|
| 1  | 2   | 3            | 4 | 5  | 6               | 7   | 8          | 9                          |
| <b>Учебный модуль 1 «Фундаментальные дисциплины»</b> |   |              |   |    |                 |     |            |                            |
| 1  | Раздел 1. Государственная политика РФ в области здорового питания населения. Глобальная стратегия ВОЗ в области питания (2006). | 31           | 5 | 6  |                 | 20  |            | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 1.1  | Тема 1. Общественное здоровье,  | 8            | 1 | 2  |                 | 5   |            | Тес                        |

|   |  |    |    |    |  |   |  |                            |
|---|--|----|----|----|--|---|--|----------------------------|
|   | эпидемиология и структура питания.<br>План мероприятий по реализации Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения до 2020г. |    |    |    |  |   |  | Тестовый контроль          |
| 1.2   | Тема 2. Нормативно-правовое регулирование и организация диетологической помощи в РФ  | 9  | 2  | 2  |  | 5 |  | Тестовый контроль          |
| 1.3   | Тема 3. Организация диетологической помощи в условиях медицинского страхования   | 9  | 2  | 2  |  | 5 |  | Тестовый контроль          |
| 1.4   | Врачебная этика и деонтология  | 5  | 2  |    |  | 5 |  | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 2 «Безопасность пищевой продукции» |  |    |    |    |  |   |  |                            |
| 2   | Раздел 2. Качество и безопасность пищевой продукции.   | 26 | 12 | 13 |  | 1 |  | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 2.1   | Тема 1. Нормативное обеспечение безопасности и экспертиза пищевой продукции.   | 6  | 4  | 4  |  |   |  | Тестовый контроль          |
| 2.2   | Тема 2. Биологическая безопасность продуктов питания: микотоксины.   | 10 | 4  | 4  |  |   |  | Тестовый контроль          |

|  |  |    |    |    |   |   |  |                            |
|--|--|----|----|----|---|---|--|----------------------------|
|  |  |    |    |    |   |   |  | троль                      |
| 2.3  | Тема 3. Техническое регулирование таможенного союза ТР ТС (021/2011) Единые сан-эпид. и гигиенические требования к товарам, подлежащим сан.-эпид.надзору (контролю). | 10 | 4  | 5  |   | 1 |  | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 3 «Основы физиологии питания» |  |    |    |    |   |   |  |                            |
|  | Раздел 3. Основы здорового питания, нутрициологии и диетологии   | 30 | 10 | 10 | 5 | 5 |  | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 3.1  | Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема. Питание различных групп населения. Клиническое питание. Спортивное питание                     | 18 | 2  | 2  | 1 | 1 |  | Тестовый контроль          |
| 3.2  | Тема 2. Питание здорового и больного человека. Нормы лечебного питания (Приказ 395 МЗ РФ)  | 3  | 2  | 2  |   | 1 |  | Тестовый контроль          |
| 3.3  | Тема 3. Современная нутрициология. Специализированные продукты питания БАД к пище. Инновационные пищевые продукты. Виды питания: энтеральное, парентеральное         | 4  | 2  | 2  | 1 | 1 |  | Тестовый контроль          |
| 3.4  | Тема 4. Макро- и микронутриенты. Минорные компоненты пищи  | 2  | 2  | 2  |   |   |  | Тестовый контроль          |
| 3.5  | Тема 5. Дизбиозы.  | 2  | 2  | 2  |   |   |  | Тес                        |

|                                     |   |    |    |    |   |   |   |                            |
|-------------------------------------|---|----|----|----|---|---|---|----------------------------|
|                                     | Микробиологическая терапия  |    |    |    |   |   |   | Тестовый контроль          |
| 3.6                                 | Тема 6. Персонализация диетотерапии. Геномные, протеомные и метаболомные исследования в нутрициологии. Нутригенетика. Методы оценки пищевого статуса человека | 3  | 2  | 2  | 1 | 1 |   | Тестовый контроль          |
| 3.7                                 | Тема 7. Физиология и патофизиология пищеварения. Структура заболевания органов пищеварения в современных условиях   | 2  | 1  | 1  | 1 |   |   | Тестовый контроль          |
| 3.8                                 | Тема 8. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей организма. Их энергетическая ценность                               | 2  | 1  | 1  | 1 |   |   | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 4. «Гигиена питания» |   |    |    |    |   |   |   |                            |
| 4                                   | Раздел 4. Основы гигиены питания.   | 38 | 17 | 17 | 2 |   | 2 | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 4.1                                 | Тема 1. Нормативно-правовая база гигиены питания  | 23 | 9  | 8  |   |   |   | Тестовый контроль          |
| 4.2                                 | Тема 2. Гигиена питания как профилактическое направление в медицине   | 15 | 8  | 9  | 2 |   | 2 | Тестовый контроль          |

| Учебный модуль 5. «Болезни органов пищеварения – диетотерапия»   |  |    |    |    |   |   |   |                            |
|--|--|----|----|----|---|---|---|----------------------------|
| 5  | Раздел 5. Диетотерапия при болезнях органов пищеварения  | 25 | 8  | 8  | 2 | 2 | 5 | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 5.1  | Тема 1 Болезни гастродуоденальной зоны и пищевода. Демпинг синдром   | 6  | 2  | 2  |   | 1 | 1 | Тестовый контроль          |
| 5.2  | Тема 2 Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия   | 6  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 5.3  | Тема 3 Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия. Гепатиты. Токсическая гепатопатия. Алкогольная болезнь печени | 7  | 2  | 2  | 2 | 1 | 2 | Тестовый контроль          |
| 5.4  | Тема 4 Болезни поджелудочной железы  | 7  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 6. «Заболевания органов кровообращения и питание» |  |    |    |    |   |   |   |                            |
| 6  | Раздел 6. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы  | 25 | 10 | 10 |   | 1 | 4 | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 6.1  | Тема 1 Заболевания сосудистой системы, варикозная болезнь,   | 5  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестов                     |

|   |   |    |    |    |   |   |   |                            |
|---|---|----|----|----|---|---|---|----------------------------|
|   | атеросклероз и диетотерапия   |    |    |    |   |   |   | ый контроль                |
| 6.2   | Тема 2 Гипертоническая болезнь и диетотерапия   | 5  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 6.3   | Тема 3 Инфаркт миокарда и диетотерапия  | 5  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 6.4   | Тема 4 Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения                                | 5  | 2  | 2  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 6.5   | Тема 5 Ревматологические заболевания  | 5  | 2  | 2  |   | 1 |   | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 7. «Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей» |   |    |    |    |   |   |   |                            |
| 7   | Раздел 7. Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия                                       | 30 | 12 | 12 | 2 | 4 |   | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 7.1   | Тема 1 Диетотерапия при остром гломерулонефрите. Диетотерапия при острой почечной недостаточности | 5  | 2  | 2  | 1 |   |   | Тестовый контроль          |

|  |  |    |    |    |   |   |  |                       |
|--|--|----|----|----|---|---|--|-----------------------|
| 7.2  | Тема 2 Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите   | 5  | 2  | 2  |   | 1 |  | Тестовый контроль     |
| 7.3  | Тема 3 Диетотерапия при хроническом пиелонефрите   | 5  | 2  | 2  |   | 1 |  | Тестовый контроль     |
| 7.4  | Тема 5 Диетотерапия при хронической почечной недостаточности. Диетотерапия при гемодиализе                                     | 5  | 2  | 2  |   | 1 |  | Тестовый контроль     |
| 7.5  | Тема 6 Воспалительные заболевания почек и мочевыводящих путей. Хронических пиелонефрит, хронический цистопиелит                | 5  | 2  | 2  | 1 |   |  | Тестовый контроль     |
| 7.6  | Тема 6 Диетотерапия при урогенитальных заболеваниях, репродуктивных нарушениях. Инфертильности. Болезни предстательной железы. | 5  | 2  | 2  |   | 1 |  | Тестовый контроль     |
| Учебный модуль 8. «Питание в эндокринологии» |  |    |    |    |   |   |  |                       |
| 8  | Раздел 8. Болезни эндокринной системы и диетотерапия   | 32 | 10 | 15 | 2 | 4 |  | Промежатакция (Зачет) |
| 8.1  | Тема 1 Сахарный диабет I и II типа. Диетическая коррекция метаболических нарушений при сахарном диабете II типа.               | 11 | 3  | 5  |   | 1 |  | Тестовый контроль     |

|   |   |    |    |    |   |   |  |  |
|---|---|----|----|----|---|---|--|--|
|   |   |    |    |    |   |   |  | ль   |
| 8.2   | Тема 2 заболевания щитовидной железы. Аутоиммунный териоедит. Диффузный токсический зоб. Диетотерапия | 11 | 3  | 5  |   | 2 |  | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль               |
| 8.3   | Тема 3 Гипотиреоз и диетотерапия  | 10 | 4  | 5  | 2 | 1 |  | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль               |
| Учебный модуль 9. «Заболевания при метаболических нарушениях» |   |    |    |    |   |   |  |  |
| 9   | Раздел 9. Нарушения обмена веществ  | 24 | 12 | 12 |   |   |  | Про<br>ме<br>жа<br>те<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| 9.1   | Тема 1.Метаболический синдром и диетотерапия  | 8  | 4  | 4  |   |   |  | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль               |
| 9.2   | Тема 2. Ожирение и диетотерапия   | 8  | 4  | 4  |   |   |  | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль               |
| 9.3   | Тема3.Бболезни накопления. Подагра, мочекислые диатезы и диетотерапия                                 | 8  | 4  | 4  |   |   |  | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль               |
| Учебный модуль 10. «Питание и заболевания органов дыхания»    |   |    |    |    |   |   |  |  |
|   | Раздел 10. Болезни органов дыхания и диетотерапия   | 39 | 16 | 21 |   |   |  | Про<br>ме<br>жа                                    |



