

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

РАССМОТРЕНО

Ученым Советом

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

«22» июня 2023 г.

Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

Академик РАН

Д.Б. Никитюк

«30» июня 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Диетология

Название дисциплины

Название модуля (при наличии)

Очная

Форма обучения

Рабочая программа по дисциплине

Диетология

Название дисциплины и модуля (при наличии)

разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология (уровень подготовки кадров высшей квалификации, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 января 2023 года № 12)

31.08.34 Диетология

Код и наименование специальности/направления подготовки

Квалификация
выпускника

Врач-диетолог

Квалификация выпускника

Форма обучения

Очная

Очная/очно-заочная/заочная

1. Цель и задачи рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплин (модуль)

Диетология

Название дисциплины и модуля (при наличии)

реализуется в обязательной части учебного плана подготовки специалиста для обучающихся

по направлению подготовки (специальности)

31.08.34 Диетология

Код и наименование специальности/направления подготовки

очной формы обучения.

очной/очно-заочной/заочной

Цель:

формирование у ординатора, обучающегося по специальности «Диетология», системы универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности врача-диетолога при работе с пациентами, страдающих алиментарно-зависимыми заболеваниями, в условиях первичной медико-санитарной, амбулаторной и стационарной сети.

Задачи:

- изучение современных представлений о роли алиментарных факторов в развитии основных патологических симптомов и синдромов;
- изучение анатомо-физиологических основ, основных методик клинко-иммунологического обследования и оценки функционального состояния организма;
- изучение алгоритмов дифференциальной диагностики при постановке диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (МКБ);
- изучение методов диагностики для выявления неотложных и угрожающих жизни состояний в алиментарно-зависимой группе заболеваний;
- изучение методов лечения и реабилитации пациентов с алиментарно-зависимыми заболеваниями;
- изучение профессиональных источников информации (интернет ресурсы);
- изучение организационно-правовых аспектов работы врача-диетолога;
- совершенствование навыков самообразования - постоянного повышения профессиональной квалификации.

Изучение дисциплины

Диетология

Название дисциплины и модуля (при наличии)

базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения базовых дисциплин по специальности 31.05.01. Лечебное дело

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю) Компетенции, закрепленные за дисциплиной (модулем)

№	Код	Содержание компетенции
	УК-1	Способен критически и системно анализировать, определять возможности и способы применения достижения в области медицины и фармации в профессиональном контексте.
1	ПК-3	Готов к проведению комплексной оценки состояния пациента, включающей оценку физического состояния, нутритивного статуса
2	ПК-4	Готов к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи и контроль его эффективности
3	ПК-5	Готов к применению лечебного питания и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении
4	ПК-6	Готов к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, а также санитарно-гигиеническое просвещение населения и контроль его эффективности
5	ПК-7	Готов к оказанию медицинской помощи в экстренной форме

Сопоставление профессиональных задач образовательной программы и обобщенных трудовых функций, трудовых функций профессионального стандарта

Задачи профессиональной деятельности выпускников	Обобщенная трудовая функция			Код и наименование трудовой функции
	код	наименование	уровень квалификации	
организация лечебного питания пациентов с учетом заболевания и (или) состояния и осуществление контроля за питанием в медицинской организации	А	Оказание медицинской помощи по профилю «диетология»	8	А/01.8 Организация лечебного питания в медицинской организации
диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов на основе владения пропедевтическими, лабораторно-инструментальными и иными методами исследований с целью формирования плана диетотерапии	А	Оказание медицинской помощи по профилю «диетология»	8	А/02.8 Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии
разработка и назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи и контроль его	А	Оказание медицинской помощи по профилю «диетология»	8	А/03.8 Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании

эффективности				паллиативной медицинской помощи
назначение лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов	А	Оказание медицинской помощи по профилю «диетология»	8	А/04.8 Назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются универсальные компетенции (далее - УК), общепрофессиональные (далее - ОПК) и профессиональные компетенции (далее - ПК)

