

**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**

**«Кетогенные и другие низкоуглеводные диеты. Практические основы»  
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 «Кетогенные и другие низкоуглеводные диеты. Практические основы» 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 «Кетогенные и другие низкоуглеводные диеты. Практические основы», 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 применения нестандартной диетотерапии, умения корректировать состояние пациента посредством применения диетологических методик и назначения нутрицевтической поддержки на разных этапах лечебного процесса у больных различной локализации процесса.

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 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>	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: Биохимические и физиологические основы кетоза

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1	Митохондрии и их роль в энергообеспечении
1.2	Кетогенез
1.3	Кетоны как энергосубстраты
1.4	Кетоны как сигнальные молекулы

### **МОДУЛЬ 2**

Название модуля: Методика проведения кето диеты

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Введение в кетоз
2.2	Особенности нахождения в кетозе
2.3	Осложнения и их коррекция

### **МОДУЛЬ 3**

Название модуля: Технология приготовления блюд для кето диеты

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
3.1	Основы технологии приготовления кето блюд
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:

<b>№№</b>	<b>Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес</b>	<b>Этаж, кабинет</b>
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:

<b>№</b>	<b>Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.</b>
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 «Кетогенные и другие низкоуглеводные диеты. Практические основы» со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Диетология».

### МОДУЛЬ 1

Биохимические и физиологические основы кетоза

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	Биохимические и физиологические основы кетоза
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	Количество углеводов на кето диете составляет		
			*15-20г/сутки		
			25-30г/сутки		
			35-40г/сутки		
1	1.3	7	Основным энергосубстратом при кето диете является		
			*бета-окси-бутират		
			ацетоацетат		
			ацетон		
1	1.3	8	Какой кетон может выделяться с мочой		
			бета-окси-бутират		
			*ацетоацетат		
			ацетон		
1	1.4	9	Какой кетон может выделяться с воздухом		
			бета-окси-бутират		
			ацетоацетат		
			*ацетон		
1	1.4	10	Кетоны обладают следующим действием		
			*противовоспалительным		
			аритмогенным		
			обезболивающим		

## МОДУЛЬ 2

### Методика проведения кето диеты

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	Методика проведения кето диеты
14	Тема	2.1-2.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

#### Список тестовых заданий

2	2.1	1	Для введения в кетоз необходимо следующее соотношение жиров и белков		
			2/1		
			*3/1		
			5/1		
2	2.1	2	Для введения в кетоз необходимо следующее количество углеводов		
			*15-20г/сутки		
			25-30г/сутки		
			35-40г/сутки		
2	2.1	3	Потеря жидкости в первые дни кето диеты обусловлена		
			ограничением жидкости в течение дня		
			действием вазопрессина		
			*снижением инсулина		
2	2.1	4	Наиболее оптимальным методом контроля является определение уровня кетонов в		
			*крови		
			моче		
			слюне		
2	2.2	5	% белка при кето диете должен быть в пределах:		
			*15-25%		
			35-40%		
			40-55%		
2	2.2	6	Применение каких жиров ускоряет вхождение в кетоз		

			короткоцепочечных жирных кислот		
			*среднецепочечных жирных кислот		
			длинноцепочечных жирных кислот		
2	2.2	7	Развитие какого электролитного осложнения может быть при кето диете		
			*гипонатриэмии		
			гипермагниэмии		
			гипоцинкэмии		
2	2.2	8	С целью коррекции электролитного баланса при кето диете необходимо не ограничивать		
			магний		
			*натрий		
			фосфор		
2	2.3	9	Чем обусловлено развитие «кето гриппа»		
			*недостаточным усвоением кетонов		
			недостаточным усвоением углеводов		
			недостаточным усвоением белков		
2	2.3	10	Головная боль при кето диете чаще всего говорит об		
			гипертоническом кризе		
			*обезвоживании		
			мигрени		

### МОДУЛЬ 3

#### Технология приготовления блюд для кето диеты

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 кето диеты
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	Кето кофе готовится добавлением в кофе		
			соли		
			*сливочного масла		
			сахарозаменителя		
3	3.2	6	Для создания пышной консистенции и облегчения переваривания измельченные массы интенсивно перемешивают, вводят предварительно:		
			маргарин		
			желатин		
			*взбитые яичные белки		
3	3.2	7	Разрешенные на кето диете овощи		
			*капуста, помидоры, зелень		
			свекла, морковь, картофель		
			тыква, лук, морковь		
3	3.3	8	Разрешенные на кето диете ягоды		

			*черника, голубика, малина		
			смородина, клубника, голубика		
			крыжовник, клубника, голубика		
3	3.3	9	Разрешенные на кето диете фрукты		
			*авокадо		
			киви		
			хурма		
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 107 кг. Средняя толщина кожно-жировой складки - 37 мм. В процессе сбора анамнеза - выяснилось наличие сахарного диабета.

Задание:

#### **ВОПРОСЫ**

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от индекса массы тела
  - a. Кето диета \*
  - b. НБД;
  - c. НКД;
  - d. ОВД;
  - e. Диета не нужна
2. Какие продукты нужно ввести в рацион питания?
  - a. Шоколад, кофе;
  - b. Мясные бьюда, жиры, ламинария; \*
  - 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. Как длительно необходимо соблюдать данный диетологический подход:
  - a. В течение года; \*
  - b. В течение месяца;
  - c. Один раз в неделю

#### **Задача №2**

К вам на прием пришел пациент 55 лет, находящийся на кето диете. В процессе сбора

анамнеза пожаловался на частые запоры.

Задание:

#### ВОПРОСЫ

1. Возможно имеет место сопутствующее заболевание:
  - 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. Ламинария, квашеная 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. Нормализация моторики кишечника также способствует:
  - a. Регулярное употребление продуктов с достаточным количеством растворимой клетчатки; \*
  - b. Приготовленная на пару пища;
  - c. Интервальное голодание

#### Задача №3

К вам на прием пришла пациентка 22 лет. В ходе сбора анамнеза выяснилось, что она страдает диареей на фоне кетодиеты.

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. Мальабсорбция липидов\*
2. Какие продукты нужно ввести в рацион питания?
  - a. Шоколад, кофе;
  - b. Морская капуста, свекла, орехи;
  - c. Жирная рыба;
  - d. Хлеб из муки псиллиума\*
3. Какие БАДы нужно исключить из рациона питания?
  - a. Препараты железа;
  - b. Поливитамины;
  - c. Бетаина гидрохлорид;
  - d. Ламинария; \*
4. Какой диетологический подход рекомендуется для нормализации моторики кишки:
  - a. Регулярное употребление продуктов с достаточным количеством растворимой клетчатки;
  - b. Равномерно распределение жиров в разные приемы пищи; \*



с. Интервальное голодание

**Задача №4**

К вам на прием пришел пациент 70 лет. В процессе сбора анамнеза пожаловался 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. Бетаина гидрохлорид; \*
  - 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;