|      |   |   |   |   |   |  |  |                   |
|------|---|---|---|---|---|--|--|-------------------|
|      |   |   |   |   | 2 |  |  | тестация (Зачет)  |
| 10.1 | Тема 1 Питание при ОРВИ, острых пневмониях                        | 5 | 2 | 3 |   |  |  | Тестовый контроль |
| 10.1 | Тема 2 Хроническая обструктивная болезнь, диетотерапия            | 5 | 2 | 2 |   |  |  | Тестовый контроль |
| 10.3 | Тема 3 Экссудативный плеврит и диетотерапия                       | 6 | 2 | 2 |   |  |  | Тестовый контроль |
| 10.4 | Тема 4 Нагноительные заболевания легких и диетотерапия            | 6 | 2 | 2 |   |  |  | Тестовый контроль |
| 10.5 | Тема 5. Нутритивная поддержка при респираторном дистресс синдроме | 8 | 4 | 4 |   |  |  | Тестовый контроль |
| 10.6 | Тема 6. Бронхиальная астма и диетотерапия                         | 3 | 2 | 4 | 1 |  |  | Тестовый контроль |
| 10.7 | Тема 7 Туберкулез легких и диетотерапия                           | 3 | 2 | 4 | 1 |  |  | Тестовый          |

|   |  |    |    |    |   |   |   |   |
|---|--|----|----|----|---|---|---|---|
|   |  |    |    |    |   |   |   | кон<br>тро<br>ль                                    |
| Учебный модуль 11. «Диетотерапия в инфектологии»      |  |    |    |    |   |   |   |   |
| 11.   | Раздел 11. Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях                     | 24 | 5  | 12 | 2 | 3 | 2 | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| 11.1  | Тема 1. Диетотерапия при хронических инфекционных заболеваниях                   | 10 | 4  | 6  | 1 | 2 | 1 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 11.2  | Диетотерапия при персистирующих инфекциях и гельминтозах                         | 14 | 1  | 6  | 1 | 1 | 1 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| Учебный модуль 12. «Питание в хирургической практике» |  |    |    |    |   |   |   |   |
| 12  | Раздел 12. Питание при некоторых хирургических заболеваниях                      | 34 | 12 | 10 | 2 | 9 |   | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| 12.1  | Тема 1 Питание в период предоперационной подготовки больных                      | 6  | 2  | 2  |   | 2 |   | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 12.2  | Тема 2 Питание в послеоперационном периоде питание в отделениях РАО и интенсивна | 10 | 2  | 2  |   | 2 |   | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро                      |

|   |   |    |    |    |   |   |   |                            |
|---|---|----|----|----|---|---|---|----------------------------|
|   |   |    |    |    |   |   |   | ль                         |
| 12.3  | Тема 3 Питание при травмах  | 6  | 4  | 2  | 1 | 1 |   | Тестовый контроль          |
| 12.4  | Тема 4 Питание при ожоговой болезни   | 6  | 2  | 2  |   | 3 |   | Тестовый контроль          |
| 12.5  | Тема 5 Питание при желудочно-кишечных свищах  | 6  | 2  | 2  | 1 | 1 |   | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 13. «Питание в отдельных клинико-статистических группах» |   |    |    |    |   |   |   |                            |
| 13  | Раздел 13. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях  | 45 | 15 | 10 | 2 | 5 | 8 | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 13.1  | Тема 1. Диетотерапия при алиментарно-зависимых заболеваниях - анемиях и некоторых других заболеваниях. Нестандартные виды питания: вегетарианство, сыроедение и др. | 4  | 2  | 1  | 1 |   |   | Тестовый контроль          |
| 13.2  | Тема 2. Геродиетика. Организация питания у лиц пожилого возраста. Особенности организации питания в учреждениях социального обслуживания.                           | 4  | 1  | 1  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 13.3  | Тема 3. Организация питания при оказании паллиативной медицинской помощи  | 4  | 1  | 1  |   |   | 1 | Тестовый контроль          |

|       |   |   |   |   |   |   |   |                   |
|-------|---|---|---|---|---|---|---|-------------------|
|       |   |   |   |   |   |   |   | троль             |
| 13.4  | Тема 4. Питание при онкологических заболеваниях   | 4 | 1 | 1 |   | 1 |   | Тестовый контроль |
| 13.5  | Тема 5. Питание при ВИЧ-инфекции, СПИД  | 4 | 1 | 1 |   | 1 |   | Тестовый контроль |
| 13.6  | Тема 6 Питание при беременности. Особенности нутритивной поддержки в отдельных триместрах. Питание при грудном вскармливании                                    | 4 | 1 |   | 1 |   | 1 | Тестовый контроль |
| 13.7  | Тема 7. Особенности питания при токсикозах беременности   | 4 | 1 | 1 |   |   | 1 | Тестовый контроль |
| 13.8  | Тема 8. Лечебно-профилактическое питание в профпатологии. Пищевая профилактика при воздействии профессиональных вредностей: токсических и радиационных факторах | 4 | 1 | 1 |   |   | 1 | Тестовый контроль |
| 13.9  | Тема 9. Пищевая непереносимость: целиакия, пищевые аллергии. Диетотерапия при ферментопатиях и некоторых наследственных заболеваниях                            | 4 | 1 |   | 1 |   | 1 | Тестовый контроль |
| 13.10 | Тема 10. Биологически защитная роль питания при экологотоксических нагрузках  | 4 | 1 | 1 |   | 1 |   | Тестовый контроль |

|  |   |    |   |   |   |   |   |                            |
|--|---|----|---|---|---|---|---|----------------------------|
|  |   |    |   |   |   |   |   | троль                      |
| 13.1<br>1  | Тема 11. Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях | 2  | 1 | 1 |   | 1 |   | Тестовый контроль          |
| 13.1<br>2  | Тема 12. Основы фитотерапии в клинической практике. Применение фитонутриентов     | 1  | 1 | 1 |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| 13.1<br>3  | Тема 13. Сочетанное использование минеральных вод и диетотерапия                  | 1  | 1 |   |   | 1 |   | Тестовый контроль          |
| 13.1<br>4  | Тема 14. Нутритивная поддержка при назначении лекарственной терапии               | 1  | 1 |   |   |   | 1 | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 14. «Актуальные вопросы детской диетологии» |   |    |   |   |   |   |   |                            |
| 14   | Раздел. Возрастные аспекты питания  | 30 | 8 | 9 | 4 | 4 | 5 | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 14.1   | Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение детского питания                          | 20 | 4 | 5 | 2 | 2 | 3 | Тестовый контроль          |
| 14.2   | Тема 2. Организация питания в дошкольных и школьных учреждениях                   | 10 | 4 | 4 | 2 | 2 | 3 | Тестовый                   |

|  |  |    |    |    |                  |   |   |   |
|--|--|----|----|----|------------------|---|---|---|
|  |  |    |    |    |                  |   |   | кон<br>тро<br>ль                                    |
| Учебный модуль 15. «Технология приготовления пищи, требования» |  |    |    |    |                  |   |   |   |
| 15   | Раздел 15. Основы технологии приготовления пищи  | 40 | 10 | 10 | 4                | 8 | 8 | Про<br>ме<br>жа<br>тте<br>ста<br>ция<br>(За<br>чет) |
| 15.1   | Тема 1. Современные требования к приготовлению пищи в учреждениях здравоохранения, подходы к оптимизации питания | 8  | 2  | 2  | 1<br>маст<br>.к. | 2 | 2 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 15.2   | Тема 1 Виды обработки продуктов. Первичная обработка продуктов. Способы тепловой обработки продуктов             | 8  | 2  | 2  | 1<br>маст<br>.к. | 2 | 2 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 15.3   | Тема 3. Система документооборота в организации лечебного питания. Производственный контроль                      | 8  | 2  | 2  | 1<br>маст<br>.к. | 1 | 1 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 15.4   | Тема 4. Технология приготовления стандартных диет (ОВД, ЩД,ВБД,НБД, НКД, ВКД)                                    | 8  | 2  | 2  | 1<br>маст<br>.к. | 1 | 1 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 15.5   | Тема 5. Включение специализированных пищевых продуктов в состав стандартных диет                                 | 8  |    | 2  |                  | 1 | 1 | Тес<br>тов<br>ый<br>кон<br>тро<br>ль                |
| 15.6   | Тема 6. Санитарно-гигиенические нормы и правила  | 8  | 2  |    |                  | 1 | 1 | Тес<br>тов  |

|   |  |         |     |     |    |    |    |                            |
|---|--|---------|-----|-----|----|----|----|----------------------------|
|   | при организации лечебного питания  |         |     |     |    |    |    | ый контроль                |
| Учебный модуль 16. «Медицина катастроф» |  |         |     |     |    |    |    |                            |
| 16                                      | Раздел. Оказание помощи при неотложных состояниях  | 30      | 5   | 10  | 10 | 5  |    | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 16.1                                    | Тема 1. Медицина катастроф: организация медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях. Особенности организации питания | 30      | 5   | 10  | 10 | 5  |    | Тестовый контроль          |
|   | Самостоятельная работа   |         |     |     |    | 72 |    |                            |
|   | Итоговая аттестация  | 6       |     |     |    |    |    | Экзаме<br>н                |
|   | ИТОГО:   | 57<br>6 | 167 | 185 | 38 | 72 | 36 |                            |

