

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

<b>ПРИНЯТО</b> на заседании ученого совета ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России Протокол № <u>  2  </u> « <u>  14  </u> » <u>  02  </u> 2023 г.	<b>УТВЕРЖДЕНО</b> приказом ректора « <u>  15  </u> » <u>  02  </u> 2023 г. № <u>  68  </u>
---	---

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ВРАЧЕЙ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
«ДИЕТОЛОГИЯ»**

**по основной специальности: Диетология**

**Трудоемкость: 576 часов**

**Форма освоения: очная**

**Документ о квалификации:**  
*диплом о профессиональной переподготовке*

**Ростов-на-Дону  
2023**

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки по специальности «Диетология» обсуждена и одобрена на заседании кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

Заведующий кафедрой к.м.н., доцент

Дядикова И.Г.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Кадырова Лейля Марсельевна, врач- диетолог высшей квалификационной категории, ГБУЗ "НИИ - ККБ 1", главный специалист-диетолог МЗ КК и ЮФО, ассистент кафедры ФПК и ПС КГМУ, член Экспертного Совета в сфере здравоохранения МЗ РФ (рабочая группа по диетологии), эксперт Национальной ассоциации клинического питания

2.Машдиева Майагозель Сахиповна, к.м.н., доцент кафедры гигиены ФПК  
РостГМУ

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки по специальности «Диетология» (далее - Программа) разработана рабочей группой сотрудников кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России. заведующий кафедрой Дядикова И.Г.

### Состав рабочей группы:

№№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Дядикова Ирина Глебовна	к.м.н., доцент	Зав. кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Бычков Игорь Николаевич	к.м.н.	Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4.	Бурлачко Яна Олеговна		Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

## Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ТК – текущий контроль;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

## **КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.**

### **1. Общая характеристика Программы.**

1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы.

1.2. Категории обучающихся.

1.3. Цель реализации программы.

1.4. Планируемые результаты обучения.

### **2. Содержание Программы.**

2.1. Учебный план.

2.2. Календарный учебный график.

2.3. Рабочие программы модулей.

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации.

2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.

2.5. Оценочные материалы.

### **3. Организационно-педагогические условия Программы.**

3.1. Материально-технические условия.

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

3.3. Кадровые условия.

## 1. 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.

### 1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76.

- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

- Приказ Минтруда России от 02.06.2021 N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2021 регистрационный номер N 1411)

- ФГОС специальности 31.08.34 Диетология Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2023 №12

- Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России от 22 июня 2017 г. № 2604.

### 1.2. Категории обучающихся

Основная специальность – диетология

### 1.3. Цель реализации программы

Цель дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» (срок обучения 576 академических часов) заключается в приобретении врачами компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть в приобретении новой квалификации. Вид профессиональной деятельности врача-диетолога: врачебная практика в области диетологии

Уровень квалификации: 7, 8.

Таблица 1

### Связь Программы с профессиональным стандартом

<b>Профессиональный стандарт 1:</b> Приказ Минтруда России от 02.06.2021 N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2021 N 1411)		
ОТФ	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
А: Оказание медицинской помощи по профилю "диетология"	А/03.8	Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

## 1.4. Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстандарта
ПК-1	<p><b>Готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания</b></p> <p>готовность к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными</p> <p>готовность к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях</p> <p>готовность к применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков</p> <hr/> <p><b>должен знать:</b></p> <p>Организация диетологической службы в Российской Федерации</p> <p>Санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормативы</p> <p>Перечень лекарственных средств, изделий медицинского назначения для оказания первой помощи и медицинской помощи</p> <p>Порядки и стандарты оказания медицинской помощи, клинические рекомендации.</p> <hr/> <p><b>должен уметь:</b></p> <p>Разрабатывать и оформлять план диетологического обеспечения больного</p> <p>Оказывать медицинскую помощь</p> <p>Определять санитарно-гигиенические условия мест проведения мероприятий, питания и проживания участников</p> <p>Планировать работу и анализ показателей собственной деятельности</p> <p>Использовать медицинское оборудование</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии и средства связи</p>	<p>В/01.8.8</p> <p>А/03.8</p> <p>А/01.7</p> <p>А/02.7</p> <p>А/03.7</p> <p>А/04.7</p> <p>А/05.7</p>

	<p><b>должен владеть:</b></p> <p>Методиками оценки нутриционного статуса при разных патологиях</p> <p>Оформлением медицинской документации</p> <p>Вопросами организации питания больных, питьевого режима с целью повышения физической активности</p> <p>Экспертной деятельности в области диетологии</p> <p>Применением лекарственных средств и специализированных продуктов питания, БАД</p> <p>Оценивать индивидуальную реакцию организма больного и здоровых лиц при использовании различных диетологических подходов, контроль их эффективности</p>	
--	--	--

### 1.5 Форма обучения, режим и продолжительность занятий

График обучения Форма обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Очная (с использованием симуляционного оборудования)	6	6	16 недель, 86 дней



## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

### 2.1 Учебный план.

программы профессиональной переподготовки по специальности «Диетология» в объёме 576 академических часов

№№	Наименование модулей	Всего часов	Часы без ДОТ и ЭО	В том числе				Часы с ДОТ и ЭО	В том числе				Стажировка	Обучающий симуляционный курс	Совершенствуемые ПК	Форма контроля
				ЛЗ	ПЗ	СЗ	СР		ЛЗ	СЗ	ПЗ	СР				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>Специальные дисциплины</b>																
1	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.	56		12	32	12									ПК-1	Фронт . опрос
2	Основы питания здорового и больного человека	86		28	32	26									ПК-1	Фронт . опрос
3	Особенности и нормы питания здоровых детей и больных детей	18		8		10									ПК-1	
4	Продукты питания, биологическая ценность,	16		6	8	2									ПК-1	Фронт . опрос

	гигиенические требования, экспертиза.														
5.	Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний.	5	4	2										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
6.	Биологические активные добавки в питании здорового и больного человека.	4	4											ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
7.	Диетотерапия при заболеваниях ЖКТ.	44	16	28										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
8.	Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	38	10	28										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
9.	Диетотерапия при заболеваниях почек	26	8	18										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
10.	Диетотерапия при эндокринных заболеваниях	30	26	4										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>

11.	Диетотерапия при заболеваниях легких	40		30	10									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
12.	Питание хирургических и реанимационных больных. Энтеральное и парентеральное питание.	38		34	4									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
13.	Геродиететика	6		4	2									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
14.	Питание беременных и кормящих	10		6	2	2								ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
15.	Основные принципы диетотерапии у детей грудного возраста.	10		4	2	4								ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
16.	Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях. ВИЧ-инфекция (СПИД).	4			2	2								ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
17.	Пищевая аллергия и непереносимость.	4			2	2								ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>

18.	Питание при кожных заболеваниях и дерматологических проблемах	4			2	2									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
19.	Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения и крови	4			2	2									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
20.	Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях	4			2	2									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
21.	Питание при радиационном воздействии	4			2	2									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
22.	Питание при онкологических заболеваниях.	6			2	4									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
23.	Профессиональная патология и диетология.	4		2	2										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
24.	Взаимодействие лекарств и пищи.	10		4	6										ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>
25.	Технология приготовления диетических блюд.	18		8	6	4									ПК-1	<i>Фронт . опрос</i>

26.	Базовая сердечно-легочная реанимация взрослых	2			2									2		Фронт . опрос
27.	Экстренная медицинская помощь	4			4									4		
	<b>Всего часов (специальные дисциплины)</b>	496	214	200	82	496								6		
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»																
28.																
	Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере здравоохранения	48	30		18											
	Самостоятельная работа	26														
	<b>Всего часов (смежные дисциплины)</b>	66	58	36		22		8	8							
	<b>Итоговая аттестация</b>	6														<b>Экзаме н</b>
	<b>Всего часов по программе</b>	<b>576</b>														

## 2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение *16 недель*: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

## 2.3. Рабочие программы учебных модулей.

### МОДУЛЬ 1

#### Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях

Код	Наименования тем, элементов
1.1	Правовые документы, устанавливающие порядок питания в стационаре ЛПУ
1.1.1	Приказ №330
1.1.2	Приказ №395
1.2	Медицинское обеспечение работы диетолога
1.2.1	Диетолог в поликлинике
1.2.2	Диетолог стационара
1.2.3	Диетолог специализированного центра
1.3	Роль диетологии в профилактике заболеваний
1.3.1	Профилактическое питание
1.3.2	Факторы риска неправильного питания и их коррекция

### МОДУЛЬ 2

#### Основы питания здорового и больного человека

Код	Наименования тем, элементов
2.1	Основные нутриенты в питании человека
2.1.1	Белки
2.1.2	Жиры
2.1.3	Углеводы
2.2	Витамины

2.2.1	Жирорастворимые
2.2.2	Водорастворимые
2.2.3	Признаки витаминodefицита
2.2.4	Признаки гипервитаминоза
2.3	Биологически активные вещества
2.3.1	Каротиноиды
2.3.2	Биофлаваноиды

**МОДУЛЬ 3**  
**Особенности и нормы питания здоровых и больных детей**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
3.1	Физиологические особенности здоровых и больных детей
3.1.1	Врожденная патология
3.1.2	Питание при врожденной патологии
3.2	Наследственные заболевания
3.2.1	Фенилкетонурия
3.2.2	Нарушения обмена аминокислот
3.2.3	Нарушения обмена липидов
3.2.4	Нарушения обмена углеводов
3.2.5	Гликогенозы
3.3	Избыточное питание
3.3.1	Ожирение
3.3.2	Метаболический синдром

**МОДУЛЬ 4**  
**Продукты питания, биологическая ценность, гигиенические требования**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
------------	------------------------------------

4.1	Биологическая ценность продуктов питания
4.1.1	Промышленные продукты питания
4.1.2	Пищевые добавки
4.2	Продукты в рационе питания
4.2.1	Полноценные белковые продукты
4.2.2	Эссенциальные жиры
4.2.3	Витаминизированные смеси
4.3	Гигиенические требования к продуктам питания
4.3.1	Бактериологическая безопасность
4.3.2	Паразитологический контроль

