

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Протокол педагогического
совета №
«3» апреля 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Терегулова З.С.

«3» *апреля* 20 *17* г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Цикла повышения квалификации
«Клиническая нутрициология и диетология. Качество и
безопасность питания»

Форма обучения: очно-заочная

Лекции час.

Практические занятия, стажировка:

Самостоятельная работа:

Аттестация: 6 час.

Всего: 72 часа, (ЗЕ-72).

Категория обучающихся: врачи клинических специальностей, врачи профилактического профиля.

Уфа -2017

При разработке рабочей программы повышения квалификации «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания» 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

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры профилактической медицины с курсом сестринского дела протокол № 1 от «25» января 2017 г.,

Заведующий кафедрой д.м.н., профессор _____ подпись _____ ФИО

Рабочая программа одобрена метод.совета:

Председатель Ялалова Р.Г.

Разработчики:

Зав.кафедрой, д.м.н., профессор _____

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

З.С.Терегулова _____

(расшифровка)

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(расшифровка)

(расшифровка)

Рецензенты:

1. Профессор кафедры гигиены питания и токсикологии Первого МГМУ им.

И.М.Сеченова, д.м.н., профессор _____

_____ / Погожева А.В./

2. Врач-диетолог высшей квалификационной категории МАУ Центр детского и

диетического питания ГО город Уфа Республики Башкортостан ___/Исламова Н.А/

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Цикла повышения квалификации (ПК) специалистов по ДПП «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	5
2	Раздел 1. Цели и задачи повышения квалификации	6
3.	1.1. Актуальность и предпосылки создания рабочей программы по дополнительной профессиональной программе (ДПП) «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	6
4	1.2. Цель и задачи обучения ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания» в структуре дополнительного профессионального образования	6
5	1.3. Трудоемкость ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания» в структуре дополнительного профессионального образования	6
6	1.4. Место ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания» в структуре дополнительного профессионального образования	6
7	1.5. Квалификационные требования к специалисту врачу	7
8	1.5.1. Профессиональные компетенции врача-специалиста по ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	7
9	1.5.2. Перечень знаний, умений и владений врача-специалиста	7
10	1.5.3. Связь с другими дисциплинами (базовые)	9
11	Раздел 2. Содержание, структура и объем ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	15
12	2.1. Учебный план	15
13	2.2. Учебно-тематический план ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	16
14	2.3. Тематический план лекций	19
15	2.4. Тематический план практических занятий	23
16	2.5. Требования к самостоятельной работе слушателей	24
17	Раздел 3. Учебно-методическое и информационное обеспечение ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	

18	3.1. Рекомендуемая литература	25
19	3.2. Учебно-наглядные пособия	25
20	3.3. Перечень учебных пособий, монографий, методических разработок методических указаний изданных сотрудниками кафедры	28
21	3.4. Материально-техническое обеспечение ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	30
22	3.5. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	31
23	Раздел 4. Результаты изучения ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	32
24	4.1. Перечень практических навыков врача-специалиста по специальности	32
25	Раздел 5. Методы контроля и учета результатов усвоения ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»	33
26	5.1. Тестовый контроль	33
27	5.2. Требования к итоговой аттестации ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»»	51
28	Приложение	64

1. Пояснительная записка

В настоящее время не вызывает сомнения исключительная роль питания в сохранении и регулирования 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 последние годы получены новые данные в области нутрициологии и роли нутритивной поддержки при различных заболеваниях и поддержки состояния здоровья населения.

Обучение основывается на следующих документах:

- Федеральный закон от 29.декабря 2012г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
- Технический регламент ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Приказ Минобрнауки РФ от 01.07.2013 г. г. N 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программ»
- 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"

РАЗДЕЛ 1. 1.1. Актуальность и предпосылки создания рабочей программы по ДПП «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»

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, врачей-диетологов, врачей медико-профилактического профиля.

1.2. Цель и задачи ДПП

В данном разделе отражается следующее:

Цель изучения ПК - формирование компетентности, совершенствование теоретических знаний врачей по вопросам нутрициологии и оздоровительному питанию, использование полученных знаний в пределах специальности.

