

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

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО

на заседании ученого совета

ФГБОУ ВО РостГМУ

Минздрава России

Протокол № 1

« 12 » 01 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом ректора

« 14 » 01 2021 г.

№ 06

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Инновационные подходы в диетотерапии сахарного диабета и
метаболического синдрома»
по основной специальности:
диетология**

Трудоемкость: 36 часов

Форма освоения: очная

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

**Ростов-на-Дону
2021**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Инновационные подходы в диетотерапии сахарного диабета и метаболического синдрома» 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 здорового образа жизни и диетологии, доц. 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 повышения квалификации «Инновационные подходы в диетотерапии сахарного диабета и метаболического синдрома», далее Программа. 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:

№	Ф.И.О.	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

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;
ПА - промежуточная
аттестация; 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. 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 25 августа 2014 г. N 1076

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

Совершенствование имеющихся профессиональных компетенция и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации по специальности «Диетология», а именно: совершенствование навыков оценки нутриционного статуса больного с диабетом, умения корректировать данный статус посредством применения диетологических методик и назначения нутрицевтической поддержки на разных этапах лечебного процесса у данных больных.

Вид профессиональной деятельности врача-диетолога: врачебная практика в области диетологии

Уровень квалификации: 8

Связь Программы с профессиональным стандартом предоставлена в таблице 1.

Таблица 1

Профессиональный стандарт 1: 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/01.8	Организация лечебного питания в медицинской организации
	А/02.8	Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии
	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
	А/04.8	Назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов

1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2

Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстанд арта

ПК-1	<p>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</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>должен знать:</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>должен уметь:</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>	A/01.8, A/02.8, A/03.8, A/04.8
------	--	--------------------------------

	<p>должен владеть:</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 спортивной диетологии</p> <p>Применением лекарственных средств и специализированных продуктов спортивного питания, БАД</p> <p>Оценивать индивидуальную реакцию организма спортсмена при использовании различных диетологических подходов, контроль их эффективности</p>	
--	--	--

1.5 Форма обучения

График обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Форма обучения Очная	6	6	1 неделя, 6 дней

2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение 1 недели: шесть дней в неделю по 6 академических часов в день.

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

МОДУЛЬ 1

Название модуля: Оценка нутриционного и метаболического статуса пациента

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1	Диагностика ожирения и метаболического синдрома
1.2	Биохимические аспекты метаболического синдрома
1.3	Дислипидемия, особенности при метаболическом синдроме
1.4	Биоимпедансный анализ состава тела при ожирении

МОДУЛЬ 2

Название модуля: Низкоуглеводные диеты –основа лечения сахарного диабета

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Модифицированная диета Аткинса
2.2	Диета Дюкана
2.3	Кето диета

МОДУЛЬ 3

Название модуля: Технология приготовления низкоуглеводных блюд

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
3.1	Основы технологии приготовления специализированных блюд
3.2	Функциональное питание
3.3	Низкоуглеводные блюда

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Формы промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде ПА по каждому учебному модулю программы. Форма ПА- зачет. Зачет проводится посредством тестового контроля в автоматизированной системе дополнительно профессионального образования.

- 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 ПА 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 удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2.4.2 Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала программы

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

Процент правильных ответов	Отметка
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, выполнены	Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	Удовлетворительные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе
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.	Диетология : рук-во для врачей и ординаторов/ под ред. А.Ю. Барановского. - 5-е изд., перераб. и доп. - СПб: ПИТЕР, 2017. - 1100 с.
	Дополнительная литература
1	Шевченко В.П., Клиническая диетология [Электронный ресурс] / В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с. – Доступ из ЭБС «Консультант врача»
2	Клиническая диетология детского возраста : р-во для врачей, преподавателей и студентов мед. вузов / под ред. Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : МИА, 2015. -717 с.

3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://109.195.230.156:9080/opac/	Доступ неограничен
3.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека [Электронный ресурс] : ЭБС. – М.: ООО ГК «ГЭОТАР». - Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
4.	UpToDate [Electronic resource] : БД / Wolters Kluwer Health. – Режим доступа: www.uptodate.com	Доступ неограничен
5.	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров университета
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru	Открытый доступ
7.	Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
8.	Scopus [Electronic resource] / Elsevier Inc., Reed Elsevier. – Electronic data. – Philadelphia: Elsevier B.V., PA, 2015. – Режим доступа: http://www.scopus.com/ (Нацпроект)	Доступ неограничен
9.	Web of Science [Electronic resource] / Clarivate Analytics. - Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com (Нацпроект)	Доступ неограничен
10.	MEDLINE Complete EBSCO [Electronic resource] / EBSCO. – Режим доступа: http://search.ebscohost.com (Нацпроект)	Доступ неограничен
11.	ScienceDirect. Freedom Collection [Electronic resource] / Elsevier. – Режим доступа: www.sciencedirect.com по IP-адресам РостГМУ→удалённо. (Нацпроект)	Доступ неограничен
12.	БД издательства Springer Nature [Electronic resource]. - Режим доступа: http://link.springer.com/ по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ неограничен
13.	Wiley Online Library [Electronic resource] / John Wiley & Sons. http://onlinelibrary.wiley.com . - 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.