## **МОДУЛЬ 5**

### **Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
5.1	Лечебные рационы в профилактике ожирения
5.1.1	Низкоуглеводная диета
5.1.2	Низкокалорийная диета
5.2	Лечебные рационы в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний
5.2.1	Диета ДАШ
5.2.2	Диета Портфолио
5.2.3	Фармаконутриенты
5.3	Лечебные рационы в профилактике заболеваний органов ЖКТ
5.3.1	Щадящая диета
5.3.2	Аглютенная диета

## **МОДУЛЬ 6**

### **Диетотерапия при заболеваниях ЖКТ**



<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
6.1	Лечебное питание при заболеваниях кишечника
6.1.1	Воспалительные заболевания кишечника
6.1.2	Синдром раздраженного кишечника
6.2	Лечебное питание при заболеваниях печени и ж/пузыря
6.2.1	Хронический холецистит
6.2.2	Жировой гепатоз
6.2.3	Хронический гепатит
6.3	Лечебное питание при заболеваниях поджелудочной железы
6.3.1	Хронический панкреатит
6.3.2	Недостаточность экзогенной секреции

## **МОДУЛЬ 7**

### **Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
7.1	Лечебное питание при ИБС
7.1.1	Средиземноморская диета
7.1.2	Фармаконутриенты при ИБС
7.2	Лечебное питание при ХСН
7.2.1	Диета Кареля
7.2.2	Сердечная кахексия
7.2.3	Фармаконутриенты при ХСН
7.3	Лечебное питание при нарушениях ритма
7.3.1	Калиевая диета
7.3.2	Магниева диета

**МОДУЛЬ 8**  
**Диетотерапия при заболеваниях почек**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
9.1	Лечебное питание при хронических заболеваниях почек
9.1.1	Хронический пиелонефрит
9.1.2	Хронический гломерулонефрит
9.2	Лечебное питание при МКБ
9.2.1	Оксалурия
9.2.2	Уратная нефропатия
9.2.3	Фосфатурия
9.3	Лечебное питание при ХПН
9.3.1	Додиализная стадия
9.3.2	Питание на диализе

**МОДУЛЬ 9**  
**Диетотерапия при эндокринных заболеваниях**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
10.1	Лечебное питание при сахарном диабете 2 типа
10.1.1	Низкоуглеводные диеты
10.1.2	Низкокалорийные диеты
10.2	Лечебное питание при сахарном диабете 1 типа
10.2.1	Подсчет хлебных единиц
10.2.2	Формирование рациона питания
10.2.3	Питание при осложнениях диабета
10.3	Лечебное питание при заболеваниях щитовидной железы
10.3.1	Гипотиреоз
10.3.2	Гипертиреоз

**МОДУЛЬ 10**  
**Диетотерапия при заболеваниях легких**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
11.1	Лечебное питание при ХОБЛ
11.1.1	Рационы питания
11.1.2	Нутриционная поддержка
11.2	Лечебное питание при БА
11.2.1	Элиминационная диета
11.2.2	Лечебное голодание
11.2.3	Нутриционная поддержка
11.3	Лечебное питание при туберкулезе
11.3.1	Рационы питания
11.3.2	Нутриционная поддержка

**МОДУЛЬ 11**  
**Питание хирургических и реанимационных больных**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
12.1	Питание хирургических больных
12.1.1	Нулевая диета
12.1.2	Диета при демпинг синдроме
12.2	Питание в ОРИТ
12.2.1	Оценка потребностей реанимационного больного
12.2.2	Энтеральное питание
12.2.3	Парентеральное питание
12.3	Основы нутриционной поддержки
12.3.1	Недостаточность питания
12.3.2	Витаминно-минеральная недостаточность

## **МОДУЛЬ 12**

### **Геродиететика**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
13.1	Метаболизм в пожилом возрасте
13.1.1	Обмен белков
13.1.2	Проблема саркопении
13.2	Потребности в основных микро и макронутриентах
13.2.1	Белковые продукты в питании пожилых
13.2.2	Коррекция нарушений моторики ЖКТ
13.2.3	Основные виды гиповитаминозов в пожилом возрасте
13.3	Особенности лечебных рационов
13.3.1	Диета при нейродегенеративных заболеваниях
13.3.2	Коррекция липидных нарушений

## **МОДУЛЬ 13**

### **Питание беременных и кормящих женщин**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
14.1	Питание при нарушениях фертильности
14.1.1	Нутритивный подход к СПКЯ
14.1.2	Профилактика дефицитов у мужчины и женщины
14.2	Питание беременных
14.2.1	1 триместр
14.2.2	2-3 триместр
14.2.3	Многоплодная беременность, сопутствующие заболевания
14.3	Питание кормящих
14.3.1	Основы рациона кормящих
14.3.2	Питание при нарушениях обмена веществ

**МОДУЛЬ 14**  
**Диетотерапия детей грудного возраста**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
15.1	Естественное вскармливание
15.1.1	Вскармливание при патологии матери или ребенка
15.1.2	Рекомендации ВОЗ
15.2	Искусственное вскармливание
15.2.1	Молочные смеси
15.2.2	Безмолочные смеси
15.2.3	Кисломолочные продукты
15.3	Смешанное питание
15.3.1	Введение прикорма
15.3.2	Энтеральное питание

**МОДУЛЬ 15**  
**Диетотерапия при инфекционных заболеваниях**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
16.1	Острые вирусные заболевания
16.1.1	Питание при диарее
16.1.2	Питание при гипертермии
16.2	Хронические инфекции
16.2.1	Хронический гепатит
16.2.2	Хронические диареи
16.2.3	Туберкулез кишечника
16.3	ВИЧ-инфекция
16.3.1	Нутриционный статус
16.3.2	Особенности обмена веществ и их коррекция

**МОДУЛЬ 16**  
**Пищевая аллергия и непереносимость**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
17.1	Пищевая непереносимость
17.1.1	Пищевые добавки
17.1.2	Элиминационные диеты
17.2	Истинная пищевая аллергия
17.2.1	Формы и особенности пищевой аллергии
17.2.2	Перекрестная реактивность и синдром пищевой аллергии
17.2.3	Распространённые пищевые аллергены
17.3	Псевдоаллергические пищевые реакции
17.3.1	Белковые продукты и реакция на них
17.3.2	Микотоксины и их влияние на организм

**МОДУЛЬ 17**  
**Питание при кожных и дерматологических заболеваниях**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
18.1	Акне и диетотерапия
18.1.1	Роль молочных продуктов и глютена
18.1.2	Противовоспалительная диета
18.2	Псориаз и диетотерапия
18.2.1	Диета Пегано
18.2.2	Диета палео
18.2.3	Псориаз и вегетарианство
18.3	Экзема и диетотерапия
18.3.1	Элиминационная диета
18.3.2	Рыбий жир в питании больных экземой

## МОДУЛЬ 18

### Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения и крови

Код	Наименования тем, элементов
19.1	Нутриционная поддержка при онкогематологических заболеваниях
19.1.1	Энтеральное питание
19.1.2	Парентеральное питание
19.2	Железодефицитная анемия
19.2.1	Метаболизм железа в организме
19.2.2	Пищевые источники железа
19.2.3	Кулинарные подходы в диетотерапии дефицита железа
19.3	Хронические онкогематологические заболевания
19.3.1	Коррекция дефицитов нутриентов
19.3.2	Дезинтоксикационная диета

## МОДУЛЬ 19

### Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях

Код	Наименования тем, элементов
20.1	Гомоцистинурия
20.1.1	Диета при гомоцистинурии
20.1.2	Контроль физического развития ребенка
20.2	Фенилкетонурия
20.2.1	Диета при ФКУ
20.2.2	Специальные смеси для питания
20.2.3	Контроль физического развития ребенка
20.3	Галактоземия
20.3.1	Диета при галактоземии

20.3.2	Контроль физического развития ребенка
--------	---------------------------------------

**МОДУЛЬ 20**  
**Питание при радиационном воздействии**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
21.1	Острая лучевая болезнь
21.1.1	Нутриционная поддержка
21.1.2	Коррекция нутриционных дефицитов факторов защиты
21.2	Хроническое воздействие радиации
21.2.1	Рационы питания
21.2.2	Диетические факторы, способствующие оздоровлению
21.2.3	Витамины и БАДЫ при хронической радиации
21.3	Отдаленные последствия радиации
21.3.1	Лечебное голодание в оздоровлении
21.3.2	Основные диетические факторы биозащиты

**МОДУЛЬ 21**  
**Питание при онкологических заболеваниях**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
22.1	Профилактика онкозаболеваний
22.1.1	Диетические факторы, профилактирующие онкозаболевания
22.1.2	Йод, его роль в профилактике онкозаболеваний
22.2	Нутриционная поддержка на различных этапах лечения
22.2.1	Зондовая диета
22.2.2	Парентеральное и энтеральное питание
22.2.3	Скрининг нутриционной недостаточности
22.3	Диетотерапия в профилактике осложнений



22.3.1	Биофлаваноиды
22.3.2	Противовоспалительные продукты питания

**МОДУЛЬ 22**  
**Профессиональная патология и диетология**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
23.1	Лечебно-профилактическое питание
23.1.1	Порядок назначения питания
23.1.2	Рацион №1
23.1.3	Рацион №2
23.1.4	Рацион №2а
23.1.5	Рацион №3
23.1.6	Рацион №4
23.1.7	Рацион №4а
23.1.8	Рацион №4б
23.1.9	Рацион №5

**МОДУЛЬ 23**  
**Взаимодействие лекарств и пищи**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
24.1	Воздействие лекарства и продуктов питания
24.1.1	Влияние компонентов пищи на токсичность лекарств
24.1.2	Влияние лекарств на физиологические процессы пищеварения
24.1.3	Влияние лекарств на состояние ЖКТ
24.1.4	Влияние компонентов пищи на терапевтическую эффективность лекарств

**МОДУЛЬ 24**  
**Технология приготовления диетических блюд**

<b>Код</b>	<b>Наименования тем, элементов</b>
25.1	Механическое щажение, принципы обработки продуктов
25.1.1	Принципы обработки продуктов
25.1.2	Особенности разной степени механической обработки
25.2	Химическое щажение, принципы обработки продуктов
25.2.1	Отваривание
25.2.2	Припускание
25.2.3	Су вид
25.3	Термическое щажение, принципы обработки продуктов
25.3.1	Температурные режимы приготовления пищи
25.3.2	Инновационные способы обработки пищи

**2.4. Оценка качества освоения программы.**

2.4.1. Формы промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде итоговой аттестации (ИА).