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения (далее - ИД):

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенций
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен критически и системно анализировать, определять возможности и способы применения достижения в области медицины и фармации в профессиональном контексте	ИД-1 УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИД-2 УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИД-3 УК-1.3. Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
Медицинская деятельность	ОПК-5. Способен назначать лечение пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контролировать его эффективность и безопасность, осуществлять мероприятия по организации лечебного питания в медицинской организации	ИД-1 ОПК-5.1. Назначает лечебно-охранительный режим, выбирает место и вид лечения с учетом тяжести состояния пациента ИД-2 ОПК-5.2. Осуществляет подбор лекарственных средств, выбор определенной лекарственной формы, пути введения и рациональную замену препаратов с учетом состояния пациента, а также организует выбор лечебного питания ИД-3 ОПК-5.3. Прогнозирует побочные эффекты лекарственных средств и осуществляет их профилактику

		ИД-4 ОПК-5.4. Осуществляет контроль эффективности и безопасности назначенного лечения на всех этапах его выполнения
	ОПК-6. Способен проводить и контролировать эффективность мероприятий по медицинской реабилитации при заболеваниях и (или) состояниях, в том числе при реализации индивидуальных программ реабилитации или абилитации инвалидов	ИД-1 ОПК-6.1. Осуществляет мероприятия медицинской реабилитации пациента, в том числе при реализации индивидуальных программ реабилитации и абилитации инвалида в рамках первично медико-санитарной помощи ИД-2 ОПК-6.2. Осуществляет контроль эффективности реабилитационных мероприятий и прогноза, в том числе при реализации индивидуальных программ реабилитации и абилитации инвалида в рамках первичной медико-санитарной помощи
	ОПК-7. Способен участвовать в проведении медицинской экспертизы в отношении пациентов	ИД-1 ПК-7.1. Проводит экспертную оценку нутритивного статуса пациентов при решении вопросов трудоспособности
	ОПК-8. Способен проводить и контролировать эффективность мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения	ИД-1 ОПК-8.1. Разрабатывает методические материалы для проведения бесед и занятий по вопросам здорового образа жизни и правильному питанию ИД-2 ОПК-8.2. Разрабатывает планы мероприятий по санитарно-гигиеническому просвещению населения и осуществляет контроль
	ОПК-9. Способен проводить анализ медико-статистической информации, вести медицинскую документацию и организовывать деятельность находящегося в распоряжении медицинского персонала	ИД-1 ОПК-9.1. Ведет медицинскую документацию, в том числе в электронном виде ИД-2 ОПК-9.2. Анализирует медико-статистические показатели здоровья прикрепленного населения ИД-3 ОПК-9.3. Управляет ресурсами, находящимися в распоряжении организации
	ОПК-10. Способен участвовать в оказании неотложной медицинской помощи при состояниях, требующих срочного медицинского вмешательства	ИД-1 ОПК-10.1. Оказывает экстренную медицинскую помощь при состояниях, представляющих угрозу жизни пациента

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: медицинский				

<p>Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов на основе владения пропедевтическими, лабораторно-инструментальными и иными методами исследований с целью формирования плана диетотерапии</p>	<p>физические лица (пациенты); население</p>	<p>ПК-3. Готов к проведению комплексной оценки состояния пациента, включающей оценку физического состояния, нутритивного статуса</p>	<p>ИД-1 ПК-3.1. Демонстрирует умение использовать методики комплексного осмотра и обследования взрослых и детей с учетом их анатомо-функциональных особенностей, а также интерпретировать и анализировать полученные результаты ИД-2 ПК-3.2. Демонстрирует умения использовать медицинские изделия, а также использовать компьютерные программы оценки фактического питания, диагностического тестирования для выявления нарушений пищевого поведения, расчета индивидуальных лечебных рационов ИД-3 ПК-3.3. Демонстрирует умение применять методы дифференциальной диагностики заболеваний для назначения специального или персонализированного лечебного питания пациентам, с учетом действующей Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем (далее - МКБ), в</p>	<p>Профессиональный стандарт «Врач-диетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 июня 2021 года № 359н</p>
--	--	--	---	--