\* один акад. час соответствует одной зачетной (кредитной единице)

## РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПП

### 3.1 Рекомендуемая литература

- 1) Основная литература
  1. Диетология: Руководство. Под ред. А.Ю.Барановского. 2-е изд. СПб.: Питер, 2006; 960.
  2. Барановский А.Ю., Семенов Н.В. Современная диетология: организационно-правовые основы. Учебно-методическое пособие. 2-е изд., испр. и доп. СПб.: Издательский дом СПбМАПО, 2010; 380.
  3. Гурвич М.М. Большая энциклопедия диетотерапии. М.: Эксмо, 2008; 768.
  4. Измерова Н.И., Кузьмина Л.П., Пилат Т.Л. Истомин А.В., Кречетов С.П., Мокина М.Н., Коляскина М.М. Методические рекомендации «Законодательное регулирование лечебно-профилактического питания работников при вредных и особо вредных условиях труда» - НИИ медицины труда РАМН, 2009. – 59с.
  5. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. Под ред. В. А.Тутельяна, М.М.Г.Гаппарова, Б.С.Каганова, Х.Х.Шарафетдинова. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство «Династия», 2010; 304.
  6. Сивохина И.К. Справочник по лечебному питанию. М.: ООО «Изд-во «Новая волна», 2000; 352.
  7. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях РФ/Практическое руководство для врачей-диетологов, медицинских сестер диетических, специалистов по организации питания в стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов, специалистов общественного питания. /Москва, 2014. – с.460.
- 2) Дополнительная литература
  8. Воробьев В.И. Организация оздоровительного и лечебного питания. М.: Медицина, 2003; 448.
  9. Доренко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н. Диетическое питание. Справочник. СПб.: Издательский дом «Нева»; М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002; 352.
  10. Хорошилов И.Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология: учебное пособие. Под ред. А.В.Шаброва. СПб.: ЭЛБИ-СПб, 2009; 284.



11. Луфт В.М., Костюченко А.Л. Клиническое питание в интенсивной медицине: практическое руководство. СПб., 2002; 176.
12. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б. Питание человека (основы нутрициологии). М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002; 572.
13. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология: учебное пособие. М.: МЕДпресс-информ, 2005; 392.
14. Основы клинического питания: Материалы лекций для курсов Европейской ассоциации парентерального и энтерального питания: Пер. с англ. Гл. ред. Л.Соботка. 2-е изд. Петрозаводск: ИнтелТек, 2003; 416.
15. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. М.: ДеЛи принт, 2007.
16. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Лечебное питание. Новейший справочник. М.: Сова; ЭСМО, 2002; 896.
17. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Лечебное питание. М.: Издательство «ЭСМО», 2010; 688.
18. Справочник по диетологии. Под ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. 3-е изд., перераб. и доп. М.: Медицина, 2002; 544.
19. Тутельян В.А., Самсонов М.А., Каганов Б.С., Батулин А.К., Шарафетдинов Х.Х., Плотникова О.А., Павлючкова М.С. Картоoteca блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М., 2009.
20. Clinical nutrition: enteral and tube feeding. Editor-in-chief, R.H.Ronaldelli; associate editors, R.Bankhead, J.I.Boulatta, C.W.Compher. 4th ed. 2005; 572.
21. Modern nutrition in health and disease. Senior editor, M.E.Shils; associate editors, M.Shike... [et al.]. 10th ed. 2006; 2068

### 3) Организационно-педагогические условия реализации программы

Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Федеральный Закон от 21.11.2011 г №323ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016)

3. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
4. Приказом Минздрава России от 15.11.2012 №920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология»
5. Приказ Минздравом России от 05.08.2013г №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (ред. от 21.05.2013)
6. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 24.06.2010 N 474н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"
7. Приказ Минздрава России от 21.06.2013г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания»
8. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000 N 987(ред. от 05.06.2013)"О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"
9. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013)"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 России 12.09.2003 N 5073).
10. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки")
11. Технический регламент ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
13. ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 22 ноября 2000 г. N 883 ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИИ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА, БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ЗДОРОВЬЯ НАСЕЛЕНИЯ

14. "Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических контаминантов пищевых продуктов на население. Методические указания. МУ 2.3.7.2519-09" (утв. Роспотребнадзором 05.06.2009)
15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 N 24(ред. от 28.06.2010)"О введении в действие Санитарных правил"(вместе с "СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы")(Зарегистрировано в Минюсте России 31.10.2001 N 3011)
16. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 N 36(ред. от 06.07.2011)"О введении в действие Санитарных правил"(вместе с "СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326)
17. "Социально-гигиенический мониторинг. Контаминация продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами. Сбор, обработка и анализ показателей. Методические указания. МУ 2.3.7.2125-06" (утв. Роспотребнадзором 17.08.2006)
18. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 05.04.2016)"О техническом регулировании"
19. "Законодательное регулирование лечебно-профилактического питания работников при вредных и особо вредных условиях труда" подготовлено сотрудниками НИИ медицины труда РАМН / Методические рекомендации. Н.И.Измерова, Л.П.Кузьмина, Т.Л.Пилат, А.В.Истомин, С.П.Кречетов, М.Н.Мокина, М.М.Коляскина / НИИ медицины труда РАМН, 2009. – 59с.
20. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения/[Под ред. М.М.Гаппарова, Б.С.Каганова, Х.Х.Шарафетдинова]. - 2-е изд., перераб. И доп. - М.: Издательство "Династия", 2012. - 208 с.
21. "Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания" (утв. Минздравом СССР 08.02.1984 N 2967-84)

### **3.3. Перечень учебных учебно-методических материалов, изданных сотрудниками кафедры**

1. О молоке - мифы и реальность
2. Консультативная работа врача-диетолога в стационаре
3. Аутсорсинг - услуги по приготовлению лечебного питания. Риски аутсорсинга
4. Радиоактивное загрязнение продуктов питания. Меры безопасности
5. Уникальные решения проблем старения
6. Лечебное питание при заболеваниях поджелудочной железы
7. Организация лечебного питания. Система контроля организации лечебного питания в медицинских организациях
8. Стандарт организации лечебного питания при заболеваниях почек и мочевыделительного тракта
9. Экономические аспекты. Расходы на питание в учреждениях здравоохранения
10. Пищевая непереносимость. Целиакия. Пищевая аллергия
11. Питание и пищеварительный конвейер желудочно-кишечного тракта

### **3.4. Материально-техническое обеспечение**

Базами для практических занятий и стажировок являются МАУ «Центр детского и диетического питания» г.Уфы, ФБУН «УфНИИ медицины труда и экологии человека» и ГБУЗ МЗ РБ ГКБ №5 г.Уфы

| <b>№</b> | <b>Наименование технических средств обучения</b>                   | <b>Количество на кафедре</b> |
|----------|--|------------------------------|
|          | <b>1</b>   | <b>2</b>                     |
| 1        | Мультимедийный проектор  | 2                            |
| 2        | Демонстрационные материалы, таблицы, альбомы, приборы и устройства |                              |
| 3        | АПК «Метатрон»   |                              |

### **3.5. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

#### **3.5.1. Программное обеспечение**

| <b>№</b> | <b>Наименование</b> | <b>Составители, год издания</b> |
|----------|---------------------|---------------------------------|
| <b>1</b> | <b>1</b>            | <b>2</b>                        |

|    |                       |                           |
|----|-----------------------|---------------------------|
| 1. | Мультимедийные лекции | Терегулова З.С,<br>2017г. |
|----|-----------------------|---------------------------|

### Интернет-ресурсы

|   |   |
|---|---|
| Библиотека  |   |
| <b>Полнотекстовые базы данных</b>                             |   |
| Издательство Sage   | <a href="http://online.sagepub.com/">http://online.sagepub.com/</a>   |
| Издательство Cambridge  | <a href="http://www.journals.cambridge.org/archives">http://www.journals.cambridge.org/archives</a>                           |
| Annual Reviews Sciences Collection                            | <a href="http://arjournals.annualreviews.org/action/showJournals">http://arjournals.annualreviews.org/action/showJournals</a> |
| Патентная база данных компании Questel                        | <a href="http://www.orbit.com">http://www.orbit.com</a>   |
| US National Library of Medicine National Institutes of Health | <a href="http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed">http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed</a>   |
| <b>Периодические издания</b>                                  |   |
| Научно-практический журнал «Вопросы питания»                  | <a href="http://www.vp.geotar.ru">http://www.vp.geotar.ru</a>   |
| Вестник оториноларингологии                                   | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| Вестник офтальмологии   | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| <a href="#">Клиническая дерматология и венерология</a>        | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| <a href="#">Проблемы репродукции</a>                          | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| <a href="#">Проблемы эндокринологии</a>                       | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| Медицина труда и промышленная экология                        | <a href="http://www.mediasphera.ru">http://www.mediasphera.ru</a>   |
| Журнал «Практическая диетология»                              | <a href="http://www.praktik-dietolog.ru">http://www.praktik-dietolog.ru</a>   |

## РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПП

### 4.1. Перечень практических навыков врача-специалиста по специальности «Диетология»

В таблице представлены практические навыки, которыми должен обладать врач-специалист с учетом трех уровней образования:

I уровень (+) – профессиональная ориентация по данному вопросу.