Обучающийся допускается к ИА после освоения рабочих программ учебных модулей в объёме, предусмотренном учебным планом (УП) при успешном прохождении всех ТК в соответствии с УП. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля в АС ДПО и решения одной ситуационной задачи в АС ДПО.

2.4.1.2. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим ИА, выдаётся диплом о профессиональной переподготовке.

2.4.2 Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала программы

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ**

<b>Процент правильных ответов</b>	<b>Отметка</b>
-----------------------------------	----------------

91-100	Отлично
81-90	Хорошо
71-80	Удовлетворительно
Менее 71	Неудовлетворительно

### КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

Отметка	Дескрипторы			
	понимание проблемы	анализ ситуации	навыки решения ситуации	профессиональное мышление
Отлично	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы	высокая способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	высокий уровень профессионального мышления
Хорошо	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	способность анализировать ситуацию, делать выводы	способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается одна-две неточности в ответе
удовлетворительно	частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выпол	Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	Удовлетворительные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе

	нены			
неудовлетворительно	непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

## 2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде вопросов, тестов и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы.

### 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия.

3.1.1. Перечень помещений Университета и/или медицинской организации, предоставленных структурному подразделению для образовательной деятельности:

№№	Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес	Этаж, кабинет
1	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, 344022, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)	8 этаж, ауд.816, 818

3.1.2. Перечень используемого для реализации Программы медицинского оборудования и техники:

№	Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.
1.	Мультимедийный презентационный комплекс
2.	Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования

## 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

### 3.2.1. Литература.

№№	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы, кол стр..
	Основная литература
1.	Тутельян, В. А. Нутрициология и клиническая диетология / под ред. Тутельяна В. А., Никитюка Д. Б. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 656 с. (Серия "Национальные руководства") - ISBN 978-5-9704-5352-0. - Текст : электронный // URL : <a href="https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453520.html">https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453520.html</a>
2.	Методические указания «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» // МУ 2.3.1-0253 – 21. - Москва, 2021. – Текст: непосредственный Никитюк Д.Б. и соавт. Стандарты лечебного питания. Методическое руководство. / Никитюк Д.Б. и соавт. Москва. Министерство здравоохранения Российской Федерации. - 2017. - 313 с. - Текст: электронный // URL: <a href="https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970444962.html">https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970444962.html</a>
	Дополнительная литература
1	Verburgh K. (2015). Nutrigerontology: why we need a new scientific discipline to develop diets and guidelines to reduce the risk of aging-related diseases. <i>Aging cell</i> , 14(1), 17–24. <a href="https://doi.org/10.1111/acel.12284">https://doi.org/10.1111/acel.12284</a>
2	Aiello, A., Accardi, G., Candore, G., Carruba, G., Davinelli, S., Passarino, G., Scapagnini, G., Vasto, S., & Caruso, C. (2016). Nutrigerontology: a key for achieving successful ageing and longevity. <i>Immunity &amp; ageing : I &amp; A</i> , 13, 17. <a href="https://doi.org/10.1186/s12979-016-0071-2">https://doi.org/10.1186/s12979-016-0071-2</a>
3	Mihaylova, M. M., Chaix, A., Delibegovic, M., Ramsey, J. J., Bass, J., Melkani, G., Singh, R., Chen, Z., Ja, W. W., Shirasu-Hiza, M., Latimer, M. N., Mattison, J. A., Thalacker-Mercer, A. E., Dixit, V. D., Panda, S., & Lamming, D. W. (2023). When a calorie is not just a calorie: Diet quality and timing as mediators of metabolism and healthy aging. <i>Cell metabolism</i> , 35(7), 1114–1131. <a href="https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008">https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008</a>
4	Mihaylova, M. M., Chaix, A., Delibegovic, M., Ramsey, J. J., Bass, J., Melkani, G., Singh, R., Chen, Z., Ja, W. W., Shirasu-Hiza, M., Latimer, M. N., Mattison, J. A., Thalacker-Mercer, A. E., Dixit, V. D., Panda, S., & Lamming, D. W. (2023). When a calorie is not just a calorie: Diet quality and timing as mediators of metabolism and healthy aging. <i>Cell metabolism</i> , 35(7), 1114–1131. <a href="https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008">https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008</a>

### 3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://109.195.230.156:9080/opac/">http://109.195.230.156:9080/opac/</a>	Доступ Неограничен
3.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека [Электронный ресурс] : ЭБС. – М.: ООО ГК «ГЭОТАР». - Режим доступа: <a href="http://www.rosmedlib.ru">http://www.rosmedlib.ru</a>	Доступ Неограничен
4.	UpToDate [Electronic resource] : БД / Wolters Kluwer Health. – Режим доступа: <a href="http://www.uptodate.com">www.uptodate.com</a>	Доступ Неограничен
5.	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	Доступ с компьютеров

		университета
6.	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY</b> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>	Открытый Доступ
7.	<b>Национальная электронная библиотека</b> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a>	Доступ с компьютеров библиотеки
8.	<b>Scopus</b> [Electronic resource] / Elsevier Inc., Reed Elsevier. – Electronic data. – Philadelphia: Elsevier B.V., PA, 2015. – Режим доступа: <a href="http://www.scopus.com/">http://www.scopus.com/</a> (Нацпроект)	Доступ Неограничен
9.	<b>Web of Science</b> [Electronic resource] / Clarivate Analytics. - Режим доступа: <a href="http://apps.webofknowledge.com">http://apps.webofknowledge.com</a> (Нацпроект)	Доступ Неограничен
10.	<b>MEDLINE Complete EBSCO</b> [Electronic resource] / EBSCO. – Режим доступа: <a href="http://search.ebscohost.com">http://search.ebscohost.com</a> (Нацпроект)	Доступ Неограничен
11.	<b>ScienceDirect. Freedom Collection</b> [Electronic resource] / Elsevier. – Режим доступа: <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a> по IP-адресам РостГМУ → удалённо. (Нацпроект)	Доступ Неограничен
12.	<b>БД издательства Springer Nature</b> [Electronic resource]. - Режим доступа: <a href="http://link.springer.com/">http://link.springer.com/</a> по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ Неограничен
13.	<b>Wiley Online Library</b> [Electronic resource] / John Wiley & Sons. <a href="http://onlinelibrary.wiley.com">http://onlinelibrary.wiley.com</a> . - Режим доступа: по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ с компьютеров университета

### 3.2.3. Автоматизированная система (АС ДПО).

Обучающиеся, в течение всего периода обучения, обеспечиваются доступом к автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (АС ДПО) [sdo.rostgmu.ru](http://sdo.rostgmu.ru).

Основными дистанционными образовательными технологиями Программы являются интернет-технологии с методикой синхронного и/или асинхронного дистанционного обучения. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется в виде вебинара, онлайн-чата, виртуальный класс. Асинхронное обучение представляет собой offline просмотр записей аудиолекций, мультимедийного и печатного материала. Каждый слушатель получает доступ к учебным материалам портала и к электронной информационно-образовательной среде.

АС ДПО обеспечивает:

- возможность входа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по Программе;
- доступ к учебному содержанию Программы и электронным образовательным ресурсам в соответствии с формой обучения (вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной и итоговой аттестаций.

### 3.3. Кадровые условия

Реализация Программы обеспечивается научно-педагогическими работниками кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля, имеющих сертификат специалиста по специальности «диетология» в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 80%.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 90%.

Доля работников из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой Программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих Программу, составляет 20%.

#### Профессорско-преподавательский состав программы

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1	Дядикова Ирина Глебовна	К.м.н., доцент	Заведующий кафедрой здорового образа жизни и диетологии	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2	Бычков Игорь Николаевич	К.м.н.	Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4	Бурлачко Яна Олеговна		Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России



## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

К дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовке врачей «Диетология» со сроком освоения 576 академических часов по специальности Диетология

#### МОДУЛЬ 1

Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Блюда отпускаются в отделения с пищеблока обязательно в присутствии:
			диетолога
			*повара
			заместителя главного врача
			дежурного врача
1	1.1	2	Врач-диетолог материально:
			ответственен за питание
			*не ответственен за питание
			законодательно не определено
			ответственен за питание в исключительных случаях

1	1.1	3	Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:
			буфетчица
			старшая медицинская сестра
			*заведующий отделением
			сестра-хозяйка
1	1.2	4	Диету больному определяет при поступлении:
			лечащий врач
			*дежурный врач
			заведующий приемным отделением
			старшая медсестра отделения
1	1.2	5	Диету больному после установления клинического диагноза определяет:
			*лечащий врач
			дежурный врач
			заведующий приемным отделением
			заведующий отделением
1	1.2	6	Документом, сообщаящим на пищеблок данные о количестве больных в отделении и распределении их по диетам, являются:
			сведения о движении больных
			*сведения о наличии больных, состоящих на питании
			данные главного врача
1	1.3	7	Меню-раскладку ежедневно утверждает:
			*главный врач
			диетолог
			главный бухгалтер
1	1.3	8	Продукты со склада на пищеблок получает:
			диетическая сестра
			*заведующий производством (шеф-повар)
			повар
			диетолог
1	1.4	9	В состав бракеражной комиссии не входит:
			*гл.врач лечебно-профилактического учреждения
			зав.производством (шеф-повар)
			врач-диетолог
			диетсестра (при отсутствии диетолог)
1	1.4	10	Столовая посуда, приборы из отделений:
			должны мыться на пищеблоке
			* должны мыться в отделениях
			правильно &1) и &2)
			должны мыться в специально отведенном месте

## МОДУЛЬ 2

### Основы питания здорового и больного человека

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Основы питания здорового и больного человека
14	Тема	2.1-2.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	Single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Избыток белка: Стимулирует инсулиновые рецепторы Стимулирует апоптоз Блокирует транскрипционные факторы; * блокирует инсулиновые рецепторы. Блокирует рецепторы рапамицина у млекопитающих
1	1.1	2	Двукратное повышение уровня аминокислот в крови приводит * к уменьшению на 25% чувствительность к инсулину; трехкратному повышению уровня аминокислот в крови у 70-80% обследованных ни к чему не приводит; Снижает чувствительность к инсулину на 50%; Не оказывает влияния на инсулиновые рецепторы
1	1.1	3	Избыток метионина и цистеина необходимо модифицировать путем Включения в рацион продуктов-источников витаминов группы В; Дотацией омега-3 жирных кислот; Исключения красного необработанного мяса; Исключения красного обработанного и необработанного мяса;