			соответствии с оценкой пищевого статуса	
Разработка и назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи и контроль его эффективности	физические лица (пациенты); население	ПК-4. Готов к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи и контроль его эффективности	ИД-1 ПК-4.1. Демонстрирует умение применять лечебные диеты для проведения лечебного питания пациентов различных клинико-статистических групп заболеваний, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи ИД-2 ПК-4.2. Демонстрирует умение проводить мониторинг эффективности и безопасности лечебного питания у пациентов с острыми и хроническими заболеваниями, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи	Профессиональный стандарт «Врач-диетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 июня 2021 года № 359н
Назначение лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов	физические лица (пациенты); население	ПК-5. Готов к применению лечебного питания и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении	ИД-1 ПК-5.1. Демонстрирует умение определять медицинские показания для назначения лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов ИД-2 ПК-5.2. Демонстрирует умение разрабатывать план лечебного питания	Профессиональный стандарт «Врач-диетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 июня 2021 года № 359н

			при проведении реабилитационных мероприятий для пациентов ИД-3 ПК-5.3. Демонстрирует умение назначать лечебное питание при проведении санаторно-курортного лечения, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов	
Назначение профилактических мероприятий пациентам с заболеваниями и (или) состояниями) с учетом факторов риска и формирование программ здорового образа жизни, а также санитарно-гигиеническое просвещение населения и контроль его эффективности	физические лица (пациенты); население	ПК-6. Готов к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, а также санитарно-гигиеническое просвещение населения и контроль его эффективности	ИД-1 ПК-6.1 Демонстрирует умение проводить оздоровительные и санитарно-просветительные мероприятия для населения с учетом возрастных групп, направленных на формирование здорового образа жизни ИД-2 ПК-6.2 Демонстрирует умение разрабатывать и рекомендовать программы лечебного и профилактического питания, а также оценивать эффективность и безопасность включения специализированных продуктов ИД-3 ПК-6.3 Демонстрирует умение разрабатывать и реализовывать программы формирования здорового образа жизни, в том числе программы здорового питания,	Профессиональный стандарт «Врач-диетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 июня 2021 года № 359н

Оказание медицинской помощи в экстренной форме, при состояниях, представляющих угрозу жизни	физические лица (пациенты); население	ПК-7. Готов к оказанию медицинской помощи в экстренной форме	ИД-1 ПК-7.1. Распознает и оказывает неотложную медицинскую помощь при внезапных острых заболеваниях, состояниях, обострении хронических заболеваний	Профессиональный стандарт «Врач-диетолог», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 июня 2021 года № 359н
---	---------------------------------------	--	---	---

Результаты обучения

№	Код компетенции	Результаты обучения ¹
1.	УК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - профессиональные источники информации, в т.ч. базы данных; - методы анализа и синтеза статистической информации; - методики сбора, статистической обработки и анализа информации о здоровье взрослого населения, детей и подростков. - основы нормальной анатомии и патофизиологии органов пищеварения у детей и взрослых; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться профессиональными источниками информации; - анализировать полученную информацию о здоровье взрослого населения, детей и подростков <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками сбора, статистической обработки и анализа информации о здоровье взрослого населения, детей и подростков; технологией сравнительного анализа, дифференциально-диагностического поиска на основании данных обследования и использования профессиональных источников информации.
2.	ПК-3	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы ранней диагностики и профилактики алиментарно-зависимых заболеваний <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты лабораторных и инструментальных методов диагностики; - проводить оценку фактического питания пациентов в домашних условиях; - интерпретировать результаты обследования для постановки полного клинического диагноза; - проводить исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела;