II уровень (++) – может при консультативной помощи специалиста использовать приобретенные знания и выполнять практические навыки в процессе профессиональной деятельности.

III уровень (+++) – может самостоятельно использовать освоенные знания и практические навыки в процессе профессиональной деятельности.

| № п/п | Вид практических навыков   | Уровень освоения |
|-------|--|------------------|
| 1     | Умение пользоваться нормативными актами, приказами                     | +                |
| 2     | Навыками интерпретации результатов ПМО                                 | ++               |
| 3     | Умение выделять рабочих групп риска профессиональными заболеваниями    | +++              |
| 4     | Составлять акт по итогам ПМО, разработать профилактические мероприятия | ++++             |

## РАЗДЕЛ 5. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И УЧЕТА РЕЗУЛЬТАТОВ УСВОЕНИЯ ДПП «Диетология»

### 5.1 Тестовый контроль по специальности «Диетология»

#### Вариант 1

1. Как называется наука о питании (выберите один ответ):

- А  Диетология      Б  Нутрициология      В  Гастроэнтерология      Г  Аюрведа

2. Укажите, какая из нижеперечисленных теорий питания является самой современной:

- А  Сбалансированного питания      Б  Рационального питания  
В  Раздельного питания      Г  Оптимального питания      Д  Адекватного питания

3. Какая организация осуществляет государственный надзор в сфере оздоровительного питания и оборота БАД к пище:

- А  Роспотребнадзор      Б  Росздравнадзор      В  Ростехнадзор  
Г  Минздравсоцразвития      Д  Федеральная антимонопольная служба      Е  все перечисленные

4. Какие из перечисленных ниже продуктов можно отнести к средствам коррекции рациона питания:

- А  БАД к пище      Б  СПП      В  ФПП      Г  Обогащенные продукты  
Д  БАВ      Е  Пищевые добавки      Ж  Специи      З  Традиционные блюда

5. Разделите нижеперечисленные пищевые вещества на три группы:

5.1. Макронутриенты

5.2.

5.3. Не относятся ни к тем ни к другим

Микронутриенты

- А  Белки      Б  Биофлавоноиды      В  Вода      Г  Спирт  
Д  Жиры      Е  Пищевые волокна      Ж  Витамины      З  Минеральные вещества

6. Микронутриенты – это:

А  – пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, обеспечивают пластические, энергетические и иные потребности организма.

Б  – пищевые вещества (витамины, минеральные вещества и микроэлементы), которые содержатся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах. Они не являются источниками энергии, но участвуют в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма.

В  – пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминирования или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, имеющие определенные органолептические свойства и готовые к употреблению в составе пищевых рационов в качестве дополнительного питания.

7. Какие законы оптимального питания Вы знаете (выберите все возможные варианты):

- А  Закон энергетического соответствия    Б  Закон сбалансированности пищевых веществ  
В  Закон нутриентного соответствия    Г  Закон подлости    Д  Закон паркинсона

8. Где разрешена продажа БАД к пище и СПП (выберите все возможные варианты):

- А  в аптеках    Б  в киосках    В  в больницах    Г  на рынке  
Д  в спец. отделах продовольственных магазинов    Е  в Центрах оздоровительного питания  
Ж  через интернет    З  в специализированных розничных точках

9. Сколько витаминов изучено в настоящее время:

- А  17    Б  13    В  10    Г  21

10. Какие из нижеперечисленных веществ относятся к макроэлементам:

- А  Кальций    Б  Селен    В  Железо    Г  Медь  
Д  Олово    Е  Фосфор    Ж  Магний    З  Натрий

11. БАД к пище (выберете несколько вариантов):

- А  могут быть источниками микронутриентов  
Б  лечить заболевания желудочно-кишечного тракта  
В  очищать сосуды и сердце от шлаков  
Г  служить средствами коррекции рациона питания  
Д  восполнять дефициты витаминов  
Е  оказывать общеукрепляющее воздействие на организм в период заболевания

12. Заболевания, вызванные нарушением питания среди населения, являющиеся факторами риска развития хронических неинфекционных заболеваний:

- А  Алиментарно-зависимые заболевания    Б  Наследственные заболевания  
В  Заболевания передаваемые половым путем    Г  неизлечимые заболевания

13. Определение каких продуктов приведено ниже: «Вещества, добавляемые в продукты питания для придания им желаемых свойств, например определённого аромата, цвета, длительности хранения, вкуса, консистенции.

- А  БАД к пище    Б  Пищевые добавки    В  Витамины    Г  Консерванты

**Ситуационная задача № 1.** (изложите ниже Ваши соображения)

На диагностике установлено, что у Вас дефицит витаминов группы В. Ваши действия?

**Ситуационная задача № 2.** (изложите ниже Ваши соображения)

Почему современные промышленно-производимые продукты питания называют рафинированными? В чем их недостаток? Как решить эту проблему городскому жителю?

**Ситуационная задача № 3.** (изложите ниже Ваши соображения)

Вам предлагают новую высокоэффективную, но и дорогую БАД. Что Вы прежде чем ее приобрести попытаетесь выяснить?



## Вариант 2.

1. Как называется наука о питании больных, изучающая и обосновывающая принципы питания при различных заболеваниях (выберите один ответ):

- А  Нутрициология    Б  Диетология    В  Гастроэнтерология    Г  Макробиотика

2. Одна из первых научных теорий питания, сформулированная в начале XX века:

- А  Сбалансированного питания    Б  Рационального питания  
В  Раздельного питания    Г  Оптимального питания    Д  Адекватного питания

3. Какие нормативно-правовые акты регулируют деятельность в сфере оздоровительного питания и оборота БАД к пище:

- А  СанПиН    Б  Приказ Минздравсоцразвития    В  Постановление Правительства РФ  
Г  Федеральные законы    Д  Постановления Роспотребнадзора    Е  все перечисленные

4. К каким из перечисленных ниже продуктов относится определение – «Композиции природных или идентичных природным биологически активных веществ, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения их пищевой ценности и обогащения рациона питания отдельными пищевыми веществами»:

- А  Специи    Б  СПП    В  ФПП    Г  Обогащенные продукты  
Д  БАВ    Е  Пищевые добавки    Ж  БАД к пище    З  Традиционные блюда

5. Разделите нижеперечисленные витамины на две группы: С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub>, РР, А, Е, Д, К<sub>1</sub>, пантотеновая, фолиевая кислота, биотин

5.1. Жирорастворимые

5.2. Водорастворимые

6. Макронутриенты – это:

А  – пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, обеспечивают пластические, энергетические и иные потребности организма.

Б  – пищевые вещества (витамины, минеральные вещества и микроэлементы), которые содержатся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах. Они не являются источниками энергии, но участвуют в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма.

В  – пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминирования или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, имеющие определенные органолептические свойства и готовые к употреблению в составе пищевых рационов в качестве дополнительного питания.

7. Какие законы рационального питания Вы знаете (выберите все возможные варианты):

- А  Закон энергетического соответствия    Б  Закон совместимости пищевых веществ

В  Закон нутриентного соответствия

Г  Закон подлости

Д  Закон рационализации

8. Какая надпись обязательно выносится на этикетку БАД (выберите один вариант):

А  является лекарством

Б  не является лекарством

В  применять по назначению врача

Г  беречь от детей

Д  запивать большим количеством воды

9. К какому классу макро- или микронутриентов относятся пищевые волокна (клетчатка):

А  Белки

Б  Жиры

В  Углеводы

Г  Витамины

10. Какие из нижеперечисленных минеральных веществ относятся к эссенциальным:

А  Кальций

Б  Селен

В  Железо

Г  Медь

Д  Олово

Е  Фосфор

Ж  Магний

З  Натрий

11. БАД к пище (выберете несколько вариантов):

А  могут быть источниками микронутриентов

Б  лечить заболевания желудочно-кишечного тракта

В  очищать сосуды и сердце от шлаков

Г  служить средствами коррекции рациона питания

Д  восполнять дефициты витаминов

Е  оказывать общеукрепляющее воздействие на организм в период заболевания

12. Усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека:

А  Суточная норма потребления

Б  Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии

В  Верхний допустимый уровень потребления

Г  Баланс веществ и энергии

13. Определение каких продуктов приведено ниже: «Питательные вещества (белки жиры, углеводы и др.):

А  БАД к пище

Б  Пищевые добавки

В  нутриенты

Г  Консервы

**Ситуационная задача № 1.** (изложите ниже Ваши соображения)

Признаками дефицита каких веществ являются: воспаление в углах рта, болезненные трещины в углах рта или двухсторонние рубцы, изъязвления в углах рта человека? Что бы вы посоветовали?

**Ситуационная задача № 2.** (изложите ниже Ваши соображения)

Как следует изменить свое питание в сильную жару?