			* замены «красного» мяса на белое
1	1.2	4	Рекомендуемое количество красного необработанного мяса в неделю в зрелом возрасте (говядина отварная)
			100 г в неделю;
			200 г в неделю;
			300 г в неделю;
			*300-500 г в неделю;
			Не рекомендовано вовсе
1	1.2	5	Ограничение по белкам (избытку цистеина и метионина) приводит к:
			Повышает функцию стволовых клеток;
			способствует возникновению пороков развития плода;
			Снижению репарации ДНК;
			*повышению репарации ДНК;
			Снижению чувствительности к инсулину
1	1.2	6	Диеты с высоким ГИ и гликемической нагрузкой
			снижают риск различных связанных со старением заболеваний, таких как сахарный диабет 2 типа, инсульт и сердечно-сосудистых заболеваний;
			* увеличивают риск различных связанных со старением заболеваний, таких как сахарный диабет 2 типа, инсульт и сердечно-сосудистых заболеваний;
			Снижают риск ожирения;
1	1.3	7	Какие продукты повышают чувствительность тканей к инсулину:
			Оливковое масло, Куркумин;
			Обработанные овощи и ягоды;
			Витамины и микроэлементы в физиологических дозах;
			* Черника, Корица, Какао
1	1.3	8	Избыточное потребление насыщенных жирных кислот:
			*приводит к превращению в преадипоцитов в «престарелые» адипоциты, секретирующие провоспалительные факторы и вызывающие инсулинорезистентность в окружающих жировую ткань клетках;
			инсулинорезистентности;
			появлению изжоги и отрыжки;
			склонности к анемии;
			склонности к отекам
1	1.4	9	Для профилактики старения целесообразно соблюдать соотношение в рационе ПНЖК-6:ПНЖК-3
			2-4:1;
			*10-15:1;
			1:10;
			2:8;
			1:4
1	1.4	10	Для профилактики возраст-ассоциированных заболеваний целесообразно ежедневное потребление ПНЖК омега-3 ДГК в количестве
			*200 мг;

			400 мг;
			600 мг;
			800 мг;
			1000 мг

### МОДУЛЬ 3

#### Особенности и нормы питания здоровых детей и больных детей

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Особенности и нормы питания здоровых детей и больных детей
14	Тема	3.1-3.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Возможный ориентировочный срок ликвидации дефицита массы тела, равного 1500 г, у ребенка 5 месяцев составляет:
			2 месяца
			3-4 месяца
			*5-6 месяцев
			7-9 месяцев
1	1.1	2	К характерным клиническим проявлениям расстройства углеводного питания у детей раннего возраста не относится:
			*выраженный дефицит массы тела
			снижение тургора тканей
			мышечная гипотония
			неравномерность отложения подкожно-жирового слоя

1	1.1	3	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания не относится:
			анорексия
			сероватый оттенок кожных покровов
			*волнообразная весовая кривая
			показатели массы тела, близкие к нормальным
1	1.2	4	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания у детей не относится:
			*тучность
			умеренное отставание в массе и длине тела
			рахитические изменения скелета
			снижение количества эритроцитов в крови
1	1.2	5	К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, не относится:
			*рис
			рожь
			пшеница
			овес
1	1.2	6	Тактика ведения больного с экссудативно-катаральным диатезом не включает:
			*назначение комплексного лечения
			направление на консультацию к диетологу
			осуществление профилактики и лечения осложнений
			направление на госпитализацию при генерализации процесса и присоединении интеркуррентных заболеваний
1	1.3	7	К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, не относится:
			молочный лактобактерин
			антацидный бифилакт
			*кефир
			бифилин
1	1.3	8	Из пищи больного диабетом ребенка не следует исключать:
			сладости
			выпечку
			хлеб пшеничный
			*капусту
1	1.4	9	Значительное количество оксалатов содержит:
			капуста
			огурцы
			смородина
			*сельдерей
1	1.4	10	Картофельная диета назначается:
			при гиперуриемии

			*при цистинурии
			при гипероксалурии
			при всех перечисленных

## Модуль 4

Продукты питания, биологическая ценность, гигиенические требования, экспертиза

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Продукты питания, биологическая ценность, гигиенические требования, экспертиза
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Какие минеральные вещества включены в физиологические нормы питания?
			Кальций, фосфор, магний, калий, йод.
			*Магний, калий, железо, медь, цинк.
			Фосфор, магний, кальций, железо, йод, цинк.
1	1.1	2	Дайте определение понятию "Адекватное п"
			Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.
			*Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ.
			Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.
1	1.1	3	Дайте определение понятию "Рациональное питание"?
			Это питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты

			организма.
			Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении.
			*Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении, полностью восстанавливающее энергетические затраты организма.
1	1.2	4	Дайте определение понятию "Сбалансированное питание"?
			Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.
			*Питание, которое обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ в оптимальном соотношении.
			Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.
1	1.2	5	Каким должно быть распределение энергии по приемам пищи при четырехразовом питании ?
			*Обед -40%; завтрак -20%; полдник -20%; и ужин -20%.
			Полдник -10-15%; ужин -15-20%; завтрак -25-30%; обед -40-45%.
			Ужин -15%; полдник -20%; завтрак -30%; обед -35%.
			Обед -50%; завтрак -20%; полдник -10% и ужин -20%.
1	1.2	6	В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками железа?
			*Печень свинья, говяжья, желток яйца, крупа гречневая, пшено.
			Хлеб ржаной и из обойной муки, печень свинья, овощи и плоды.
			Молоко, молочные продукты.
1	1.3	7	Потребность взрослого человека в витамине С составляет:
			50-70мг.
			70-100мг.
			*90-120 мг.
1	1.3	8	Как называются острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивное количество живых возбудителей?
			Интоксикации.
			Токсикозы.
			*Токсикоинфекции.
1	1.4	9	К общим мерам профилактики пищевых отравлений бактериальной природы относятся
			Предупреждение попадания возбудителей пищевых отравлений в продукты.
			Предупреждение размножения их в продуктах путем применения холода.
			*Уничтожение микроорганизмов в пище термической обработкой.
1	1.4	10	С какими, продуктами чаще всего связаны стафилококковые интоксикации?
			Салатами из овощей.
			Консервированными мясными продуктами.
			Консервированными рыбными продуктами.
			*Яйцами водоплавающих птиц.



## Модуль 5

### Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Гипогликемия не характерна для состояний:
			голодания
			передозировки инсулина
			*гипертиреоза
			микседемы
1	1.1	2	К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:
			фенилкетонурия
			*гликогенозы и галактоземия
			болезнь кленового сиропа
			склеродермия
			болезнь Вильсона-Коновалова
1	1.1	3	Освобождение желудка от пищи тормозят:
			*жиры
			углеводы

			белки
			жирорастворимые витамины
			фруктоза
1	1.2	4	К числу липотропных факторов не относятся:
			холин
			белки
			*холестерин
			лецитин
			витамин В12
1	1.2	5	Основными функциями жирорастворимых витаминов не являются:
			участие в построении мембраны
			*участие в построении коферментов
			участие в регуляции перекисного окисления липидов
			участие в поддержании адекватного иммунного статуса
			все перечисленное
1	1.2	6	Биологическая роль витамина Е не связана с:
			*фосфорно-кальциевым обменом
			регуляцией перекисного окисления липидов
			стабилизацией биомембран
			поддержанием репродуктивной функции
			регулированием уровня глюкозы
1	1.3	7	К числу продуктов, наиболее богатых витамином С, не относятся:
			*печень
			шиповник
			цитрусовые
			черная смородина
1	1.3	8	Для утоления жажды в воде должно быть не более:
			*1-2% сахара
			5% сахара
			6% сахара
			7% сахара
1	1.4	9	Холодная вода, выпитая натощак:
			* усиливает двигательную функцию кишечника
			ослабляет двигательную функцию кишечника
			не влияет на двигательную функцию кишечника
1	1.4	10	В среднем взрослому человеку необходимо воды::
			*35–45 мл на 1 кг массы тела
			45–55 мл на 1 кг массы тела
			55–60 мл на 1 кг массы тела
			60–65 мл на 1 кг массы тела

			65–70 мл на 1 кг массы тела
--	--	--	-----------------------------

## МОДУЛЬ 6

### Биологические активные добавки в питании здорового и больного человека

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Биологические активные добавки в питании здорового и больного человека
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	БАДы – это биологические инертные вещества; вещества, которые воздействуют на конкретный рецептор; *вещества, которые изменяют биологические процессы; природные токсиканты
1	1.1	2	Биологически активные добавки имеют международные непатентованные названия *не имеют международных непатентованных названий; не имеют международных непатентованных названий, если разработаны до 1970 года.
1	1.1	3	В чём заключаются ключевые отличия БАД от лекарств БАД имеют одно ключевое действующее вещество *БАД не имеют чёткой фармакодинамики *БАД не имеют чёткой фармакокинетики; БАД обладают одним рецептором

1	1.2	4	Все БАДы проверяются на предмет безопасности
			военно-химической
			гигиеническо-медицинской
			*санитарно-гигиенической;
			фармакоэпидемиологической.
1	1.2	5	Главным документом, регулирующим оборот БАД в России, является
			* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
			ТР ТС 047/2016 «О безопасности БАД»
			ТУ ТС 025/2012 «О безопасности лекарств»
1	1.2	6	Какая классификация БАДов принята в России?
			Минздрава
			по ВОЗ
			по РКО/ESC
			по РЛС.
1	1.3	7	Основное поле применения БАД – это
			коррекция психозов
			*коррекция факторов риска;
			*коррекция функциональных расстройств
			медикаментозное сопровождение хирургических операций
1	1.3	8	При проверке БАД на безопасность, особую роль играет
			рецептор, на который действует БАД
			*сложность, многокомпонентность БАД
			цена БАД
			эффективность БАД
1	1.4	9	С юридической точки зрения, БАД
			*не является лекарством
			является лекарством
			является лекарством особого типа
			является продуктом химической промышленности
1	1.4	10	Чем регламентируется маркировка БАДов?
			Федеральным законом
			локальными техническими условиями
			региональными законами
			*стандартом