- 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 ПК составляет 72 часа.

1.4. Место ПК в структуре дополнительного профессионального образования: ПК относится к специальности «Диетология».

1.5. Квалификационные требования к специалистам, обучающимся - врачам по циклу ПК «Актуальность и предпосылки создания рабочей программы по ДПП «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания», 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 анатомо-физиологических основ, основные методики клинико-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 гигиеническому 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 – специалиста невролога, хирурга, окулиста, дерматолога, гинеколога, психиатра, оториноларинголога, психиатра-нарколога и др. должен обладать следующими знаниями, умениями и навыками:

Исходный уровень знаний специалиста для изучения дисциплины

Наименование предшествующей учебной дисциплины	Знания, умения и навыки
Биохимия	Знания: Биосинтез холестерина. Обмен холестерина в печени. 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. Свертывающая и противосвертывающая система крови. Фибринолиз. Коллаген. Изменения соединительной ткани при ревматической лихорадке и системных заболеваниях соединительной ткани. Кининовая система крови Умения: -Определение биохимических показателей в крови, содержимом желудка и моче. Навыки: -Интерпретации нормальных биохимических показателей.
Основы микробиологии и иммунологии	уметь: 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>знать: 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>
Анатомия и физиология человека	<p>уметь: использовать знания анатомии и физиологии для обследования пациента, постановки предварительного диагноза;</p> <p>знать: анатомию и физиологию человека</p>
Пропедевтика клинических дисциплин	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: обследования пациента; интерпретации результатов обследования лабораторных и инструментальных методов диагностики, постановки предварительного диагноза; заполнения истории болезни, амбулаторной карты пациента;</p> <p>уметь: 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>знать: 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>
Пропедевтика внутренних болезней, лучевая диагностика	<p>Знания: Семиотика заболеваний органов дыхания. Методы физикального исследования больных с патологией органов дыхания. Лабораторные и инструментальные методы исследования в пульмонологии. Семиотика заболеваний органов кровообращения. Методы физикального исследования больных с патологией сердечно-</p>

	<p>сосудистой системы</p> <p>Лабораторные и инструментальные методы исследования в кардиологии.</p> <p>Семиотика заболеваний органов пищеварения. Методы физикального исследования больных с патологией 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>Умения:</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>Навыки:</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>Модуль «Лучевая диагностика»</p>	<p>Знание:</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>Умение:</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>Навыки:</p> <p>Дифференцирования нормы от патологии на рентгенограммах ОГК, пищевода, желудка, кишечника, костей и суставов.</p>

	Выявление основных УЗИ признаков патологии внутренних органов
Общая физиотерапия	<p>Знание: Физические факторы в профилактике и лечении заболеваний внутренних органов. Лечебное применение сформированных и физических факторов в клинике внутренних болезней</p> <p>Умения: Определение показаний и противопоказаний к лечебному применению естественных и физических факторов, к санаторно-курортному лечению.</p> <p>Навыки: Выбор методики физиотерапевтических процедур при заболеваниях внутренних органов. Принципы дозирования.</p>
Факультетская хирургия	<p>Знания: 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>Умение: Определение показаний к хирургическому лечению при заболеваниях органов брюшной полости и их осложнениях.</p> <p>Навыки: 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 подкожных, внутримышечных и внутривенных инъекций</p>
Неврология, медицинская генетика	<p>Знания: Клиника и принципы лечения хронической недостаточности мозгового кровообращения, транзиторной ишемии мозга (ТИМ), геморрагического и ишемического инсультов. Методы реабилитации больных, перенесших ОНМК.</p> <p>Умение: 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>Навыки: Диагностика острого нарушения мозгового кровообращения. Оказание экстренной врачебной помощи при неотложных состояниях (геморрагический и ишемический инсульты, отек головного мозга, судорожный синдром, вегетативные кризы и др.).</p>
Фармакология	уметь:

	<p>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>знать: 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>
<p>Гигиена и экология человека</p>	<p>уметь: 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>знать: 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>Организация здравоохранения</p>	<p>Знания: - показатели здоровья населения, факторы, формирующие здоровье человека (экологические, профессиональные, природно-климатические, эпидемические, социальные, эпидемиологические, психо-эмоциональные, профессиональные, генетические).</p> <p>Умения: - планировать, анализировать и оценивать качество медицинской помощи, состояние здоровья населения и влияние на него факторов окружающей и производственной среды.</p> <p>Навыки: - оценками состояния общественного здоровья.</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>уметь: 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>знать: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики,</p>

	<p>прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 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>
--	--

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ, СТРУКТУРА И ОБЪЕМ

Повышение квалификации по ДПП «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»

2.1. Учебный план

ПК «Клиническая нутрициология и диетология. Качество и безопасность питания»

Цель: формирование компетенций, совершенствование теоретических знаний врачей по вопросам нутрициологии и оздоровительному питанию, использование полученных знаний в пределах специальности, обновление объема знаний, практических навыков, совершенствование и/или получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и/или повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Категория обучающихся: специалисты с высшим медицинским образованием.

Режим занятий: 6-8 часов в день

Форма обучения: 72 часа (50% - дистанционно, 50% - очно – на кафедре практические занятия, мастер классы, семинары) в т.ч. в группах выходного дня – по пятницам с 15:00ч., по субботам с 10:00ч.

Зачетные единицы: 72 З.Е./кредитные единицы

Трудоемкость обучения: 72 акад. часа/2 недели

Лекции (Л) – 26

Практические занятия (ПЗ) – 8

Самостоятельная работа обучающихся (СРО) – 18

Семинары, мастер-классы – 14

Итоговая аттестация – 6 ч.

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин модулей	Всего, час.	В том числе		Семинары, мастер класс, СРО
			Лекции	Пр.з.	
1	2	3	4	5	6
1	Модуль 1. Актуальные вопросы питания населения (электронное обучение, эл.уч.пос.) Государственная политика в области здорового питания. Здоровье населения. Эколого-гигиенические факторы риска здоровью в современных условиях	18	8	2	8
1.1	Тема 1. Метология и нормативная база оценки и коррекции пищевого статуса различных групп населения. Национальная программа управления качеством пищевой продукции (маркировка, технические регламенты)	4	2		2
1.2	Тема 2. Термины и понятия, используемые в диетологии и нутрициологии	4	2		2
1.3	Тема 3. Современная классификация пищевых веществ-нутриентов. Микроэлементология. Витамины – ортомолекулярная медицина Биологическая ценность питания. Продукты функционального питания в	6	2	2	2

	репродуктологии Пирамида здорового питания				
1.4	Тема 4. Качество и безопасность продуктов питания. Технические регламенты (ТР) Таможенного союза (ТС) «Безопасность питания». Экологическая безопасность питьевой воды. Мифы и реальность о: ГМО, о пищевых Е-добавках и транс-жирах. Жиры, входящие в состав пищи – польза и риски развития заболевания. Фальсифицированные продукты	4	2		2
2	Модуль 2. Физиология пищеварения. Лечебное питание. Современное представление о наличии о кишечно-мозговой оси. Повышенная проницаемость кишечника и ее роль в формировании заболеваний. Пищеварительный конвейер ЖКТ.	8	4		4
2.1	Тема 1. Пищевой статус и заболевания, обусловленные питанием. Дефициты незаменимых пищевых веществ современного человека. Современные принципы нутритивной поддержки и оптимизации питания различных групп населения. Методы оценки пищевого статуса человека	4	2		2
2.2	Тема 2. Применение БАД для оптимизации питания населения. Выбор БАД для лечебно-профилактического питания в зависимости от профессиональных вредностей и экологической ситуации. Лечебно-профилактическое питание у работников вредных профессий.	4	2		2
3	Модуль 3. Диетологическая медицина-нормативная база. Гигиена питания. Макронутриенты, углеводы, белки и жиры. Причины развития нутриентной недостаточности. Эпигенетическая роль питания	19	6	3	10
3.1	Тема 1. Питание больных с сердечно-сосудистыми заболеваниями, остеопорозом, обменными нарушениями и др.	3		1	2
3.2.	Тема 2. Методы коррекции избыточного веса. Контроль результатов коррекции	3		1	2
3.3	Тема 3. Диетотерапия при функциональных расстройствах ЖКТ у детей раннего возраста	5	2	1	2
3.4	Тема 4. Новый взгляд на роль белка в питании детей грудного возраста. Теория метаболического программирования (первые 1000 дней от зарождения до первых лет жизни).	4	2		2
3.5	Тема 5. Дисбиозы – современный взгляд.	4	2		2