**Ситуационная задача № 3.** (изложите ниже Ваши соображения)

Вам нужно купить творог. Вы пришли в магазин и видите несколько различных упаковок творога. Как Вы будете выбирать этот продукт, на что обратите внимание, прежде чем попытаетесь его приобрести?

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМЕ:  
«РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»**

**Выберите правильный ответ**

1. Потребность в углеводах в южных регионах:

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) остается без изменений.

2. Потребность в белках в северных районах:

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) остается без изменений.

3. Количество белков растительного происхождения от общего количества белка в рационе должно составлять:

- 1) 15%;
- 2) 25%;
- 3) 35%;
- 4) 45%.

4. Взрослые женщины по энергозатратам в зависимости от интенсивности труда делятся на:

- 1) 2 группы;
- 2) 3 группы;
- 3) 4 группы;
- 4) 5 групп;
- 5) 6 групп.

5. Оптимальным соотношением белков:жиров:углеводов в рационах трудоспособных взрослых людей, занимающихся умственным трудом является:

- 1) 1:1:4
- 2) 1:4:1
- 3) 1:1,1:4,5
- 4) 1:1:6

6. Оптимальная суточная потребность в белке составляет:

- 1) 20-40 г;
- 2) 40-60 г;
- 3) 60-80 г;
- 4) 80-120 г.

7. Энергетическую функцию в организме выполняют в основном:

- 1) витамины;
- 2) углеводы;
- 3) белки;
- 4) макроэлементы;
- 5) микроэлементы.

8. Оптимальное распределение энергетической ценности по отдельным приемам при 3-разовом питании в процентах:

- 1) 15-50-35;
- 2) 30-45-25.

9. Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере, должна составлять:

- 1) 27%;
- 2) 30%;
- 3) 35%;
- 4) 12%.

10. Нижний предел содержания углеводов в суточном рационе человека составляет:

- 1) 50-60 г;
- 2) 100-120 г;

- 3) 150-200 г;
- 4) 200-300 г.

11. Основной признак дефицита жира в питании:

- 1) сухость кожи;
- 2) анемия;
- 3) запоры;
- 4) стеаторея.

12. Углевод, существенно влияющий на характер микробиоты кишечника:

- 1) фруктоза;
- 2) сахароза;
- 3) гликоген;
- 4) клетчатка.

13. Формы витаминной недостаточности, наиболее распространенные в настоящее время:

- 1) авитаминозы;
- 2) гиповитаминозы;
- 3) скрытые формы.

14. Витамин, не синтезирующийся и не депонирующийся в организме человека:

- 1) ретинол;
- 2) тиамин;
- 3) рибофлавин;
- 4) аскорбиновая кислота;
- 5) эргокальциферол.

15. Витамин А способствует:

- 1) образованию костной ткани;
- 2) улучшению зрения;
- 3) сокращению мышц;
- 4) регуляции свертываемости крови;
- 5) деятельности печени.

16. Витамин D способствует:

- 1) образованию костной ткани;
- 2) улучшению ночного зрения;
- 3) сокращению мышц;
- 4) регуляции свертываемости крови;
- 5) деятельности печени.

17. Соотношение Са : Р : Mg в рационе взрослых трудоспособных жителей должно составлять:

- 1) 1:2:1,2;
- 2) 1:1,2:0,5;
- 3) 1:1,5:0,5;
- 4) 1:0,5:1,5.

18. Основной признак дефицита в питании железа:

- 1) нарушение иммунитета;
- 2) сухость кожи;
- 3) анемия;
- 4) запоры.

19. Недостаточное поступление фтора в организм приводит к:

- 1) рахиту;
- 2) зобу;
- 3) анемии;
- 4) флюорозу;
- 5) кариесу.

20. Группа продуктов, наиболее богатая белком:

- 1) овощи;

- 2) молоко;
- 3) мясо;
- 4) бобовые.

21. Продукты — источники хорошо усвояемого кальция:

- 1) молоко и молочные продукты;
- 2) рыба и рыбные продукты;
- 3) овощи;
- 4) злаковые.

22. Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон:

- 1) овощи;
- 2) молоко;
- 3) мясо;
- 4) бобовые.

23. Нарушения структуры питания, способствующие развитию гиповитаминоза С:

- 1) недостаток овощей и фруктов;
- 2) избыток кондитерских изделий;
- 3) избыток жиров;
- 4) недостаток круп;
- 5) недостаток мясных и молочных продуктов.

Выберите все правильные ответы

24. Величина основного обмена человека зависит от:

- 1) массы тела;
- 2) роста;
- 3) возраста;
- 4) интенсивности труда;
- 5) состояния нервной системы;
- 6) состояния эндокринной системы.

25. Пластическую функцию в организме осуществляют:

- 1) витамины;
- 2) углеводы;
- 3) белки;
- 4) макроэлементы;
- 5) микроэлементы.

26. Биорегуляторную функцию в организме осуществляют:

- 1) витамины;
- 2) углеводы;
- 3) белки;
- 4) жиры;
- 5) минеральные элементы.

27. Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма:

- 1) аргинин
- 2) валин;
- 3) лизин;
- 4) гистидин.

28. Биологическая роль жиров:

- 1) источник энергии;
- 2) улучшают вкусовые качества пищи;
- 3) источник витаминов группы В;
- 4) источник полиненасыщенных жирных кислот;
- 5) источник витаминов А и D.

29. Избыток белка в питании может проявиться следующими заболеваниями:

- 1) неврозы;
- 2) гиповитаминозы;
- 3) остеопорозу;

4) подагра.

30. При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний:

- 1) панкреатит;
- 2) энтероколит;
- 3) диабет;
- 4) холецистит;
- 5) атеросклероз.

31. Незаменимые для организма нутриенты:

- 1) лейцин;
- 2) ПНЖК;
- 3) цистин;
- 4) пиридоксин;
- 5) сахароза.

32. Факторы, определяющие потребность человека в жирах согласно физиологическим нормам питания:

- 1) возраст;
- 2) пол;
- 3) интенсивность труда;
- 4) состояние здоровья.

33. Из холестерина в организме синтезируются:

- 1) фосфолипиды;
- 2) гормоны;
- 3) холин;
- 4) пептиды;
- 5) витамин D.

34. К незаменимым аминокислотам относятся:

- 1) триптофан;
- 2) лизин;
- 3) серин;
- 4) аспарагин;
- 5) метионин.

35. Таурин образуется из аминокислоты:

- 1) метионина
- 2) лизина
- 3) фенилаланина
- 4) аргинина

36. Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:

- 1) фитостерины;
- 2) фосфолипиды;
- 3) казеин;
- 4) клетчатка.

37. Наиболее богаты витамином E:

- 1) шиповник;
- 2) масло сливочное;
- 3) масло растительное;
- 4) зерновые продукты;
- 5) рыбий жир.

38. Продукты — источники углеводов:

- 1) злаковые и продукты их переработки;
- 2) молоко и молочные продукты;
- 3) сахар и кондитерские изделия;
- 4) мясо и мясные изделия;
- 5) овощи, фрукты, ягоды.

39. К жирорастворимым относятся витамины:

- 1) А;
- 2) группы В;
- 3) Е;
- 4) С;
- 5) Р;
- 6) К;
- 7) D.

40. Проявления гиповитаминоза Е:

- 1) гемолиз эритроцитов;
- 2) нарушение полового цикла;
- 3) мышечная слабость;
- 4) гиперкератоз.

41. Основное физиологическое значение аскорбиновой кислоты:

- 1) участвует в окислительно-восстановительных процессах;
- 2) стимулирует и регулирует кроветворение;
- 3) участвует в синтезе гормонов коры надпочечников;
- 4) играет роль в предупреждении атеросклероза;
- 5) влияет на нейрогуморальную регуляцию.

42. Нарушения питания, способствующие развитию гиповитаминоза В<sub>1</sub>:

- 1) недостаток овощей и фруктов;
- 2) избыток кондитерских изделий;
- 3) избыток жиров;
- 4) недостаток круп;
- 5) недостаток мясных и молочных продуктов.

43. Витамины, обладающие антиоксидантными свойствами:

- 1) D;
- 2) В<sub>1</sub>;
- 3) Е;
- 4) К;
- 5) С.

44. Пути удовлетворения потребности организма в витамине D:

- 1) поступление с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты);
- 2) поступление с продуктами переработки зерен злаков (хлеб, макароны и пр.);
- 3) поступление с продуктами животного происхождения (молоко, яйца, мясо);
- 4) эндогенный синтез при ультрафиолетовом облучении;
- 5) эндогенный биосинтез микроорганизмами кишечника.

45. Растительные масла содержат:

- 1) витамин А;
- 2) витамин D;
- 3) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды;
- 4) витамин Е.

46. Наиболее богаты витамином D:

- 1) шиповник;
- 2) масло сливочное;
- 3) масло растительное;
- 4) зерновые продукты;
- 5) рыбий жир.

47. Пищевые продукты — основные источники витаминов группы В:

- 1) дрожжи пекарские;
- 2) мясо;
- 3) крупа гречневая;
- 4) яблоки (антоновские);
- 5) картофель.

48. Продукты — источники пектиновых веществ:

- 1) фрукты;
- 2) ягоды;
- 3) мясо;
- 4) овощи.