## МОДУЛЬ 7

### Диетотерапия при заболеваниях ЖКТ

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)

4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при заболеваниях ЖКТ
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	К сильным возбудителям секреции желудка нельзя отнести следующие пищевые продукты и блюда:
			*молочные супы с протертой крупой
			богатые экстрактивными веществами мясные и рыбные бульоны
			соленые и копченые мясо и рыбопродукты
1	1.1	2	К слабым возбудителям секреции желудка относят следующие пищевые продукты и блюда:
			цельное молоко и сливки
			* кофе, особенно черный
			пюре из отварных овощей (картофель, морковь, цветная капуста, кабачки)
1	1.1	3	Питание при функциональной гипотонии желудка предусматривает исключение:
			жирных продуктов и блюд
			*бобовых
			продуктов, богатых пищевыми волокнами
1	1.2	4	Сколько раз больной язвенной болезнью должен получать пищу в день:
			*5 - 6 раз
			2 раза
			4 раза
1	1.2	5	Какие продукты можно включить в диету больных язвенной болезнью:
			горох
			заводской творог
			*неострый сыр
1	1.2	6	Пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:
			яичный белок

			молоко
			*жареные блюда
1	1.3	7	При рефлюкс-эзофагите после операции на желудке
			надо пить воду в промежутках между едой
			*не пить воду в промежутках между едой
			этот момент не имеет значения
1	1.3	8	Больной хроническим энтеритом вне стадии резкого обострения должен получать белка на 1 кг идеальной массы тела
			0.5 г
			1.0 г
			*1.5 г
1	1.4	9	К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относят:
			свеклу
			холодные блюда
			*яблоки сладкие
1	1.4	10	При заболеваниях кишечника поваренная соль:
			*ограничивается
			дается в физиологической норме
			вводится в повышенном количестве

## МОДУЛЬ 8

### Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10

16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Какие диеты используются для больных с хронической недостаточностью кровообращения:
			гипонатриевая
			диета Кареля
			магниевая
			калиевая
			*все перечисленные
1	1.1	2	При обострении гипертонической болезни рекомендуется диета:
			*основной вариант диеты
			вариант диеты с механическим и химическим щажением
			гипербелковый вариант диеты
1	1.1	3	Где содержится наибольшее количество поваренной соли:
			в мясе
			*в колбасе
			в маргарине
1	1.2	4	Магний в рационе питания уровень холестерина крови:
			повышает
			*понижает
			не изменяет
1	1.2	5	Продукты, наиболее богатым калием:
			*курага
			творог
			шиповник
1	1.2	6	Диета Кареля показана для больных:
			*с задержкой жидкости в организме
			с нарушением сердечного ритма
			со снижением сократительной способности миокарда
1	1.3	7	Основой диеты Кареля является:
			*молоко
			овощи
			фрукты
1	1.3	8	Какое количество хлористого натрия должно содержаться низкокалорийной диете:
			1-2 г
			*3-5 г
			8-12 г
1	1.4	9	Липотропной активностью обладают:
			печень
			мозги

			*свежая рыба
1	1.4	10	Наиболее богаты щелочными валентностями следующие продукты:
			*молоко
			мясо
			лимоны

## МОДУЛЬ 9

### Диетотерапия при заболеваниях почек

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при заболеваниях почек
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Какие продукты нельзя использовать в диетотерапии острого гломерулонефрита:
			фрукты
			*мясо
			ягоды
1	1.1	2	Какие овощи можно использовать при остром гломерулонефрите:
			репу
			*картофель
			редьку
1	1.1	3	Для улучшения вкуса в блюда добавляют:
			* кислые соки
			кислые ягоды



			зелень петрушки
1	1.2	4	Жидкость в низкобелковой диете:
			*ограничивается
			не ограничивается
			этот фактор не учитывается
1	1.2	5	При хронической почечной недостаточности не ограничиваются:
			поваренная соль
			белки
			*углеводы
1	1.2	6	При мочекаменной болезни ограничиваются:
			белок
			жидкость
			*количество пищевых продуктов, способствующих камнеобразованию
1	1.3	7	Наличие фосфатурии предусматривает ограничение:
			мяса
			*молока
			круп
1	1.3	8	При оксалатных камнях не рекомендуется отвар:
			картофеля
			*белокочанной капусты
			цветной капусты
1	1.4	9	При уратных камнях с помощью диеты мочу следует:
			подкислять
			*подщелачивать
			это не имеет значения
1	1.4	10	При регулярном гемодиализе увеличивают потребление кальция:
			*до 1000 мг
			до 500 мг
			до 800 мг

## МОДУЛЬ 10

### Диетотерапия при эндокринных заболеваниях

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816

8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при эндокринных заболеваниях
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Больным сахарным диабетом 2 типа с нормальной массой тела рекомендуют диету
			*ОВД
			НКД
			ЩД
1	1.1	2	Растительные волокна способствуют:
			повышению аппетита
			*снижению аппетита
			на аппетит не влияет
1	1.1	3	Калорийность рациона для больных сахарным диабетом снижается за счет:
			белков
			жиров
			*углеводов
1	1.2	4	При кетоацидозе в рационе больных сахарным диабетом уменьшают количество:
			белков
			*жиров
			углеводов
1	1.2	5	Хлебными единицами пользуются для замены в диете одних продуктов другими равными по количеству:
			белков
			жиров
			*углеводов
1	1.2	6	Из сахарозаменителей наиболее предпочтительнее для больных сахарным диабетом:
			ксилит
			сорбит
			*аспартам
1	1.3	7	При ожирении жировые клетки:

			не изменяются
			*увеличиваются в размере
			увеличивается их число
1	1.3	8	В рационе больных ожирением количество поваренной соли:
			не изменяется
			увеличивается
			*уменьшается
1	1.4	9	Какой разгрузочный день не рекомендуется у больного с ожирением и сопутствующим холециститом:
			овощной
			*сметанный
			молочный
1	1.4	10	Какой вид голодания позволяет добиться снижения массы тела на 10-15 кг у больных ожирением:
			24-36 часовое "сухое" голодание
			*14-20 суточное полное "влажное" голодание
			7 - 9 суточное полное "влажное" голодание

## МОДУЛЬ 11

### Диетотерапия при заболеваниях легких

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при заболеваниях легких
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Противовоспалительный эффект лечебных рационов не обеспечивается:
			ограничением углеводов
			ограничением поваренной соли
			увеличением продуктов, богатых солями кальция
			*увеличением жиров
1	1.1	2	Благоприятное влияние на течение окислительных процессов оказывают продукты, содержащие:
			*соли фосфора
			соли мочевой кислоты
			соли серебра
1	1.1	3	Поваренную соль при пневмонии:
			следует ограничить
			*ограничивать не следует
			полностью исключить
1	1.2	4	Количество жидкости при пневмонии следует:
			*увеличить
			уменьшить
			давать физиологическую норму
1	1.2	5	При острой пневмонии не рекомендуется давать:
			фруктовые и овощные соки
			морсы
			*острые приправы и соусы
1	1.2	6	При пневмонии количество приемов пищи должно быть:
			4 раза
			*5 раз
			6-7 раз
1	1.3	7	Какую функцию выполняют белки при нагноительных заболеваниях:
			повышают репаративные процессы
			*восполняют значительные потери белка
			предупреждают развития амилоидоза
1	1.3	8	При нагноительных заболеваниях легких количество жидкости в диете:
			увеличивают
			не изменяют
			*уменьшают
1	1.4	9	При нагноительных заболеваниях легких количество белка в диете:
			*увеличивают
			не изменяют
			уменьшают
1	1.4	10	При обострении нагноительных заболеваний легких количество углеводов в диете:
			увеличивают
			не изменяют

			*уменьшают
--	--	--	------------

## МОДУЛЬ 12

Питание хирургических и реанимационных больных.  
Энтеральное и парентеральное питание

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Питание хирургических и реанимационных больных. Энтеральное и парентеральное питание
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Количество белка в диете N 0 составляет:
			50-40 г
			40-30 г
			*20-25 г
1	1.1	2	Режим питания при назначении диеты N 0 предусматривает прием пищи:
			8-9 раз в сутки
			9-10 раз в сутки
			*10-11 раз в сутки
1	1.1	3	Объем пищи на один прием при назначении диеты N 0 составляет:
			50-100 мл/г
			*100-150 мл/г
			150-200 мл/г
1	1.2	4	Под нутритивной поддержкой понимают:
			*процесс обеспечения полноценного питания с помощью ряда методов,

			отличных от обычного приема пищи
			процесс обеспечения полноценного питания с помощью ряда методов, не отличных от обычного приема пищи
			естественное питание
1	1.2	5	Маразм - это:
			*выраженный дефицит массы мышечного белка на фоне отсутствия дефицитов висцеральных белков, снижена масса тела, запасы жира истощены, возможен иммунодефицит
			дефицит висцеральных белков при отсутствии снижения мышечных белков, масса тела нормальная или повышенная, запасы жира сохранены, возможен иммунодефицит
			дефицит как мышечных, так и висцеральных белков, масса тела снижена, запасы жира истощены, иммунодефицит
1	1.2	6	Квашиоркор - это:
			выраженный дефицит массы мышечного белка на фоне отсутствия дефицитов висцеральных белков, снижена масса тела, запасы жира истощены, возможен иммунодефицит
			*дефицит висцеральных белков при отсутствии снижения мышечных белков, масса тела нормальная или повышенная, запасы жира сохранены, возможен иммунодефицит
			дефицит как мышечных, так и висцеральных белков, масса тела снижена, запасы жира истощены, иммунодефицит
1	1.3	7	Смешанный тип белковой недостаточности - это:
			выраженный дефицит массы мышечного белка на фоне отсутствия дефицитов висцеральных белков, снижена масса тела, запасы жира истощены, возможен иммунодефицит
			дефицит висцеральных белков при отсутствии снижения мышечных белков, масса тела нормальная или повышенная, запасы жира сохранены, возможен иммунодефицит
			*дефицит как мышечных, так и висцеральных белков, масса тела снижена, запасы жира истощены, иммунодефицит
1	1.3	8	Потеря 20 - 30 г азота в сутки эквивалентна потере:
			*125 - 188 г белка, что соответствует 500 - 750 г мышечной массы
			100 г белка
			200 г белка
1	1.4	9	1 г мочевины содержит:
			*0,46 г азота
			0,5 г азота
			0,6г азота
1	1.4	10	Продолжительность питания через гастростому и еюностому:
			До 3-х недель
			1,5-2 мес
			*до года