	Значение состояния микробно-тканевого комплекса кишечника в развитии дисбиоза. Немедикаментозная коррекция. Перспективы применения микробиологической терапии.				
4	Модуль 4. Современная нутрициология. Роль использования нутрицевтиков в оздоровлении организма	21	8	3	10
4.1	Тема 1. Концепция терапевтического биопитания. Пирамида здорового питания. Основы обеспечения организма эссенциальными нутрицевтиками. Новый взгляд - клиническое проявление микроэлементозов.	4	1	1	2
4.1.1	Тема 2. Минорные компоненты пищи. Аминокислоты. Незаменимые жирные кислоты. Жиры для энергии и снижения веса. Биофлавоноиды и др. Рекомендации по использованию нутрицевтиков	5	1	2	2
4.2	Тема 3. Питательные вещества с уникальными свойствами. Понятие о суперпродуктах (superfood). Фитоэстрогены. Вторичные растительные компоненты – клетчатка, ее разновидности.	3	1		2
4.3.	Тема 4. Роль питания в детоксикации организма. Современное представление о роли питания в эндоэкологической реабилитации. Физиология детоксикации. Понятие об эндоэкологии	2	2		
4.4	Тема 5. Функциональное питание в поддержании внутренней среды. Продукты питания с антипаразитарными свойствами	3	1		2
4.5	Тема 6. Воспитание культуры питания. Нейтрализация экологической беспечности и повышение гигиенической грамотности населения по вопросам питания	4	2		2
	Всего	66	26	8	32
	Самостоятельная работа				18
	Аттестационное испытание	6			
	Итого	72			

Куратор цикла - Ялалова Рушания Гимадеевна глав. специалист-диетолог МЗ РБ, руководитель отдела лечебного питания, преподаватель АНО ДПО.

В реализации программы участвуют преподаватели: д.м.н., профессор Терегулова З.С. врач-терапевт-токсиколог-профпатолог, нутрициолог; д.м.н., профессор Зулькарнаев Т.Р. – зав.кафедрой общей гигиены и экологических дисциплин; Зайдуллина Оксана Рифовна – руководитель отдела ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; к.м.н. Терегулов Б.Ф. – врач-уролог, эксперт по вопросам биорезонансных технологий, нутрициолог.