49. Микроэлементы, связанные с костеобразованием:

- 1) марганец;
- 2) фосфор;
- 3) кальций;
- 4) медь.

50. Микроэлементы-антагонисты кальция:

- 1) стронций
- 2) свинец
- 3) алюминий
- 4) золото

## **5.2 Требования к итоговой аттестации**

1. Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» проводится в форме экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача в соответствии с квалификационными требованиями, профессиональными стандартами и требованиями соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования к результатам освоения образовательной программы.

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

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

### ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Формы промежуточной аттестации: зачет, тестовый контроль, собеседование, фронтальный опрос. Промежуточную аттестацию можно проводить в форме зачета или дифференцированного зачета.

Форма итоговой аттестации: экзамен, который должен выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-диетолога.

Примерная тематика контрольных вопросов итоговой аттестации: см.билеты к итоговой аттестации – составлены из контрольных вопросов, оценивающих сформированность профессиональных компетенций врача-диетолога.



Примеры заданий, выявляющих практическую подготовку врача – темы для СРО и практических занятий:

|  |
|--|
| Общественное здоровье, эпидемиология и структура питания. План мероприятий по реализации Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения до 2020г. |
| Нормативно-правовое регулирование и организация диетологической помощи в РФ  |
| Нормативное обеспечение безопасности и экспертиза пищевой продукции.   |
| Биологическая безопасность продуктов питания: микотоксины.   |
| Техническое регулирование таможенного союза ТР ТС (021/2011) Единые сан-эпид. и гигиенические требования к товарам, подлежащим сан.-эпид. надзору (контролю).              |
| Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема. Питание различных групп населения. Клиническое питание. Спортивное питание.                                  |
| Питание здорового и больного человека. Нормы лечебного питания (Приказ 395 МЗ РФ)  |
| Современная нутрициология. Специализированные продукты питания БАД к пище. Инновационные пищевые продукты. Виды питания: энтеральное, парентеральное.                      |
| Персонализация диетотерапии. Геномные, протеомные и метаболомные исследования в нутрициологии. Нутригенетика. Методы оценки пищевого статуса человека.                     |
| Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей организма. Их энергетическая ценность  |
| Нормативно-правовая база гигиены питания   |
| Организация питания при оказании паллиативной медицинской помощи   |
| Питание при онкологических заболеваниях  |
| Питание при ВИЧ-инфекции, СПИД   |
| Питание при беременности. Особенности нутритивной поддержки в отдельных триместрах. Питание при грудном вскармливании  |
| Лечебно-профилактическое питание в профпатологии. Пищевая профилактика при воздействии профессиональных вредностей: токсических и радиационных факторах                    |
| Пищевая непереносимость: целиакия, пищевые аллергии. Диетотерапия при ферментопатиях и некоторых наследственных заболеваниях   |
| Биологически защитная роль питания при эколого-токсических нагрузках   |
| Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях   |
| Основы фитотерапии в клинической практике. Применение фитонутриентов   |
| Возрастные аспекты питания   |
| Основы технологии приготовления пищи   |
| Санитарно-гигиенические нормы и правила при организации лечебного питания  |

## РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ В ФОРМЕ СТАЖИРОВКИ

1. Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» может реализовываться частично в форме стажировки.
2. Стажировка осуществляется в целях изучения передового опыта, а также закрепления теоретических знаний, полученных при освоении программы профессиональной переподготовки, и приобретение практических навыков и умений для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей врача-диетолога.
3. Стажировка носит индивидуальный или групповой характер.
4. Содержание стажировки определяется организацией с учетом предложений организаций, направляющих специалистов на стажировку, содержания дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология».
5. Содержание реализуемой дополнительной профессиональной программы и (или) отдельных ее компонентов (дисциплин (модулей), практик, стажировок) должно быть направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения.
6. Освоение дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» в форме стажировки завершается итоговой аттестацией обучающихся, порядок которой определяемой организацией самостоятельно.
7. По результатам прохождения стажировки слушателю выдается документ о квалификации в зависимости от реализуемой дополнительной профессиональной программы.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### Кадровое обеспечение образовательного процесса

| № п/п | Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем) | Фамилия, имя, отчество                | Ученая степень, ученое звание | Основное место работы, должность                              | Место работы и должность по совместительству |
|-------|--|---------------------------------------|-------------------------------|---|--|
| 1     | 1,6,11   | Ялалова<br>Рушания<br>Гимадеевна      |                               | Отдел<br>питания МЗ<br>РБ                                     | АНО ДПО «ИПО»                                |
| 2     | 2,7,12,16  | Терегулова<br>Закия<br>Сагадатовна    | Д.м.н.,<br>профессор          | ФГБОУ ВО<br>«БГМУ» МЗ<br>РФ                                   | АНО ДПО «ИПО»                                |
| 3     | 3,8,13   | Исламова<br>Наиля<br>Акрамовна        |                               | МАУ «Центр<br>детского и<br>диетического<br>питания»<br>г.Уфы | АНО ДПО «ИПО»                                |
| 4     | 4,9,14   | Терегулов<br>Булат<br>Филаретови<br>ч | К.м.н.,<br>ассистент          | ФГБОУ ВО<br>«БГМУ» МЗ<br>РФ                                   | АНО ДПО «ИПО»                                |
| 5     | 5,10,15  | Зулькарнаев<br>Талгат<br>Рахимьянов   | Д.м.н.,<br>профессор          | ФГБОУ ВО<br>«БГМУ» МЗ<br>РФ                                   | АНО ДПО «ИПО»                                |

## Основные сведения о программе

Сведения о программе предназначены для размещения материалов на сайте Академии и в других информационных источниках с целью информирования потенциальных слушателей и продвижения программы на рынке образовательных услуг.

| №   | Обозначенные поля   | Поля для заполнения   |
|-----|---|---|
| 1.  | Наименование программы  | ПП Диетология   |
| 2.  | Объем программы (в т.ч. аудиторных часов)   | 504ч.   |
| 3.  | Варианты обучения (ауд. часов в день, дней в неделю, продолжительность обучения)        | 6-8 ч.в день  |
|     | - дней, недель, месяцев)  | 14 недель   |
| 4.  | с отрывом от работы (очная)   | Очно-заочная форма, стажировка  |
| 5.  | с частичным отрывом от работы (заочная)   |   |
| 6.  | Вид выдаваемого документа после завершения обучения                                     | Диплом о ПП, сертификат специалиста   |
| 7.  | Требования к уровню и профилю предшествующего профессионального образования обучающихся | В соотв. Приказа 707-н МЗ РФ  |
| 8.  | Категории обучающихся   | Врачи-терапевты, гастроэнтерологи, педиатры, эндокринологи, врачи общей практики  |
| 9.  | Структурное подразделение   | Кафедра профилактической медицины с курсом сестринского дела  |
| 10. | Контакты  | e-mail: <a href="mailto:institprof@mail.ru">institprof@mail.ru</a><br>8-905-352-29-31   |
| И.  | Предполагаемый период начала обучения   | Вторая декада сентября каждого года   |
| 12. | Основной преподавательский состав   | Зулькарнаев Т.Р., Ялалова Р.Г., Терегулова ЗС., Исламова Н.А., Терегулов Б.Ф.   |
| 13. | Аннотация   | См. на сайте  |
| -   | Цель и задачи программы   | Формирование компетенций и получение новой квалификации врача-диетолога   |
| -   | Модули (темы) учебного плана программы  | См. учебно-тематический план  |
|     | Уникальность программы, ее отличительные особенности, преимущества                      | Программа ПП составлена современных достижений диетологии, новых направлений в обеспечении безопасности питания и современных аспектов нутритивной поддержки при различных заболеваниях. Уникальность состоит в том, что при подборе питания применяется аппаратно-программные комплекс (Метатрон) и современные подходы к определению метаболических процессов при различных заболеваниях. |

# АНО ДПО «ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Протокол

Педагогического совета №

«3» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО

Терегулова З.С.



## УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология»

**Цель:** освоение объема знаний, практических навыков и формирование новых компетенций, соответствующих квалификационным требованиям врача по специальности «Диетология», т.е. приобретение новой квалификации.

**Категория обучающихся:** специалисты с высшим медицинским образованием по специальностям врач-педиатр, терапевт, врач семейной медицины, гастроэнтеролог, эндокринолог (в соответствии с приказом Минздрава РФ № 707н от 08.02.15)

**Трудоемкость обучения:** 504 акад. часов/14 недель/3 мес.

**Зачетные единицы:** 5043.Е./кредитные единицы

**Режим занятий:** 6-8 часов в день

**Форма обучения:** очно-заочная

**Куратор цикла:** Ялалова Рушания Гимадеевна – глав.специалист-диетолог МЗ РБ, врач-диетолог высшей квалификационной категории.

**Трудоемкость и почасовая структура занятий:**

Лекции (Л) – 167 ч.

Практические занятия (ПЗ) – 185 ч.

Семинарские занятия, мастер-классы – 38 ч.

Самостоятельная работа обучающихся (СРО) – 144 ч.

Стажировка на рабочем месте – 36 ч.