## МОДУЛЬ 7

### Геродиететика

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Геродиететика
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Потребность в энергии для пожилых мужчин в возрасте 60-70 лет составляет
			1500
			*2350
			2500
1	1.1	2	Потребность в энергии для пожилых женщин в возрасте 60-70 лет составляет
			*2100
			2350
			2500
1	1.1	3	Потребность в энергии для пожилых мужчин в возрасте старше 70 лет составляет
			*2200
			2350
			2500
1	1.2	4	Потребность в энергии для пожилых женщин в возрасте старше 70 лет составляет
			*2000
			2200
			2500
1	1.2	5	Соотношение в питании приемов пищи у пожилых должно быть

			*завтрак 25%, обед 30%, полдник 20%, ужин 25%
			завтрак 35%, обед 35%, полдник 20%, ужин 10%
			завтрак 25%, обед 40%, полдник 10%, ужин 25%
1	1.2	6	Количество белка в рационе для людей старше 65 лет должно быть на уровне
			0,75 г/кг
			1 г/кг
			* 1,5 г/кг
1	1.3	7	Количество жира в рационе для людей старше 65 лет должно быть на уровне
			*0,75 г/кг
			1 г/кг
			1,5 г/кг
1	1.3	8	Количество углеводов в рационе для людей старше 65 лет должно быть на уровне
			*3 г/кг
			4 г/кг
			5 г/кг
1	1.4	9	Антисклеротическое питание предусматривает употребление
			*овощей
			яиц
			сало
1	1.4	10	Для профилактики остеопроза необходимо включение в рацион
			бульонов
			*сыра
			рыбы

## МОДУЛЬ 14

### Питание беременных и кормящих

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная



13	Модуль	Питание беременных и кормящих
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Дополнительная потребность в энергии при беременности во 2-3 семестре
			250 ккал
			*350 ккал
			450 ккал
1	1.1	2	Дополнительная потребность в белке при беременности во 2-3 семестре
			20 г
			*30 г
			40 г
1	1.1	3	Дополнительная потребность в жире при беременности во 2-3 семестре
			10 г
			*12 г
			15 г
1	1.2	4	Дополнительная потребность в углеводах при беременности во 2-3 семестре
			20 г
			*30 г
			40 г
1	1.2	5	Дополнительная потребность в энергии кормящих женщин
			350 ккал
			*500 ккал
			650 ккал
1	1.2	6	Дополнительная потребность в белке кормящих женщин
			20 г
			30 г
			*40 г
1	1.3	7	Дополнительная потребность в жире кормящих женщин
			*0 г
			12 г
			15 г
1	1.3	8	Дополнительная потребность в углеводах кормящих женщин
			20 г
			30 г
			*40 г
1	1.4	9	Лучшим источником йода в питании кормящей женщины является

			*морская капуста
			спирулина
			кальмары
1	1.4	10	Лучшим источником железа в питании кормящей женщины является
			гранат
			куриная печень
			*говядина

## МОДУЛЬ 15

### Основные принципы диетотерапии у детей грудного возраста

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Основные принципы диетотерапии у детей грудного возраста
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Возможный ориентировочный срок ликвидации дефицита массы тела, равного 1500 г, у ребенка 5 месяцев составляет:
			2 месяца
			3-4 месяца
			* 5-6 месяцев
1	1.1	2	К характерным клиническим проявлениям расстройства углеводного питания у детей раннего возраста не относится:
			*выраженный дефицит массы тела
			снижение тургора тканей
			мышечная гипотония

1	1.1	3	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания у детей не относится:
			*тучность
			умеренное отставание в массе и длине тела
			рахитические изменения скелета
1	1.2	4	К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, не относится:
			*рис
			рожь
			пшеница
1	1.2	5	К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, не относится:
			молочный лактобактерин
			антацидный бифилакт
			*кефир
1	1.2	6	Для уточнения диагноза рахита не обязательно исследование:
			кальция
			фосфора
			*калия
1	1.3	7	Основные принципы построения диеты при фенилкетонурии включают:
			*резкое ограничение фенилаланина в питании (50/15 мг/кг массы тела в зависимости от возраста)
			использование в диетическом лечении гидролизатов белка
			включение в рацион высокобелковых продуктов
1	1.3	8	Из пищи больного диабетом ребенка не следует исключать:
			сладости
			выпечку
			*капусту
1	1.4	9	Картофельная диета назначается:
			при гиперуриемии
			*при цистинурии
			при гипероксалурии
1	1.4	10	При гиперуриемии у детей следует ограничить употребление:
			*печени, почек, мозгов, сельди, мясного бульона
			ревеня, щавеля, петрушки, сельдерея
			творога, яиц, рыбы

## МОДУЛЬ 16

Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях. ВИЧ-инфекция (СПИД)

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС

3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях. ВИЧ-инфекция (СПИД)
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Калорийность питания при остром инфекционном заболевании должна быть не ниже:
			1000-1500 ккал
			2000 ккал
			*2500-3000 ккал
1	1.1	2	Количество белка из расчета на 1 кг идеальной массы тела для больного острым инфекционным заболеванием составляет:
			0.5 г
			*1.0 г
			1.5 г
1	1.1	3	Количество жира в диете из расчета на 1 кг идеальной массы тела для больного острым инфекционным заболеванием составляет:
			0.5 г
			*1.0 г
			1.5 г
1	1.2	4	Квота углеводов в питании больных острыми инфекционными заболеваниями составляет:
			200-250 г
			300-350 г
			*400-450 г
1	1.2	5	К продуктам, которым не следует отдавать предпочтение в диете для инфекционных больных относятся:
			фрукты

			овощи
			*мясо
1	1.2	6	Не исключаются из диеты для инфекционных больных:
			репа
			*морковь
			лук
1	1.3	7	Больному брюшным тифом, при осложнении последнего кишечным кровотечением, в первые 10-15 часов нельзя давать:
			чай
			желе
			*протертые овощи
1	1.3	8	Поваренную соль при пневмонии:
			следует ограничить
			* ограничивать не следует
			полностью исключить
1	1.4	9	При пневмонии количество приемов пищи должно быть:
			4 раза
			*5 раз
			6-7 раз
1	1.4	10	При обострении нагноительных заболеваний легких количество углеводов в диете:
			увеличивают
			не изменяют
			*уменьшают

## МОДУЛЬ 17

### Пищевая аллергия и непереносимость

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная

13	Модуль	Пищевая аллергия и непереносимость
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	В понятие пищевой аллергии входит:
			*токсико-аллергическое действие пищевых продуктов
			аллергические реакции на пищевые аллергены
			токсическое бездействие пищевых продуктов
1	1.1	2	К облигатным пищевым аллергенам относят
			*мясо
			рыбу
			яйца
1	1.1	3	Большинство аллергенов, вызывающих аллергическую реакцию веществ, в основном состоит из
			углеводов
			*белков
			жиров
1	1.2	4	Что из перечисленного не относится к молочным белкам:
			альбумины
			глобулины
			*катехины
1	1.2	5	Профилактика пищевой аллергии заключается:
			*в длительном грудном вскармливании детей
			в коротком грудном вскармливании детей
			в коррекции иммунологических нарушений
1	1.2	6	Профилактика пищевой аллергии заключается: =
			*в использовании гипоаллергенных диет
			в использовании диет для похудения
			в коррекции иммунологических нарушений
1	1.3	7	При аллергии к пыльце деревьев больные часто дают перекрестную пищевую аллергию:
			к семенам подсолнечника
			*к яблокам
			к яичному белку
1	1.3	8	Какие пищевые продукты входят в «большую восьмерку»:
			*коровье молоко;
			цитрусовые;
			сладости;

1	1.4	9	Тропомиозины – это белки:
			*мяса;
			рыбы;
			креветок.
1	1.4	10	Как можно определить наличие сенсibilизации к пищевым аллергенам при имеющихся клинических симптомах:
			Общим анализом крови
			кожными тестами;
			*элиминационной диетой;

## МОДУЛЬ 18

Питание при кожных заболеваниях и дерматологических проблемах

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Питание при кожных заболеваниях и дерматологических проблемах
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Проявлению акне способствуют употребление
			овощей
			*молочных продуктов
			мяса
1	1.1	2	Низкий уровень какого витамина коррелирует с тяжестью кожных заболеваний,
			* D

			Е
			К
1	1.1	3	Немеланомный рак кожи чаще встречается при увеличении в питании
			фруктов
			ягод
			*рафинированных жиров
1	1.2	4	Назовите диетический фактор, снижающий уровень фотокарциногенеза
			цельнозерновой хлеб
			*томатная паста
			мясо
1	1.2	5	Назовите диетический фактор старения кожи
			*жареные продукты
			тушеные овощи
			консервированные продукты
1	1.2	6	Что необходимо исключить из питания больного дерматитом Дюринга
			рис
			пшено
			*ячмень
1	1.3	7	Продукты, усугубляющие розацеа
			* баклажаны, помидоры, шпинат
			говядина
			скумбрия
1	1.3	8	Диета, назначаемая при псориазе
			№3 по Певзнеру
			Карреля
			*Пегано
1	1.4	9	Содержание щелочных валентностей больше:
			*в отварной пище
			в жареной пище
			в запеченной пище
1	1.4	10	В качестве источников пищевых волокон не целесообразно использовать:
			свеклу
			белокочанную капусту
			*пшеничные отруби