¹ Знать..., Уметь..., Владеть... - расписывается по каждой компетенции

№	Код компетенции	Результаты обучения ¹
		<ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку пищевого поведения; - определить основной обмен; - обучить пациента методам ведения пищевого дневника; - оценить риск развития у пациента алиментарно-зависимых заболеваний; - определить степень тяжести выявленной патологии и степень трудности ее лечения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - клиническими методами обследования пациентов; - методами оценки фактического питания больного в домашних условиях; - методами исследования антропометрических показателей; - методами определения состава тела с использованием методов биоимпедансметрии; - методами оценки пищевого поведения; - методами оценки показателей основного обмена - основами ведения медицинской документации
3.	ПК -4	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - закономерности функционирования отдельных органов и систем, основные методики клинко-иммунологического обследования и оценки функционального состояния организма пациентов для своевременной диагностики алиментарно-зависимой группы заболеваний и патологических процессов, наиболее часто осложняющих эти заболевания - вопросы организации диспансерного наблюдения и диетологической реабилитации больных, выписанных из стационара - методологию взаимодействия между различными службами системы здравоохранения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получать информацию о пациенте (анамнез) - формировать группы риска - осуществлять взаимодействие с другими службами здравоохранения с целью дальнейшего обследования пациентов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - клиническими методами обследования пациентов; - методами оценки фактического питания больного в домашних условиях; - методами исследования антропометрических показателей; - методами определения состава тела с использованием методов биоимпедансметрии; - методами оценки пищевого поведения; - методами оценки показателей основного обмена - основами ведения медицинской документации
4.	ПК -5	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - алгоритмы дифференциальной диагностики при постановке диагноза с учетом Международной статистической классификации болезней и проблем,

№	Код компетенции	Результаты обучения ¹
		<p>связанных со здоровьем (МКБ)</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы диагностики нарушений пищевого статуса пациента; - принципы лечения нарушений пищевого статуса и алиментарно-зависимых заболеваний методом диетотерапии <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оценку фактического питания пациентов в домашних условиях; - проводить исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела; - проводить оценку пищевого поведения; - уметь применять методы лечебного питания для пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - клиническими методами обследования пациентов; - методами оценки фактического питания больного в домашних условиях; - методами исследования антропометрических показателей; - методами определения состава тела с использованием методов биоимпедансметрии; - методами оценки пищевого поведения; - методами оценки показателей основного обмена - методами оценки риска развития алиментарно-зависимых заболеваний.
5.	ПК -6	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы лечения нарушений пищевого статуса и алиментарно-зависимых заболеваний методом диетотерапии; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить консультации больным с алиментарно-зависимыми заболеваниями; - оказывать медицинскую помощь больным с алиментарно-зависимыми заболеваниями, не требующими круглосуточного медицинского наблюдения, в соответствии с утвержденными стандартами медицинской помощи; - проводить дифференциальную диагностику алиментарно-зависимых заболеваний с другими заболеваниями; - проводить лечение больных с установленным диагнозом алиментарно-зависимого заболевания; - разрабатывать и проводить мероприятия по улучшению и внедрению новых методов диагностики, лечения, диспансеризации и профилактики алиментарно-зависимых заболеваний; - разрабатывать и вести образовательные программы для больных с целью профилактики осложнений алиментарно-зависимых заболеваний; - проводить санитарно-просветительскую работу с больными; - осуществлять экспертизу временной нетрудоспособности; - оказывать консультативную помощь врачам других отделений дневного

№	Код компетенции	Результаты обучения ¹
		<p>стационара по вопросам профилактики, диагностики и лечения алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок; - контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд и качество готовой продукции; - рассчитывать химический состав и калорийность рациона; - проводить диетотерапию при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях почек и мочевыводящих путей, при болезнях обмена веществ, органов дыхания, некоторых хирургических заболеваниях и других патологических состояниях; - применять энтеральное питание в диетотерапии различных заболеваний; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основами технологии приготовления пищи; - навыками составления семидневного меню стандартных диет; - навыками составления картотеки блюд семидневного меню стандартной диеты; - методами расчета калорийности рациона; - методами расчета химического состава рациона