Итого – 504ч.

| Код  | Наименование модулей, разделов, тем  | Всего часов* | Л  | ПЗ | Сем, масте р кл. | СР О | Ст аж ир ов ка | Фо рма кон тро ля              |
|--|--|--------------|----|----|------------------|------|----------------|--------------------------------|
| 1  | 2  | 3            | 4  | 5  | 6                | 7    | 8              | 9                              |
| <b>Учебный модуль 1 «Фундаментальные дисциплины»</b>     |  |              |    |    |                  |      |                |                                |
| 1  | Раздел 1. Государственная политика РФ в области здорового питания населения. Глобальная стратегия ВОЗ в области питания (2006).  | 31           | 13 | 6  |                  | 12   |                | Про меж. атте стац ия (Зач ет) |
| 1.1  | Тема 1. Общественное здоровье, эпидемиология и структура питания. План мероприятий по реализации Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения до 2020г. | 5            | 3  | 2  |                  |      |                | Тест овы й конт роль           |
| 1.2  | Тема 2. Нормативно-правовое регулирование и организация диетологической помощи в РФ  | 11           | 3  | 2  |                  | 6    |                | Тест овы й конт роль           |
| 1.3  | Тема 3. Организация диетологической помощи в условиях медицинского страхования   | 12           | 6  | 2  |                  | 4    |                | Тест овы й конт роль           |
| 1.4  | Врачебная этика и деонтология  | 3            | 1  |    |                  | 2    |                | Тест овы й конт роль           |
| <b>Учебный модуль 2 «Безопасность пищевой продукции»</b> |  |              |    |    |                  |      |                |                                |
| 2  | Раздел 2. Качество и безопасность пищевой продукции.   | 32           | 12 | 6  | 2                | 12   |                | Про меж. атте стац ия (Зач ет) |
| 2.1  | Тема 1. Нормативное обеспечение безопасности и экспертиза пищевой продукции.   | 14           | 4  | 2  | 2                | 6    |                | Тест овы й конт роль           |
| 2.2  | Тема 2. Биологическая безопасность продуктов питания: микотоксины.   | 6            | 4  | 2  |                  |      |                | Тест овы                       |

|  |   |    |    |    |   |    |  |  |
|--|---|----|----|----|---|----|--|--|
|  |   |    |    |    |   |    |  | й<br>конт<br>роль                                |
| 2.3  | Тема 3. Техническое регулирование таможенного союза ТР ТС (021/2011) Единые сан-эпид. и гигиенические требования к товарам, подлежащим сан.-эпид. надзору (контролю). | 12 | 4  | 2  |   | 6  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| Учебный модуль 3 «Основы физиологии питания» |   |    |    |    |   |    |  |  |
|  | Раздел 3. Основы здорового питания, нутрициологии и диетологии.   | 68 | 16 | 16 | 5 | 21 |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 3.1  | Тема 1. Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема. Питание различных групп населения. Клиническое питание. Спортивное питание.                     | 18 | 2  | 2  | 2 | 2  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.2  | Тема 2. Питание здорового и больного человека. Нормы лечебного питания (Приказ 395 МЗ РФ)   | 8  | 2  | 2  |   | 4  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.3  | Тема 3. Современная нутрициология. Специализированные продукты питания БАД к пище. Инновационные пищевые продукты. Виды питания: энтеральное, парентеральное.         | 8  | 2  | 2  | 2 | 2  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.4  | Тема 4. Макро- и микронутриенты. Минорные компоненты пищи.  | 4  | 2  | 2  |   |    |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.5  | Тема 5. Дизбиозы. Микробиологическая терапия  | 4  | 2  | 2  |   |    |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.6  | Тема 6. Персонализация диетотерапии. Геномные, протеомные и метаболомные исследования в нутрициологии. Нутригенетика. Методы оценки пищевого статуса человека.        | 9  | 2  | 2  | 1 | 4  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 3.7  | Тема 7. Физиология и патофизиология пищеварения. Структура заболевания органов пищеварения в современных условиях.  | 7  | 2  | 2  |   | 3  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |

|  |  |    |   |   |   |    |  |                            |
|--|--|----|---|---|---|----|--|----------------------------|
| 3.8  | Тема 8. Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей организма. Их энергетическая ценность            | 10 | 2 | 2 |   | 6  |  | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 4. «Гигиена питания»                              |  |    |   |   |   |    |  |                            |
| 4  | Раздел 4. Основы гигиены питания.  | 10 | 4 | 4 | 2 |    |  | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 4.1  | Тема 1. Нормативно-правовая база гигиены питания   | 4  | 2 | 2 |   |    |  | Тестовый контроль          |
| 4.2  | Тема 2. Гигиена питания как профилактическое направление в медицине  | 6  | 2 | 2 | 2 |    |  | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 5. «Болезни органов пищеварения – диетотерапия»   |  |    |   |   |   |    |  |                            |
| 5  | Раздел 5. Диетотерапия ПРИ БОЛЕЗНЯХ ОРГАНОВ пищеварения  | 31 | 8 | 8 | 2 | 13 |  | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 5.1  | Тема 1 Болезни гастродуоденальной зоны и пищевода. Демпинг синдром   | 7  | 2 | 2 |   | 3  |  | Тестовый контроль          |
| 5.2  | Тема 2 Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия   | 7  | 2 | 2 |   | 3  |  | Тестовый контроль          |
| 5.3  | Тема 3 Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия. Гепатиты. Токсическая гепатопатия. Алкогольная болезнь печени | 10 | 2 | 2 | 2 | 4  |  | Тестовый контроль          |
| 5.4  | Тема 4 Болезни поджелудочной железы  | 7  | 2 | 2 |   | 3  |  | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 6. «Заболевания органов кровообращения и питание» |  |    |   |   |   |    |  |                            |



|   |   |    |    |    |   |    |  |                             |
|---|---|----|----|----|---|----|--|-----------------------------|
| 6   | Раздел 6. Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы                               | 30 | 10 | 10 |   | 10 |  | Про меж. аттестация (Зачет) |
| 6.1   | Тема 1 Заболевания сосудистой системы, варикозная болезнь, атеросклероз и диетотерапия            | 7  | 2  | 2  |   | 3  |  | Тестовый контроль           |
| 6.2   | Тема 2 Гипертоническая болезнь и диетотерапия   | 7  | 2  | 2  |   | 3  |  | Тестовый контроль           |
| 6.3   | Тема 3 Инфаркт миокарда и диетотерапия  | 6  | 2  | 2  |   | 2  |  | Тестовый контроль           |
| 6.4   | Тема 4 Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения                                | 5  | 2  | 2  |   | 1  |  | Тестовый контроль           |
| 6.5   | Тема 5 Ревматологические заболевания  | 5  | 2  | 2  |   | 1  |  | Тестовый контроль           |
| Учебный модуль 7. «Диетотерапия при заболеваниях почек и мочевыводящих путей» |   |    |    |    |   |    |  |                             |
| 7   | Раздел 7. Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия                                       | 35 | 12 | 12 | 2 | 9  |  | Про меж. аттестация (Зачет) |
| 7.1   | Тема 1 Диетотерапия при остром гломерулонефрите. Диетотерапия при острой почечной недостаточности | 5  | 2  | 2  |   | 1  |  | Тестовый контроль           |
| 7.2   | Тема 2 Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите  | 6  | 2  | 2  |   | 2  |  | Тестовый контроль           |
| 7.3   | Тема 3 Диетотерапия при хроническом пиелонефрите  | 6  | 2  | 2  |   | 2  |  | Тестовый контроль           |

|   |   |    |   |   |   |   |  |  |
|---|---|----|---|---|---|---|--|--|
|   |   |    |   |   |   |   |  | й<br>конт<br>роль                                |
| 7.4   | Тема 5 Диетотерапия при хронической почечной недостаточности.<br>Диетотерапия при гемодиализе                                     | 7  | 2 | 2 |   | 3 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 7.5   | Тема 6 Воспалительные заболевания почек и мочевыводящих путей.<br>Хронических пиелонефрит,<br>хронический цистопиелит             | 4  | 2 | 2 |   |   |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 7.6   | Тема 6 Диетотерапия при урогенитальных заболеваниях, репродуктивных нарушениях.<br>Инфертильности. Болезни предстательной железы. | 7  | 2 | 2 | 2 | 1 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| Учебный модуль 8. «Питание в эндокринологии»                  |   |    |   |   |   |   |  |  |
| 8   | Раздел 8. Болезни эндокринной системы и диетотерапия  | 19 | 6 | 6 |   | 7 |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 8.1   | Тема 1 Сахарный диабет I и II типа.<br>Диетическая коррекция метаболических нарушений при сахарном диабете II типа.               | 9  | 3 | 2 |   | 4 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 8.2   | Тема 2 заболевания щитовидной железы. Аутоиммунный тиреоидит.<br>Диффузный токсический зоб.<br>Диетотерапия                       | 8  | 3 | 2 |   | 3 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 8.3   | Тема 3 Гипотиреоз и диетотерапия  | 4  |   | 2 |   | 2 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| Учебный модуль 9. «Заболевания при метаболических нарушениях» |   |    |   |   |   |   |  |  |
| 9   | Раздел 9. Нарушения обмена веществ  | 17 | 6 | 6 |   | 5 |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 9.1   | Тема 1.Метаболический синдром и диетотерапия  | 6  | 2 | 2 |   | 2 |  | Тест<br>овы<br>й                                 |