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	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

			образа жизни и диетологии	
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 повышения квалификации врачей «Инновационные подходы в диетотерапии сахарного диабета и метаболического синдрома» со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Диетология».

МОДУЛЬ 1

Оценка нутриционного и метаболического статуса пациента

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	2021
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Оценка нутриционного и метаболического статуса пациента
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 белке организма человека составляет		
			0,5-0,8 г/кг,		
			*1,0-1,5 г/кг,		
			1,5-2,5 г/кг,		
1	1.1	2	Содержанию белка в мясе составляет		
			11-12 %		
			13-19 %		
			*14-21 %		
1	1.1	3	Наиболее благоприятное для организма соотношение животных и растительных белков составляет 1:1, или 50:50.		

			*50:50.		
			20:70		
			90:10		
1	1.2	4	Потребность в жирах организма человека составляет		
			0,5-0,8 г/кг,		
			*1,0-1,5 г/кг,		
			1,5-2,5 г/кг,		
1	1.2	5	Биологическая ценность жиров определяется присутствием в них		
			*полиненасыщенных жирных кислот		
			насыщенных жирных кислот		
			мононенасыщенных жирных кислот		
1	1.2	6	Потребность в углеводах организма человека составляет		
			*6-7 г/кг МТ		
			7-8 г/кг МТ		
			8-11 г/кг МТ		
1	1.3	7	Потребность в пищевых волокнах организма человека составляет		
			*25 г в сутки		
			35 г в сутки		
			45 г в сутки		
1	1.3	8	Больше всего пищевых волокон содержат		
			ржаной хлеб		
			*отруби		
			фрукты		
1	1.4	9	Витамины классифицируются как		
			нерастворимые, растворимые		
			*водорастворимые, жирорастворимые		
			кальций-зависящие, магний-зависящие		
1	1.4	10	Жирорастворимые витамины являются		
			Д, К, В9, В3		
			А, Е, В2, С		
			*А, Е, Д, К		

МОДУЛЬ 2

Низкоуглеводные диеты –основа лечения сахарного диабета

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	2021
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Низкоуглеводные диеты –основа лечения сахарного диабета
14	Тема	2.1-2.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

2	2.1	1	Модифицированная диета Аткинса содержит жиры и белки в соотношении		
			*2/1		
			3/1		
			4/1		
2	2.1	2	Модифицированная диета Аткинса состоит из:		
			*3 этапов		
			4 этапов		
			5 этапов		
2	2.1	3	При модифицированной диете Аткинса разрешены в употреблении:		
			фрукты		
			сухофрукты		
			*ягоды		
2	2.1	4	При модифицированной диете Аткинса возможно применение:		
			*Кетокал		
			Нутридринк		
			Модулен		
2	2.2	5	Диета Дюкана состоит из:		
			3 этапов		
			*4 этапов		
			5 этапов		
2	2.2	6	Диета Дюкана относится к типу диеты.:		

			жировой		
			*белковой		
			углеводной		
2	2.2	7	Какова длительность первого этапа диеты Дюкана при изначальном избытке веса более 30 кг:		
			4 дня		
			*7 дней		
			10 дней		
2	2.2	8	Классическая кето диета содержит жиры и белки в соотношении:		
			1/1		
			2/1		
			*3/1		
2	2.3	9	При классической кето диете количество разрешенных углеводов составляет:		
			*15-20		
			25-35		
			35-45		
2	2.3	10	Противопоказанием для кето диеты не является:		
			ХПН		
			*ЖКБ		
			Цирроз печени		

МОДУЛЬ 3

Технология приготовления низкоуглеводных 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	2021
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Технология приготовления низкоуглеводных блюд
14	Тема	3.1-1.3

15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

3	3.1	1	С целью химического щажения желудочно-кишечного тракта из рациона исключают:		
			*кислые плоды, овощи, богатые эфирными маслами		
			мясо		
			молочные продукты		
3	3.1	2	Основным кулинарным приемом щажения является		
			*варка		
			запекание		
			вымачивание		
3	3.1	3	Идентичные потери экстрактивных веществ (около 65%) достигаются путем:		
			*бланширования в кипящей воде нарезанных кусков массой около 100 г и толщиной 2-3,5 см		
			вымачивания в воде нарезанных кусков массой около 100 г и толщиной 2-3,5 см		
			Длительного кипячения		
3	3.1	4	Сливочное масло		
			*кладут в готовое блюдо		
			используют для жарки		
			растворяют в бульоне		
3	3.2	5	Какую дисперсность обеспечивает применение машины тонкого измельчения сырых овощей (МИСО):		
			150-200 мкм.		
			*250-500 мкм.		
			500-750 мкм.		
3	3.2	6	Для создания пышной консистенции и облегчения переваривания измельченные массы интенсивно перемешивают, вводят предварительно:		
			крахмал		
			желатин		
			*взбитые яичные белки		
3	3.2	7	В строгих механически щадящих диетах применяют слизистые отвары, которые готовят при помощи длительного (3-4 ч) разваривания крупы в:		

			соотношении 1 : 1		
			*соотношении 1 : 10		
			соотношении 1 : 15		
3	3.3	8	Целесообразно использовать вместо крупы соответствующую муку. В этом случае продолжительность варки составляет: мин.		
			1-3		
			3-5		
			*5-7		
3	3.3	9	Средние размеры частиц составляют:		
			*рисовой муки 90-108 мкм, гречневой — 65-71 мкм. толокна — 88-100 мкм		
			рисовой муки 70-100 мкм, гречневой — 45-75 мкм. толокна — 38-50 мкм		
			рисовой муки 120 мкм, гречневой — 90 мкм. толокна — 100 мкм		
3	3.3	10	Температура дымления сливочного масла составляет:		
			*110 С		
			140 С		
			170 С		

2.