## МОДУЛЬ 19

Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения и крови

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС



3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при заболеваниях органов кроветворения и крови
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Нутритивная поддержка включает:
			*энтеральное питание специальными смесями перорально (напиток, дополнение к диетическому питанию)
			энтеральное питание через зонд
			естественное питание
1	1.1	2	Показания к применению энтерального питания:
			*заболевания крови
			анорексия
			диарея
1	1.1	3	Противопоказания к применению энтерального питания:
			синдром кишечной недостаточности
			*механическая кишечная непроходимость
			нарушение переваривания и всасывания
1	1.2	4	Побочные реакции и осложнения энтерального питания:
			тошнота
			рвота
			*диарея
1	1.2	5	При дефиците соматического пула белка выставляют диагноз
			* маразм
			квациоркор
			смешанный тип - маразм + квациоркор

1	1.2	6	Целью лечения ЖДА является введение железа в количестве, необходимом для нормализации уровня гемоглобина
			*у женщин 120-140 г/л, у мужчин 130-160 г/л
			у женщин 100-110 г/л, у мужчин 120-130 г/л
			у женщин 110 г/л, у мужчин 120 г/л
1	1.3	7	В соответствии с рекомендацией ВОЗ оптимальная доза железа для лечения ЖДА составляет
			*120 мг в день
			100 мг в день
			60 мг в день
1	1.3	8	В соответствии с рекомендацией ВОЗ оптимальная доза железа для профилактики железодефицита составляет
			*60 мг в день.
			50 мг в день
			40 мг в день
1	1.4	9	Время наилучшего всасывания железа
			*утро
			день
			ночь
1	1.4	10	Препараты железа принимаются
			*во время еды
			до еды
			после еды

## МОДУЛЬ 20

### Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Диетотерапия при некоторых наследственных и

		приобретенных ферментопатиях
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Основным методом лечения детей с фруктоземией является
			*физиологически полноценная диета со строгим исключением из рациона фруктозы и сахарозы
			диета со строгим исключением из рациона всех углеводов
			диета со строгим исключением из рациона сложных углеводов
1	1.1	2	Для организации сбалансированного лечебного рациона детям с тирозинемией необходимо использование в питании
			*специализированных продуктов на основе смеси аминокислот без фенилаланина и тирозина, а также безбелковых пищевых продуктов на основе растительных крахмалов.
			специализированных продуктов на основе сывороточного белка
			специализированных продуктов на основе соевого белка
1	1.1	3	Основным методом терапии и профилактики развития гипераммониемии является
			*строгая диета с ограничением белка в рационе до 1 г/кг в сутки (за счет растительных продуктов)
			строгая диета с ограничением белка в рационе до 0,5 г/кг в сутки
			строгая диета с ограничением белка в рационе до 0,25 г/кг в сутки
1	1.2	4	При болезни Ниманна-Пика следующие требования к диете
			*соблюдение физиологически полноценного рациона, ограничение потребления жиров - не более 30% энергетической ценности суточного рациона.
			соблюдение физиологически полноценного рациона, ограничение потребления жиров - не более 20% энергетической ценности суточного рациона
			соблюдение физиологически полноценного рациона, ограничение потребления жиров - не более 10% энергетической ценности суточного рациона
1	1.2	5	Цель диетотерапии при болезнях накопления гликогена
			* поддержание нормогликемии, достижение адекватных показателей физического развития
			поддержание нормогликемии, компенсация метаболических нарушений
			поддержание нормогликемии, достижение целевых уровней обмена веществ
1	1.2	6	При галактоземии необходимо исключить
			мясные продукты
			овощи
			*молочные продукты
1	1.3	7	Сколько необходимо времени для нормализации кислотно-

			щелочного состояния:
			3-4 дня
			5-6 дней
			*7-8 дней
1	1.3	8	Признаками каротинемии являются:
			зуд в паховой области
			*пожелтение кожи, наиболее выраженное на ладонях рук и подошв стоп
			пожелтение сыворотки крови
1	1.4	9	Избыточное количество углеводов в организме может превращаться в:
			гликоген
			*триглицериды
			глицерин
1	1.4	10	Для растительных масел не характерны
			низкая температура плавления
			значительное содержание витамина Е
			*содержание холестерина и насыщенных жирных кислот

## МОДУЛЬ 21

### Питание при радиационном воздействии

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Питание при радиационном воздействии
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	При острой лучевой болезни клинические изменения обязательно имеют место в следующей системе:
			центральной нервной системе
			сердечно-сосудистой системе
			*системе органов ЖКТ
1	1.1	2	Клиническим симптомом, наиболее рано возникающим при острой лучевой болезни, является:
			* тошнота и рвота
			лейкопения
			эритема кожи
1	1.1	3	Из перечисленных радионуклидов в настоящее время в организме людей, проживающих в зоне радиоактивного загрязнения, не встречается:
			йод
			*цезий
			стронций
1	1.2	4	После облучения мужских гонад наиболее характерными изменениями являются:
			нарушение половой импотенции
			*гипоспермия
			водянка яичка
1	1.2	5	Опасность, которую может представлять больной после внешнего гамма-облучения для медицинского персонала:
			от тела больного исходит гамма-излучение
			больной выделяет с мочой радионуклиды
			*никакую
1	1.2	6	Наибольший вклад в риск (вероятность) развития злокачественных новообразований у населения, проживающего на загрязненных территориях, вносят:
			сельскохозяйственные работы без средств индивидуальной защиты
			употребление алкоголя
			*все перечисленное
1	1.3	7	Особенности клинического лечения общесоматических заболеваний у человека, ранее подвергшегося облучению в малых дозах:
			*никаких
			утяжеление клинического лечения
			большой процент выхода на инвалидность по общему заболеванию
1	1.3	8	Дезактивация-удаление радионуклидов
			*с поверхностей
			из какой-либо среды
			из органов человека
1	1.4	9	Поглощённая доза-это
			*доза на орган
			эквивалентная доза
			ожидаемая эффективная доза

1	1.4	10	Эффекты облучения детерминированные-это биологические эффекты, при которых
			*существует пороговая величина, выше которой тяжесть эффекта зависит от дозы
			не существует пороговой величины
			вероятность эффекта пропорциональна дозе

## МОДУЛЬ 22

### Питание при онкологических заболеваниях

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Питание при онкологических заболеваниях
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Больным с онкологическим заболеванием и обострением панкреатита рекомендуют диету
			ОВД
			НКД
			*ЩД
1	1.1	2	Больным с онкологическим заболеванием в послеоперационном периоде рекомендуют диету
			ОВД
			НКД
			*ВБД
1	1.1	3	Больным с онкологическим заболеванием в ремиссии рекомендуют диету
			*ОВД

			НКД
			ВБД
1	1.2	4	При лейкопении у онкобольных в рационе изменяют количество:
			*белков
			жиров
			углеводов
1	1.2	5	Требования к специализированным питательным смесям:
			*полноценность по составу
			обеспечение оптимального соотношения калорийности и вводимого азота
			отсутствие лактозы
1	1.2	6	Белки в стандартных полимерных смесях составляют примерно:
			*15% общей энергетической ценности
			30% общей энергетической ценности
			40% общей энергетической ценности
1	1.3	7	Лучшим источникам белка для онкобольных могут быть:
			коровье молоко
			*яйцо
			соя
1	1.3	8	Количество белка из расчета на 1 кг идеальной массы тела для онкобольного составляет:
			0.5 г
			*1.0 г
			1.5 г
1	1.4	9	Уточненная физиологическая потребность йода для онкобольных составляет:
			50 мкг/сутки
			100 мкг/сутки
			*150 мкг/сутки
1	1.4	10	Наиболее богаты щелочными валентностями следующие продукты:
			*молоко
			творог
			лимоны

## МОДУЛЬ 23

### Профессиональная патология и диетология

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru

6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Профессиональная патология и диетология
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Сколько в нашей стране существует действующих рационов лечебно-профилактического питания
			6
			*8
			10
1	1.1	2	Когда применяется рацион № 1
			* при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ
			при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.
			при воздействии свинца и его неорганическими соединений
1	1.1	3	Когда применяется рацион № 2
			при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ
			*при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.
			при воздействии свинца и его неорганическими соединений
1	1.2	4	Когда применяется рацион № 3
			при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ
			при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.
			*при воздействии свинца и его неорганическими соединений
1	1.2	5	Когда применяется рацион № 4
			при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ
			при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.
			*при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др
1	1.2	6	Когда применяется рацион № 5
			при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ
			при воздействии неорганических концентрированных кислот, щелочных



			металлов, хлора и др.
			при воздействии ртути и ее неорганических соединений
1	1.3	7	В рацион №1 входят продукты, богатые
			*липотропными веществами (метионин, цистеин, фосфаты, витамины), стимулирующие жировой обмен.
			жирорастворимыми витаминами
			цинком
1	1.3	8	В рацион №2 входят
			грибы, орехи, оливковое масло
			говядина, баранина, свинина
			* овощи, кисломолочные продукты, рыба, растительное масло
1	1.4	9	В рацион №3 входят
			* молоко и молочные продукты, свежие овощи
			грибы, орехи, оливковое масло
			говядина, баранина, свинина
1	1.4	10	В рационе №4 ограничивается употребление
			фруктов и соков
			простых сахаров
			* блюд с высоким содержанием животного жира, рыбных, грибных супов, соусов и подлив, а также использование копченостей и солений.