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля)

Диетология

Название дисциплины/модуля (при наличии)

составляет 29 зачетных единиц 1044 акад. часов

Организационная форма учебной работы	Трудоемкость					
	зач. ед.	ака д. час.	по семестрам обучения (акад. час.)			
			1с.	2 с.	3 с.	4 с.
Общая трудоемкость по учебному плану	29	1044	198	342	234	270
Аудиторные занятия:		714	162	174	174	204
Лекции		24	6	6	6	6
Лабораторные работы	-	-	-	-	-	-
Практические занятия		690	156	168	168	198
Семинарские занятия						

Организационная форма учебной работы		Трудоемкость					
		зач. ед.	ака д. час.	по семестрам обучения (акад.час.)			
				1с.	2 с.	3 с.	4 с.
Самостоятельная работа			330	36	168	60	30
контроль:	зачет			+	+	+	
	Экзамен (в том , числе)						36

5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

- Учебный план

Наименование раздела дисциплины	Контакт			СР	Контр оль	Всего часов	ЗЕ
	Всего	Лекции	ПЗ				
Б1.Б. 1 Диетология							
1 семестр							
Основы питания здорового и больного человека	108	2	94	12	-	108	3
Организация питания в лечебно- профилактических учреждениях	72	2	58	12	-	72	2
Основы технологии приготовления пищи	18	2	4	12	-	18	0,5
Итого за 1 семестр	198	6	156	36	-	198	5,5
2 семестр							
Основы технологии приготовления пищи		2	56	50	-	108	3
Питание при некоторых физиологических состояниях		2	56	50	-	108	3
Болезни органов пищеварения и диетотерапия		2	56	60	-	118	3,3
Итого за 2 семестр	342	6	168	160	8	342	9,5
Итого 1 курс	540	12	324	196	8	540	15
2 курс.							
3 семестр							
Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия	72	2	56	14	-	72	2
Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия	72	2	56	14	-	72	2
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях	90	2	56	32	-	90	2,5
Итого за 3 семестр	234	6	168	60	-	234	6,5
4 семестр							
Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия	36	2	96	20	-	118	3,2
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях	72	2	50	20	-	72	2
Питание при некоторых хирургических заболеваниях	72	2	52	18	-	72	2
Итого за 4 семестр	270	6	198	58	8	270	7,5
итого 2 курс	504	12	366	118	8	504	14

Итого за два года обучения	1044	24	690	314	16	1044	29
-----------------------------------	-------------	-----------	------------	------------	-----------	-------------	-----------

- Тематический план лекционного курса

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
Курс 1, Семестр 1		6	
Основы питания здорового и больного человека			
1.	Теоретические основы питания. Питание как общебиологическая проблема. Основные функции пищи: пластическая, биорегуляторная, приспособительная. Обеспечение энергетических потребностей организма. Питание как физиологическая проблема. Транспорт нутриентов к органам и клеткам. Ассимиляция нутриентов на уровне клетки. Выведение продуктов обмена из организма. Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания. Питание как фактор риска неинфекционных заболеваний. Питание как социальная и экономическая проблема. Распределение продуктов питания в зависимости от экономических возможностей. Распределение продуктов питания в зависимости от социальных условий. Климатогеографические, национальные и другие особенности питания. Понятие о различных видах питания: сбалансированное, адекватное, рациональное питание.	0,5	Мультимедийная презентация
2.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии. Общие закономерности процессов обмена веществ: энергетический обмен, пластический обмен. Регуляция обмена веществ в норме и патологии. Физиология и патофизиология белкового обмена. Физиология и патофизиология усвоения пищевых белков. Баланс и дисбаланс аминокислот. Синтез и катаболизм белков при различных состояниях Патология синтеза белковых веществ в организме. Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция. Физиология и патофизиология углеводного обмена. Основные этапы усвоения пищевых углеводов: особенности обмена отдельных углеводов. Патология усвоения углеводов. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена. Физиология и патофизиология жирового обмена. Основные этапы ассимиляции жиров. Особенности обмена жиров. Перекисное окисление липидов. Основные этапы патологии обмена жиров, патология образования транспортных форм липидов.	1	Мультимедийная презентация
3.	Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии. Пищевые вещества и их биологическая роль. Общие закономерности процессов обмена веществ (единство структуры, функции в обмене веществ). Особенности энергетического обмена. Особенности пластического обмена. Регуляция обмена веществ в норме и патологии. Биологическая и пищевая ценность белков. Идеальный белок. Незаменимые аминокислоты и их роль в организме. Дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе и его значение. Пищевые продукты — источники белка. Пищевая ценность жиров. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика. Полиненасыщенные жирные	0,5	Мультимедийная презентация