Оформление фонда ситуационных задач (для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

Задача №1

К Вам на прием пришла пациентка, 50 лет. Имеет рост 167 см, массу тела 97 кг, окружность грудной клетки - 122 см. Средняя толщина кожно-жировой складки - 277 мм. В процессе сбора анамнеза - выяснилось наличие хронического гастрита. Сделайте оценку нутриционного статуса.

Задание:

ВОПРОСЫ

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от индекса массы тела

- a. ВБД *
- b. НБД;
- c. НКД*;
- d. ОВД;
- e. Диета не нужна

2. Какие продукты нужно ввести в рацион питания?

- a. Шоколад, кофе;
- b. Рыбный фарш, мясное пюре; *
- c. Жирная рыба;
- d. Ржаной хлеб

3. Какие БАДы можно включить в рацион питания?

- a. Препараты железа;

- b. Поливитамины;
 - c. Бетаина гидрохлорид; *
 - d. Лецитин;
4. Какой диетологический подход рекомендуется для профилактики рецидива заболевания:
- a. Низкоуглеводный; *
 - b. Низкожировой;
 - c. Интервальное голодание

Задача №2

К вам на прием пришел пациент 35 лет, находящийся на кето диете. В процессе сбора анамнеза пожаловался на частые запоры.

Задание:

ВОПРОСЫ

1. Какая сопутствующая патология может влиять на жалобы пациента?
 - a. Хронический гастрит;
 - b. В12-дефицитная анемия;
 - c. Хронический дуоденит;
 - d. Хронический панкреатит;
 - e. Синдром раздраженного кишечника*
2. Какие продукты нужно ввести в рацион питания?
 - a. Шоколад, кофе;
 - b. Морская капуста, орехи; *
 - c. Жирная рыба;
 - d. Ржаной хлеб
3. Какие БАДы нужно исключить из рациона питания?
 - a. Препараты железа;
 - b. Поливитамины;
 - c. Бетаина гидрохлорид;
 - d. Лецитин; *
4. Какой диетологический подход рекомендуется для нормализации моторики кишки:
 - a. Регулярное употребление продуктов с достаточным количеством растворимой клетчатки; *
 - b. Щадящая диета;
 - c. Интервальное голодание

Задача №3

К вам на прием пришла пациентка 52 лет. В ходе сбора анамнеза выяснилось, что она страдает диареей на фоне следования кето диете.

Задание:

ВОПРОСЫ

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания
 - a. Хронический гастрит;
 - b. В12-дефицитная анемия;
 - c. Хронический дуоденит;
 - d. Хронический панкреатит;
 - e. Дискинезия желчевыводящих путей*
2. Какие продукты нужно ввести в рацион питания?
 - a. Шоколад, кофе;

- b. Морская капуста, свекла, орехи;
 - c. Жирная рыба;
 - d. Выпечка из муки псиллиума*
3. Какие БАДы необходимо исключить из рациона питания?
- a. Препараты железа;
 - b. Поливитамины;
 - c. Бетаина гидрохлорид;
 - d. Ламинария; *
4. Что дополнительно необходимо предпринять для устранения диареи:
- a. Регулярное употребление продуктов с достаточным количеством растворимой клетчатки;
 - b. Ферменты; *
 - c. Интервальное голодание

Задача №4

К вам на прием пришел пациентка 40 лет. В процессе сбора анамнеза пожаловалась на тупые боли в верхней половине живот, связанные с приемом пищи, отсутствие положительной динамики веса.

Задание:

ВОПРОСЫ

1. Определите возможную причину болевого синдрома
 - a. Хронический гастрит; *
 - b. Язвенная болезнь 12-перстной кишки;
 - c. Хронический дуоденит;
 - d. Хронический панкреатит;
 - e. Синдром раздраженного кишечника
2. Какие исследования необходимо провести?
 - a. ЭГДС, рН-метрия; *
 - b. Колоноскопия;
 - c. Копрограмма;
 - d. УЗИ печени
3. Какие БАДы необходимо включить в рацион питания?
 - a. Препараты железа;
 - b. Поливитамины;
 - c. Препараты вяза ржавого; *
 - d. Лецитин;
4. Какой диетологический подход рекомендуется для нормализации секреторной функции кишки:
 - a. Регулярное употребление блюд, вызывающих торможение секреции желудочного сока; *
 - b. Щадящая диета;
 - c. Интервальное голодание
 - d. Особой диеты не требуется;