2.3. Тематический план лекций

№	Название лекции	Форма	Трудоемкость в часах
1	2	3	4
1	Эколого-гигиенические факторы риска здоровью в современных условиях	Эл.модуль	2
2	Методология и нормативная база оценки и коррекции пищевого статуса различных групп населения.	Эл.модуль	2
3	Термины и понятия, используемые в диетологии и нутрициологии	Эл.модуль	2
4	Современная классификация пищевых веществ-нутриентов. Микроэлементология. Витамины – ортомолекулярная медицина Продукты функционального питания в репродуктологии Пирамида здорового питания	Эл.модуль	2
5	Качество и безопасность продуктов питания. Технические регламенты (ТР) Таможенного союза (ТС) «Безопасность питания». Экологическая безопасность питьевой воды. Мифы и реальность о: ГМО, о пищевых Е-добавках и транс-жирах. Жиры, входящие в состав пищи – польза и риски развития заболевания. Фальсифицированные продукты	Эл.модуль	2
6	Физиология пищеварения. Лечебное питание. Современное представление о наличии о кишечно-мозговой оси.	Эл.модуль	2
7	Повышенная проницаемость кишечника и ее роль в формировании заболеваний. Пищеварительный конвейер ЖКТ.	Эл.модуль	2
8	Применение БАД для оптимизации питания населения.	Эл.модуль	2
9	Диетологическая медицина-нормативная база. Гигиена питания. Макронутриенты, углеводы, белки и жиры. Причины развития нутриентной недостаточности. Эпигенетическая роль питания	Эл.модуль	2
10	Диетотерапия при функциональных расстройствах ЖКТ у детей раннего возраста	Эл.модуль	2
11	Методы коррекции избыточного веса. Контроль результатов коррекции	Эл.модуль	2
12	. Дисбиозы – современный взгляд. Значение состояния микробно-тканевого комплекса кишечника в развитии дисбиоза	Эл.модуль	2
13	Современная нутрициология. Роль использования нутрицевтиков в оздоровлении организма	Эл.модуль	2
14	Роль питания в детоксикации организма. Современное представление о роли питания в эндоэкологической реабилитации. Физиология детоксикации. Понятие об эндоэкологии	Эл.модуль	1
	ИТОГО:		26

2.4. Тематический план практических занятий

№	Наименование раздела дисциплины	Название занятия	Трудоемкость в часах
1	2	4	
1	Концепция терапевтического биопитания. Пирамида здорового питания. Основы обеспечения организма эссенциальными нутрицевтиками. Новый взгляд - клиническое проявление микроэлементозов.		2
2	Минорные компоненты пищи. Аминокислоты. Незаменимые жирные кислоты. Жиры для энергии и снижения веса. Биофлавоноиды и др. Рекомендации по использованию нутрицевтиков		2
3	Питательные вещества с уникальными свойствами. Понятие о суперпродуктах (superfood). Фитоэстрогены. Вторичные растительные компоненты – клетчатка, ее разновидности.		2
4	Функциональное питание в поддержании внутренней среды. Продукты питания с антипаразитарными свойствами		2
	ИТОГО:		8

2.5. Тематический план мастер-классов, самостоятельной работы

№	Наименование раздела дисциплины	Трудоемкость в часах
1	2	3
1	Питание больных с сердечно-сосудистыми заболеваниями, остеопорозом, обменными нарушениями и др.	4
2	Методы коррекции избыточного веса. Контроль результатов коррекции	4
3	Диетотерапия при функциональных расстройствах ЖКТ у детей раннего возраста	4
4	Новый взгляд на роль белка в питании детей грудного возраста. Теория метаболического программирования (первые 1000 дней от зарождения до первых лет жизни).	4
5	Питательные вещества с уникальными свойствами. Понятие о суперпродуктах (superfood). Фитоэстрогены. Вторичные растительные компоненты – клетчатка, ее разновидности.	4
6	Роль питания в детоксикации организма. Современное представление о роли питания в эндоэкологической реабилитации. Физиология детоксикации. Понятие об эндоэкологии	4
7	Функциональное питание в поддержании внутренней среды. Продукты питания с антипаразитарными свойствами	4
8	. Воспитание культуры питания. Нейтрализация экологической беспечности и повышение гигиенической грамотности населения по вопросам питания	4

2.6. Требования к самостоятельной работе обучающихся

В результате самостоятельного изучения материалов из литературы, интернет ресурсов и т. п. Обучающиеся делают реферативные сообщения, оформляют в виде рефератов, участвуют в деловых играх, готовят больных к клиническому разбору

2.6.1. Темы аттестационных работ рефератов

1. Современные принципы нутритивной поддержки и оптимизации питания различных групп населения.
2. Применение БАД для оптимизации питания населения.
3. Лечебно профилактическое питание у работников вредных профессий.
4. Дисбиозы – современный взгляд.
5. Пирамида здорового питания.
6. Основы обеспечения организма эссенциальными нутрицевтиками.
7. Незаменимые жирные кислоты. Жиры для энергии и снижения веса.
8. Современное представление о роли питания в эндэкологической реабилитации.
9. Продукты питания с антипаразитарными свойствами

РАЗДЕЛ 3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

3.1. Рекомендуемая литература

1) основная литература

1. 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.
2. Воробьев В.И. Организация оздоровительного и лечебного питания. М.: Медицина, 2003; 448.
3. Гурвич М.М. Большая энциклопедия диетотерапии. М.: Эксмо, 2008; 768.