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
	кислоты, стерины фосфолипиды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность растительных и животных жиров в рационе. Пищевые продукты - источники жира. Пищевая ценность углеводов. Простые углеводы, полисахариды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность рафинированных и нерафинированных углеводов в рационе. Пищевые продукты - источники простых и сложных углеводов.		
Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях			
4.	Организация питания в ЛПУ. Структура организации питания в больницах, санаториях, санаториях-профилакториях, центрах «Здоровья», МСЧ, поликлиниках. Руководство организацией лечебного питания. Функциональные обязанности должностных лиц по организации лечебного питания. Совет и секция по лечебному питанию. Положение о Совете (секции) по лечебному питанию. Утверждение номенклатуры диет, разработка режима питания, разработка и утверждение 7-дневного меню. Материально-продовольственное снабжение пищеблока.	2	Мультимедийная презентация
Основы технологии приготовления пищи			
5.	Первичная обработка продуктов. Первичная обработка мяса, мясопродуктов. Первичная обработка птицы. Первичная обработка рыбы. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.	2	Мультимедийная презентация
Курс 1, Семестр 2		6	
Основы технологии приготовления пищи			
6.	Тепловая обработка продуктов. Технология тепловой обработки продуктов. Технологическое оборудование для тепловой обработки продуктов. Классификация приемов тепловой обработки. Основные способы (варка и ее разновидности, жаренье). Вспомогательные (пассерование, бланширование). Комбинированные (запекание, тушение, жаренье после отваривания).	2	Мультимедийная презентация
Питание при некоторых физиологических состояниях			
7	Основные теории питания. Характеристика античной теории питания, в чем ее смысл. Суть теории сбалансированного питания и ее основоположник. Адекватное питание и его особенности. Законы рационального питания и суть каждого из них. Значение теории функционального питания. Альтернативные теории питания. Вегетарианство, его значение для человека. Суть лечебного голодания. Концепция питания предков. Основоположник теории раздельного питания, характеристику этого направления.	1	Мультимедийная презентация
Болезни органов пищеварения и диетотерапия			
8.	Болезни пищевода, желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний пищевода. Принципы питания при различных заболеваниях пищевода. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии при различных видах и на различных этапах заболеваний. Питание в профилактике заболеваний пищевода. Влияние питания на развитие заболеваний желудка, двенадцатиперстной кишки при различных заболеваниях желудка и ДПК. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия в профилактике заболеваний (обострений). Особенности диетотерапии при сопутствующей патологии. Особенности	0,5	Мультимедийная презентация