## МОДУЛЬ 7

### Взаимодействие лекарств и пищи

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Взаимодействие лекарств и пищи
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10

16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Не изменяют метаболический статус следующие лекарственные препараты:
			*спазмолитики
			глюкокортикостероиды
			анаболические препараты
1	1.1	2	Процесс взаимодействия лекарств и пищи не зависит от:
			типа пищи (состава)
			количества пищи
			*строения тела
1	1.1	3	Пищевые продукты, содержащие тирамин, резко повышают токсичность:
			* ингибиторов моноаминоксидазы
			антибиотиков широкого спектра действия
			бисакодила
1	1.2	4	Использование диуретических средств может приводить к:
			выведению холестерина из организма
			*выведению калия
			выведению белков
1	1.2	5	При лечении сердечными гликозидами необходимо обогащение диеты:
			*калием
			фосфором
			цинком
1	1.2	6	Препараты железа рекомендуется принимать совместно с:
			молоком
			* продуктами, содержащими уксус
			щавелевой кислотой
1	1.3	7	Препараты пищеварительных ферментов рекомендуют принимать:
			*во время еды
			через 2 часа после еды
			через 30 минут после еды
1	1.3	8	Кислые фруктовые, ягодные и овощные соки могут нейтрализовать:
			*эритромицин
			салицилаты
			барбитураты
1	1.4	9	Препараты витаминов рекомендуют принимать:
			*во время еды
			за час до еды
			за 30 минут до еды
1	1.4	10	Препараты железа рекомендуют принимать:

			во время еды
			*через 2 часа после еды
			за 30 минут до еды

## МОДУЛЬ 25

### Технология приготовления диетических блюд

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Технология приготовления диетических блюд
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

### Список тестовых заданий

1	1.1	1	Механический процесс обработки пищевых продуктов не включает:
			*сортирование
			промывание
			измельчение
1	1.1	2	К способам пищевой обработки продуктов не относится:
			варка
			жарение
			* опаливание
1	1.1	3	Тушение – это:
			предварительное обжаривание и варка
			*предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ
			варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде

1	1.2	4	Бланширование – это:
			*кратковременное (1-5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром
			ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 мин
			нагревание продукта перед его тепловой обработкой
1	1.2	5	Аромат пищевых продуктов (сыра, хлеба, орехов и т.д.) зависит:
			от аминокислот
			от углеводов
			*от взаимодействия углеводов с белками
1	1.2	6	Пищевая ценность различных частей туш крупного и мелкого рогатого скота не зависит:
			от количества мышечной, соединительной и других тканей, входящих в состав мяса
			*от морфологического строения мышечной, соединительной, жировой тканей
			от органолептических показателей (цвет, запах и т.д.)
1	1.3	7	При добавлении черствого белого хлеба в котлетную массу качество ее:
			улучшается
			ухудшается
			*ухудшается без молока
1	1.3	8	При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:
			*с сырой птицы
			после варки
			это не имеет значения
1	1.4	9	Мясной фарш заготавливается:
			сразу на весь день
			* по мере надобности небольшими порциями
			это не имеет значения
1	1.4	10	Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены:
			из охлажденной рыбы
			* из свежевывловленной рыбы
			из рыбы длительного хранения

## МОДУЛЬ 26

Базовая сердечно-легочная реанимация взрослых

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru

6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Базовая сердечно-легочная реанимация взрослых
14	Тема	1.1-1.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

1	1.1	1	КОМПРЕССИИ ГРУДНОЙ КЛЕТКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ НЕ СЛЕДУЕТ ПРЕРЫВАТЬ БОЛЕЕ ЧЕМ НА _____ СЕКУНД
			*10
			15
			20
1	1.1	2	ПОКАЗАНИЕМ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ ЯВЛЯЕТСЯ
			*клиническая смерть
			отсутствие сознания
			анафилаксия
1	1.1	3	СООТНОШЕНИЕ ЧАСТОТЫ КОМПРЕССИЙ ГРУДНОЙ КЛЕТКИ К ВДОХАМ ПРИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ ДВУМЯ СПАСАТЕЛЯМИ СОСТАВЛЯЕТ
			30:2
			*5:1
			15:2
1	1.2	4	ПЕРВЫМ ОЦЕНОЧНЫМ КРИТЕРИЕМ КЛИНИЧЕСКОЙ СМЕРТИ ЯВЛЯЕТСЯ ОЦЕНКА
			сознания
			дыхания
			*реакции зрачков на свет
1	1.2	5	СТАРТОВЫМ ПРЕПАРАТОМ ПРИ АНАФИЛАКТИЧЕСКОМ ШОКЕ ЯВЛЯЕТСЯ
			адреналин
			дексаметазон

			* преднизолон
1	1.2	6	К МЕРОПРИЯТИЯМ СЕРДЕЧНО- ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ ОТНОСИТСЯ
			введение адреналина
			прием Сафара
			*наружный массаж сердца
1	1.3	7	ПРЕПАРАТОМ ПЕРВОЙ ЛИНИИ ПРИ АНАФИЛАКТИЧЕСКОМ ШОКЕ ЯВЛЯЕТСЯ
			*адреналин
			гидрокортизон
			димедрол
1	1.3	8	ПОСЛЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ОТСУТСТВИЯ СОЗНАНИЯ НЕОБХОДИМО
			позвать на помощь
			вызвать скорую помощь
			*оценить дыхание, проверить наличие пульса на сонной артерии
1	1.4	9	МИНИМАЛЬНАЯ ЧАСТОТА КОМПРЕССИЙ ГРУДНОЙ КЛЕТКИ В МИНУТУ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ СОСТАВЛЯЕТ
			100
			*90
			80
1	1.4	10	СООТНОШЕНИЕ КОМПРЕССИЙ ГРУДНОЙ КЛЕТКИ И ИСККУСТВЕННОГО ДЫХАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ СЕРДЕЧНО-ЛЕГОЧНОЙ РЕАНИМАЦИИ У ВЗРОСЛЫХ СОСТАВЛЯЕТ
			30:2
			*30:5
			15:2

## 2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

### СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

#### Задача №1

К Вам на прием обратилась женщина 35 лет с нарушением толерантности к углеводам. Принимает метформин 1000 мг на ночь. Рост 167, вес 83 кг. В анамнезе хронический гастрит. Жалобы на жажду и сухость во рту, боли в коленях при ходьбе, психологический дискомфорт при виде собственного тела. Увеличение массы тела на 30 кг произошло после рождения ребенка в течение последнего года, что связывает с неполноценным сном, отсутствием режима дня.

Задание:

#### ВОПРОСЫ

1. Назначьте диету

а. Кето диета

б. НБД;

- c. НКД;
  - d. ОВД;
  - e. Щадящая диета в модификации углеводного компонента\*
2. Какие продукты необходимо включить в рацион для профилактики развития сахарного диабета?
- a. Шоколад, кофе ежедневно 30-40 грамм;
  - b. с низким гликемическим индексом; \*
  - c. с высоким содержанием жиров;
  - d. витамины в высоких дозах
3. Какие БАДы можно включить в рацион питания?
- a. Препараты железа;
  - b. витаминно-минеральные комплексы для больных диабетом\*;
  - c. Бетаина гидрохлорид;
  - d. Лецитин;
4. Какие специалисты также должны участвовать в процессе лечения данной пациентки на этапе формирования стратегии лечения с целью антивозрастного эффекта:
- a. психиатр; \*
  - b. терапевт;
  - c. гастроэнтеролог

## Задача №2

К вам на прием обратилась пациентка 35 лет. Рост 167, вес 49 кг. Жалобы на появление признаков старения (поседение волос, изменение кожного рельефа на лице с формированием морщин в области орбит и носогубного треугольника). По данным диспансеризации: практически здорова. Курит 10 сигарет в день, испытывает постоянные эмоциональные потрясения в связи с переходом на новую должность, начала «заедать стресс» шоколадом и тортами.

Задание:

### ВОПРОСЫ

1. Назначьте рацион:
  - a. НКД;
  - b. ВБД;
  - c. рациональное питание\*;
  - d. НБД;
  - e. НКД в модификации углеводного компонента
2. Какие продукты необходимо исключить из рациона?
  - a. Мясо нежирных сортов;
  - b. Содержащие простые углеводы; \*
  - c. Овощи и фрукты;
  - d. Макароны, крупы
3. Какие лекарственные препараты необходимо назначить?
  - a. Препараты железа;
  - b. Витаминно-минеральные комплексы; \*
  - c. Бетаина гидрохлорид;
  - d. Лецитин;
4. Как в конкретном случае уместно провести дополнительную профилактику развития возраст-ассоциированных заболеваний:
  - a. назначить дополнительное консультирование с клиническим психологом/психиатром на предмет снижения или отказа от курения; \*
  - b. Готовить пищу на пару без добавления соли;
  - c. Исключить простые углеводы

### Задача №3

К вам на прием обратился мужчина 60 лет. С целью профилактики старения категорически отказывается от использования в рационе источников животного белка в течение последних 6 месяцев. Резко похудел на 15 кг за это период. На момент осмотра его рост составляет 175 см, вес 48 кг. Со слов пациента также бегает по 1 часу в день, посещает спортивный зал 2 раза в неделю. Вредные привычки отрицает. ОАК (гемоглобин 110, эритроциты – 3,2), ферритин 12.

Задание:

#### ВОПРОСЫ

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты
  - a. ВБД\*;
  - b. НБД;
  - c. ВКД;
  - d. ОВД;
  - e. ЩД
2. Целесообразно ли проведение профилактики старения в данном возрасте?
  - a. Шоколад, кофе;
  - b. Морская капуста, свекла, орехи;
  - c. Жирная рыба;
  - d. нет, поскольку профилактика одушевляется в зрелом возрасте, т.е. до 55 лет\*
3. Какие лекарственные препараты необходимо назначить?
  - a. Препараты железа\*;
  - b. Поливитамины;
  - c. Бетаина гидрохлорид;
  - d. Ламинария;
4. Какие лабораторные показатели дополнительно необходимо рассмотреть:
  - a. общий белок; \*
  - b. АЛТ, АСТ;
  - c. ТТГ

### Задача №4

К вам на прием обратился мужчина 35 лет. Рост 185, вес 78 кг. Испытывает постоянный страх развития рака. Со слов пациента несколько близких родственников умерли от выше указанной причины. В последние полгода испытывает острый метеоризм при приемах любых продуктов. Обследован гастроэнтерологом. Сопутствующий диагноз хронический гастродуоденит, неполная ремиссия.

Задание:

#### ВОПРОСЫ

1. Назначьте вариант диеты
  - a. ОВД;
  - b. ЩД; \*
  - c. НКД;
  - d. ВБД;
  - e. рациональное питание
2. Какие исследования необходимо провести дополнительно?
  - a. ЭГДС, рН-метрия;
  - b. Колоноскопия;
  - c. Копрограмма;
  - d. в данный момент необходимо диспансерное наблюдение врача-гастроэнтеролога\*
3. Какие БАДы необходимо включить в рацион питания?
  - a. Препараты железа;
  - b. Поливитамины; \*



- c. Бетаина гидрохлорид;
- 4. Какой диетологический подход рекомендуется для осуществления профилактики развития вероятных раковых заболеваний:
  - a. Регулярное употребление блюд, вызывающих торможение секреции желудочного сока;
  - b. консультация психиатра\*;
  - c. Интервальное голодание
  - d. Особой диеты не требуется;