|  |   |    |    |    |   |   |    |  |
|--|---|----|----|----|---|---|----|--|
|  |   |    |    |    |   |   |    | КОНТ<br>роль                                     |
| 9.2  | Тема 2. Ожирение и диетотерапия                                       | 6  | 2  |    |   | 2 | 2  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 9.3  | Тема3.Бболезни накопления. Подагра, мочекислые диатезы и диетотерапия | 5  | 2  | 2  |   |   | 1  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| Учебный модуль 10. «Питание и заболевания органов дыхания» |   |    |    |    |   |   |    |  |
|  | Раздел 10. Болезни органов дыхания и диетотерапия                     | 45 | 16 | 14 |   | 2 | 13 | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 10.1   | Тема 1 Питание при ОРВИ, острых пневмониях                            | 3  | 1  |    | 1 |   | 1  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.1   | Тема 2 Хроническая обструктивная болезнь л, диетотерапия              | 5  | 2  |    | 1 |   | 2  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.3   | Тема 3 Экссудативный плеврит и диетотерапия                           | 6  | 2  | 1  |   |   | 3  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.4   | Тема 4 Нагноительные заболевания легких и диетотерапия                | 3  | 1  |    | 1 |   | 1  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.5   | Тема 5. Нутритивная поддержка при респираторном дистресс синдроме     | 3  | 1  | 1  |   |   | 1  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.6   | Тема 6. Бронхиальная астма и диетотерапия                             | 3  | 1  | 1  |   |   | 1  | Тест<br>овы<br>й<br>КОНТ<br>роль                 |
| 10.7   | Тема 7 Туберкулез легких и диетотерапия                               | 8  | 2  | 1  | 2 |   | 3  | Тест<br>овы                                      |

|   |  |    |   |   |  |   |  |  |
|---|--|----|---|---|--|---|--|--|
|   |  |    |   |   |  |   |  | й<br>конт<br>роль                                |
| Учебный модуль 11. «Диетотерапия в инфектологии»      |  |    |   |   |  |   |  |  |
| 11.   | Раздел 11. Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях                     | 4  | 2 | 2 |  |   |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 11.1  | Тема 1. Диетотерапия при хронических инфекционных заболеваниях                   | 2  | 1 | 1 |  |   |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 11.2  | Диетотерапия при персистирующих инфекциях и гельминтозах                         | 2  | 1 | 1 |  |   |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| Учебный модуль 12. «Питание в хирургической практике» |  |    |   |   |  |   |  |  |
| 12  | Раздел 12. Питание при некоторых хирургических заболеваниях                      | 15 | 8 | 8 |  | 9 |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 12.1  | Тема 1 Питание в период предоперационной подготовки больных                      | 3  | 1 | 1 |  | 1 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 12.2  | Тема 2 Питание в послеоперационном периоде питание в отделениях РАО и интенсивна | 6  | 2 | 2 |  | 2 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 12.3  | Тема 3 Питание при травмах   | 6  | 2 | 2 |  | 2 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 12.4  | Тема 4 Питание при ожоговой болезни  | 4  | 1 | 1 |  | 2 |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 12.5  | Тема 5 Питание при желудочно-кишечных свищах                                     | 6  | 2 | 2 |  | 2 |  | Тест<br>овы<br>й                                 |

|   |   |    |    |    |   |    |  |  |
|---|---|----|----|----|---|----|--|--|
|   |   |    |    |    |   |    |  | конт<br>роль                                     |
| Учебный модуль 13. «Питание в отдельных клинико-статистических группах» |   |    |    |    |   |    |  |  |
| 13  | Раздел 13. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях  | 84 | 28 | 28 | 3 | 25 |  | Про<br>меж.<br>атте<br>стац<br>ия<br>(Зач<br>ет) |
| 13.1  | Тема 1. Диетотерапия при алиментарно-зависимых заболеваниях - анемиях и некоторых других заболеваниях. Нестандартные виды питания: вегетарианство, сыроедение и др. | 9  | 2  | 2  |   | 5  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.2  | Тема 2. Геродиетика. Организация питания у лиц пожилого возраста. Особенности организации питания в учреждениях социального обслуживания.                           | 8  | 2  | 2  |   | 4  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.3  | Тема 3. Организация питания при оказании паллиативной медицинской помощи  | 9  | 2  | 2  | 1 | 4  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.4  | Тема 4. Питание при онкологических заболеваниях   | 5  | 2  | 2  | 1 |    |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.5  | Тема 5. Питание при ВИЧ-инфекции, СПИД  | 6  | 2  | 2  |   | 2  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.6  | Тема 6 Питание при беременности. Особенности нутритивной поддержки в отдельных триместрах. Питание при грудном вскармливании  | 4  | 2  | 2  |   |    |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.7  | Тема 7. Особенности питания при токсикозах беременности   | 6  | 2  | 2  |   | 2  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.8  | Тема 8. Лечебно-профилактическое питание в профпатологии. Пищевая профилактика при воздействии профессиональных вредностей: токсических и радиационных факторах     | 9  | 2  | 2  |   | 5  |  | Тест<br>овы<br>й<br>конт<br>роль                 |
| 13.9  | Тема 9. Пищевая непереносимость:  | 5  | 2  | 2  | 1 |    |  | Тест   |

|  |  |     |    |    |             |   |    |                            |
|--|--|-----|----|----|-------------|---|----|----------------------------|
|  | целиакия, пищевые аллергии.<br>Диетотерапия при ферментопатиях и некоторых наследственных заболеваниях |     |    |    |             |   |    | овый контроль              |
| 13.10  | Тема 10. Биологически защитная роль питания при эколого-токсических нагрузках                          | 5   | 2  | 2  |             | 1 |    | Тестовый контроль          |
| 13.11  | Тема 11. Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях                      | 5   | 2  | 2  |             | 1 |    | Тестовый контроль          |
| 13.12  | Тема 12. Основы фитотерапии в клинической практике. Применение фитонутриентов                          | 5   | 2  | 2  |             | 1 |    | Тестовый контроль          |
| 13.13  | Тема 13. Сочетанное использование минеральных вод и диетотерапия                                       | 4   | 2  | 2  |             |   |    | Тестовый контроль          |
| 13.14  | Тема 14. Нутритивная поддержка при назначении лекарственной терапии                                    | 4   | 2  | 2  |             |   |    | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 14. «Актуальные вопросы детской диетологии»     |  |     |    |    |             |   |    |                            |
| 14   | Раздел. Возрастные аспекты питания   | 8   | 4  | 4  |             |   |    | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 14.1   | Тема 1. Нормативно-правовое обеспечение детского питания   | 4   | 2  | 2  |             |   |    | Тестовый контроль          |
| 14.2   | Тема 2. Организация питания в дошкольных и школьных учреждениях  | 4   | 2  | 2  |             |   |    | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 15. «Технология приготовления пищи, требования» |  |     |    |    |             |   |    |                            |
| 15   | Раздел 15. Основы технологии приготовления пищи  | 123 | 20 | 41 | 19 маст. к. | 7 | 36 | Промеж. аттестация         |

|   |  |         |     |     |                  |     |    |                            |
|---|--|---------|-----|-----|------------------|-----|----|----------------------------|
|   |  |         |     |     |                  |     |    | ия<br>(Зачет)              |
| 15.1                                    | Тема 1. Современные требования к приготовлению пищи в учреждениях здравоохранения, подходы к оптимизации питания       | 10      | 2   | 6   | 2<br>маст.<br>к. |     |    | Тестовый контроль          |
| 15.2                                    | Тема 1 Виды обработки продуктов. Первичная обработка продуктов. Способы тепловой обработки продуктов                   | 24      | 4   | 7   | 3<br>маст.<br>к. |     | 10 | Тестовый контроль          |
| 15.3                                    | Тема 3. Система документооборота в организации лечебного питания. Производственный контроль                            | 24      | 4   | 7   | 3<br>маст.<br>к. |     | 10 | Тестовый контроль          |
| 15.4                                    | Тема 4. Технология приготовления стандартных диет (ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД, ВКД)  | 29      | 2   | 7   | 4<br>маст.<br>к. | 4   | 12 | Тестовый контроль          |
| 15.5                                    | Тема 5. Включение специализированных пищевых продуктов в состав стандартных диет                                       | 20      | 4   | 7   | 4<br>маст.<br>к. | 1   | 4  | Тестовый контроль          |
| 15.6                                    | Тема 6. Санитарно-гигиенические нормы и правила при организации лечебного питания                                      | 16      | 4   | 7   | 3<br>маст.<br>к. | 2   |    | Тестовый контроль          |
| Учебный модуль 16. «Медицина катастроф» |  |         |     |     |                  |     |    |                            |
| 16                                      | Раздел. Оказание помощи при неотложных состояниях  | 5       | 2   | 2   |                  | 1   |    | Промеж. аттестация (Зачет) |
| 16.1                                    | Тема 1. Медицина катастроф: организация медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях. Особенности организации питания | 5       | 2   | 2   |                  | 1   |    | Тестовый контроль          |
|   | Самостоятельная работа   |         |     |     |                  | 144 |    |                            |
|   | Итоговая аттестация  | 6       |     |     |                  |     |    | Экзамен                    |
|   | ИТОГО:   | 50<br>4 | 167 | 185 | 38               | 144 | 36 |                            |

\* один акад. час соответствует одной зачетной (кредитной единице)