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
	диетотерапии при гастроудоденальном кровотечении. Особенности диетотерапии при язвенной болезни, осложненной стенозом привратника.		
9.	<p>Болезни тонкой кишки и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний тонкой кишки. Питание в профилактике заболеваний. Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с диареей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с кишечной диспепсией. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с мальдигестией и мальабсорбцией. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.</p>	0,5	Мультимедийная презентация
10.	<p>Болезни толстой кишки и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний толстой кишки. Питание в профилактике заболеваний Функциональные заболевания толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Питание в профилактике обострений. Диетотерапия при заболеваниях толстой кишки, протекающих с запором. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия при воспалительных заболеваниях толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Особенности диетотерапии при осложнениях. Диетотерапия при заболеваниях прямой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.</p>	0,5	Мультимедийная презентация
11.	<p>Болезни печени и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний печени. Принципы питания при заболеваниях печени. Питание при циррозе печени и его осложнениях (асцит, энцефалопатия и др). Задачи, принципы и методики диетотерапии. Квота белка в суточном рационе. Количество жира в диете. Соотношение животных и растительных жиров. Квота углеводов в диете. Значение витаминов. Кулинарная обработка продуктов. Рекомендуемые блюда и продукты. Питание в профилактике заболеваний Лечебное питание при синдроме холестаза. Питание в период компенсации цирроза печени. Диетотерапия при декомпенсации. Особенности питания при портальной гипертензии. Лечебное питание в зависимости от стадии печеночной недостаточности. Диетотерапия в период печеночной комы. Питание в восстановительном периоде. Диетотерапия при асците. Болезни накопления. Задачи диетотерапии. Принципы диетотерапии. Наборы продуктов. Влияние на исходы заболеваний.</p>	0,5	Мультимедийная презентация
12.	<p>Болезни желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний желчевыводящих путей. Принципы питания при заболеваниях желчевыводящих путей. Питание в профилактике заболеваний Диетотерапия при функциональных заболеваниях желчевыводящих путей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных заболеваниях. Пищевые холекинетики. Пищевые холеретики. Особенности диетотерапии в</p>	0,5	Мультимедийная презентация

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
	детском возрасте. Диетотерапия при остром и хроническом холецистите. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Липотропно-жировой вариант диеты. Магниева диета. Желчнокаменная болезнь Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия при сопутствующем ожирении.		
13.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний поджелудочной железы. Принципы питания при различных заболеваниях поджелудочной железы. Диетотерапия при различных заболеваниях поджелудочной железы. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболеваний поджелудочной железы. Особенности диетотерапии при осложнениях. Питание в профилактике заболеваний. Схема питания больного острым панкреатитом. Значение белкового компонента и его количество. Возможности использования специальных продуктов для энтерального питания. Значение жира и его количество. Значение углеводов и их количество. Примерное меню по дням болезни. Хронический панкреатит. Белковый компонент диеты, его значение, количество. Количество жира. Качественные состояния жира. Количество углеводов. Липотропный фактор. Макро- и микроэлементы в диете. Суточный объем пищи. Запрещенные блюда и продукты. Роль химического, механического и термического щажения.	0,5	Мультимедийная презентация
Курс 2, Семестр 3		6	
Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия			
14.	Атеросклероз, ИБС, гипертоническая болезнь и диетотерапия. Атеросклероз и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в этиопатогенезе атеросклероза. Значение диеты в профилактике атеросклероза. Лечебное питание в комплексной терапии атеросклероза. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика противоятеросклеротической диеты. Диетотерапия при различных типах гиперлипидемии. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях. Гипертоническая болезнь и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в этиологии болезни. Значение диеты в профилактике. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в патогенезе ИБС. Диета при стенокардии. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика диет. Инфаркт миокарда. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от сроков заболевания.	1	Мультимедийная презентация
15.	Диетотерапия при недостаточности кровообращения. Патология обмена веществ при сердечной недостаточности. Взаимосвязь морфологических, биохимических и биофизических процессов в сердечной мышце. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в лечении сердечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике недостаточности кровообращения.	1	Мультимедийная презентация
Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия			
16.	Болезни почек и диетотерапия. Изменения в обмене веществ при нарушении функции почек. Нарушения в обмене белков, энергетическом и электролитном обмене	2	Мультимедийная презентация