2) дополнительная литература

4. Доренко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н. Диетическое питание. Справочник. СПб.: Издательский дом «Нева»; М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2002; 352.
5. Диетология: Руководство. Под ред. А.Ю.Барановского. 2-е изд. СПб.: Питер, 2006; 960.
6. Хорошилов И.Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология: учебное пособие. Под ред.
7. В.Шаброва. СПб.: ЭЛБИ-СПб, 2009; 284.

8. **Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии.** Под ред.
9. **А.Тутельяна, М.М.Г.Гаппарова, Б.С.Каганова, Х.Х.Шарафетдинова.** 2-е изд., перераб. и доп. М.: Издательство «Династия», 2010; 304.
10. **Луфт В.М., Костюченко А.Л.** Клиническое питание в интенсивной медицине: практическое руководство. СПб., 2002; 176.
11. **Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б.** Питание человека (основы нутрициологии). М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002; 572.
12. **Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О.** Общая нутрициология: учебное пособие. М.: МЕДпресс-информ, 2005; 392.
13. **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.
14. **Сивохина И.К.** Справочник по лечебному питанию. М.: ООО «Изд-во «Новая волна», 2000; 352.
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
22. **«Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации»** под ред. академика РАН, профессора В. А. Тутельяна, 2014
23. **«Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения»** под ред. М. М. Г. Гаппарова, 2012
24. **«Организация питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»**, 2009

25. «Оценка эффективности применения смесей белковых композитных сухих в диетотерапии больных наиболее распространенными алиментарно-зависимыми заболеваниями», 2009
26. «Рекомендации по оптимизации питания больных онкологическими заболеваниями», 2009
27. «Рекомендации по оптимизации питания больных в санаторно-курортных учреждениях», 2009
28. «Рекомендации по организации питания больных сердечно-сосудистыми заболеваниями», 2009
29. «Рекомендации по оптимизации питания больных с термическими поражениями», 2010
30. «Порядок формирования сметы расходов по подстатье «Продукты питания» в учреждениях здравоохранения Республики Башкортостан», 2009
31. Сивохина И.К. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения. Учебное пособие. - М., 1997. С. 282
32. Покровский А.А., Чеников М.П., Маршак М.С., Савощенко И.С., Полторанов В.В., Тужилин С.А., Ногаллер А.М. Лечебное питание.- М. 2000.С.407.
33. Коллектив авторов- под руководством Бакирова А.Б. Лечебное питание в комплексной терапии профессиональных заболеваний в условиях санитарно-курортного лечения 1'Методические рекомендации. Уфа.2004. С.44
34. Вретлинд А, Суджян А. Клиническое питание.-М., 1990. С.420.
35. Н.И.Измеров, Л.П.Кузьмина, Т.Л. Пилат, А.В. Истомин, С.П.Кречетов, М.Н. Мохина, Коляскина М.М.// Методические рекомендации «Законодательное регулирование лечебно-профилактического питания работников при вредных и особо вредных условиях труда» подготовлено сотрудниками НИИ медицины труда РАМН, 2009.

3.4. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование технических средств обучения	Количество на кафедре
	1	2
1	Мультимедийный проектор	1
2	Демонстрационные материалы, таблицы, альбомы, приборы и устройства	15
3	АПК «Метатрон»	1

3.5. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

3.5.1. Программное обеспечение

№	Наименование	Составители, год издания
1	1	2
1.	Мультимедийные лекции	

3.5.1. Интернет-ресурсы

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

РАЗДЕЛ 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

4.1. Перечень практических навыков

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

5.1. Тестовый контроль

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, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР, А, Е, Д, К₁, пантотеновая, фоливая 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 В₁:

- 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) В₁;
- 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