

**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**

**«Практическое применение диет разного профиля в похудении и омоложении  
организма»  
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 «Практическое применение диет разного профиля в похудении и омоложении организма» 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 «Практическое применение диет разного профиля в похудении и омоложении организма», 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:**

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Учёная степень, звание</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Место работы</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	Дядикова Ирина Глебовна	К.м.н., доцент	Заведующий кафедрой здорового образа жизни и диетологии	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
<b>2.</b>	Бычков Игорь Николаевич	К.м.н.	Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
<b>3</b>	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
<b>4</b>	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 пациентов с избытком массы тела, 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**

<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)		
<b>ОТФ</b>	<b>Трудовые функции</b>	
	<b>Код ТФ</b>	<b>Наименование ТФ</b>
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

<b>ПК</b>	<b>Описание компетенции</b>	<b>Код ТФ профстанд арта</b>

ПК-1	<p><b>Готовность к</b> 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><b>должен знать:</b>  Организация диетологической службы в Российской Федерации  Санитарно-гигиенические и эпидемиологические нормативы  Перечень лекарственных средств, изделий медицинского назначения для оказания первой помощи и медицинской помощи  Порядки и стандарты оказания медицинской помощи, клинические рекомендации.</p> <hr/> <p><b>должен уметь:</b>  Разрабатывать и оформлять план диетологического обеспечения больного  Оказывать медицинскую помощь  Определять санитарно-гигиенические условия мест проведения мероприятий, питания и проживания участников  Планировать работу и анализ показателей собственной деятельности  Использовать медицинское оборудование  Использовать информационно-коммуникационные технологии и средства связи</p>	A/01.8, A/02.8, A/03.8, A/04.8
------	--	--------------------------------



	<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 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)
<b>Форма обучения</b> 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: Диагностика нутриционного статуса при ожирении и избытке массы тела

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: Диеты с ограничением углеводного компонента

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 блюд для реабилитации онкологического больного

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
3.1	Основы технологии приготовления блюд для реабилитации онкологического больного
3.2	Щадящие блюда
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: <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.	Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>	Открытый доступ
7.	Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a>	Доступ с компьютеров библиотеки
8.	Scopus [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.	Web of Science [Electronic resource] / Clarivate Analytics. - Режим доступа: <a href="http://apps.webofknowledge.com">http://apps.webofknowledge.com</a> (Нацпроект)	Доступ неограничен
10.	MEDLINE Complete EBSCO [Electronic resource] / EBSCO. – Режим доступа: <a href="http://search.ebscohost.com">http://search.ebscohost.com</a> (Нацпроект)	Доступ неограничен
11.	ScienceDirect. Freedom Collection [Electronic resource] / Elsevier. – Режим доступа: <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a> по IP-адресам РостГМУ→удалённо. (Нацпроект)	Доступ неограничен
12.	БД издательства Springer Nature [Electronic resource]. - Режим доступа: <a href="http://link.springer.com/">http://link.springer.com/</a> по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ неограничен
13.	Wiley Online Library [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	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 «Диетологическая поддержка онкобольного» со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Диетология».

### МОДУЛЬ 1

Диагностика нутриционного статуса при ожирении и избытке массы тела

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	Диагностика нутриционного статуса при ожирении и избытке массы тела
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

Диеты с ограничением углеводного компонента

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	Диеты с ограничением углеводного компонента
14	Тема	2.1-2.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

2	2.1	1	Изокалорические смеси содержат количество ккал на 1 мл:		
			0,5 ккал		
			*1 ккал		
			1,5 ккал		
2	2.1	2	Гипокалорические смеси содержат количество ккал на 1 мл:		
			*0,5 ккал		
			1 ккал		
			1,5 ккал		
2	2.1	3	Гиперкалорические смеси содержат количество ккал на 1 мл:		
			0,5 ккал		
			1 ккал		
			*1,5 ккал		
2	2.1	4	Специализированной смесью для онкобольного является:		
			*Суппортан		
			Нутридринк		
			Модулен		
2	2.2	5	% белка в белковом модуле должен быть в пределах:		
			15-25		
			*35-40		
			40-55		
2	2.2	6	Особенностью жирового компонента		

			полуэлементных смесей является:		
			наличие короткоцепочечных жирных кислот		
			*наличие среднецепочечных жирных кислот		
			наличие длинноцепочечных жирных кислот		
2	2.2	7	Особенностью белкового компонента полуэлементных смесей является:		
			наличие свободных аминокислот		
			*наличие олигопептидов		
			наличие полипептидов		
2	2.2	8	Каково должно быть содержание белка в энтеральной смеси для онкобольного:		
			0,5-0,7 г/кг МТ		
			*0,8-0,9 г/кг МТ		
			1,0-1,5 г/кг МТ		
2	2.3	9	При длительном, более месяца, энтеральном питании рекомендуется установка:		
			*эндоскопической гастростомы		
			хирургической гастростомы		
			назогастрального зонда		
2	2.3	10	При постановке назогастрального зонда на срок более 10 дней рекомендуется применять зонд из следующего материала:		
			поливинилхлоридный		
			*силиконовый		
			Не имеет значения		

### МОДУЛЬ 3

Технология приготовления блюд для реабилитации онкологического больного

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 блюд для реабилитации онкологического больного
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;