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
	при нарушении функции почек. Принципы диетотерапии при заболеваниях почек. Диетотерапия при острых и хронических нефритах. Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефрите. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от вида, течения и сроков заболевания. Роль питания в профилактике прогрессирования почечной недостаточности. Задачи, принципы диетотерапии при почечной недостаточности. Диетотерапия при острой почечной недостаточности. Диетотерапия при хронической почечной недостаточности на додиализной стадии заболевания. Диетотерапия при проведении заместительной терапии хронической почечной недостаточности		
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях			
17.	Воспалительные заболевания мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь и диетотерапия. Мочекаменная болезнь и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в патогенезе мочекаменной болезни. Роль питания в профилактике заболевания. Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей. Задачи, принципы и методики диетотерапии при инфекциях мочевыводящих путей. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике заболеваний.	2	Мультимедийная презентация
Курс 2, семестр 4		6	
Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия			
18.	Сахарный диабет и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в патогенезе диабета. Роль диетотерапии в профилактике диабета. Гликемический профиль. Понятие о физиологической диете. Расчет калорийности химических ингредиентов рациона. Понятие о «хлебных единицах». Сахарная ценность пищи. Толерантность к углеводам. Диетотерапия при сахарном диабете. Задачи, принципы. Обучение больных диетотерапии. Диетотерапия при латентном диабете, при ювенильном диабете, при стабильном диабете взрослых. Сочетание диетотерапии с другими видами лечения сахарного диабета. Роль диетотерапии в лечении осложнений диабета. Особенности диетотерапии при сочетании диабета с другими заболеваниями	1	Мультимедийная презентация
19.	Ожирение и диетотерапия. Ожирение. Этиология и патогенез. Факторы риска. Классификация. Клиника. Диагностика. Осложнения. Поведенческие особенности больных. Диетотерапия ожирения. Задачи, принципы и методики диетотерапии при ожирении. Индивидуальный подбор питания соответствие с идеальной массой тела и физической нагрузкой. Особенности питания в детском возрасте. Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ): показания и противопоказания, методика проведения. Недететические методы лечения ожирения. Комплексное лечение ожирения.	1	Мультимедийная презентация
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях			
20.	Болезни органов дыхания и диетотерапия. Задачи, принципы и методики диетотерапии при заболеваниях легких. Особенности питания при дыхательной недостаточности. Бронхиальная астма и диетотерапия. Роль алиментарного фактора в развитии заболевания. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Неспецифическая гипоаллергенная диета. Элиминационная диета. Разгрузочно-диетическая терапия. Роль питания в профилактике обострений заболевания.	1	Мультимедийная презентация

№	Тема лекции	Часы	Наглядные пособия
	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия. Энергетическая ценность и содержание основных пищевых веществ в рационе в зависимости от характера заболевания. Набор продуктов и блюд. Особенности лечебного питания на различных этапах заболевания (интоксикации, реконвалесценции).		
21.	Пищевая непереносимость и диетотерапия. Пищевая аллергия, и пищевая непереносимость, классификация, этиология и патогенез. Диагностика. Клинические проявления. Лечение. Диетотерапия при различных видах пищевой аллергии и пищевой непереносимости. Обучение больных. Роль диеты в профилактике обострений. Диетотерапия при некоторых наследственных ферментопатиях (фенилкетонурия, фруктоземия, гистидинемия и др.). Особенности диетотерапии.	1	Мультимедийная презентация
Диетотерапия при некоторых хирургических заболеваниях			
22.	Питание больных в пред- и послеоперационном периодах. Питание в период предоперационной подготовки больных. Особенности питания, питьевого режима при плановых операциях: на желудочно-кишечном тракте, на мягких тканях и костях, при гинекологических, урологических и других заболеваниях. Особенности питания при белково-энергетической недостаточности Питание в послеоперационном периоде. Особенности питания в послеоперационном периоде в зависимости от характера и объема оперативного вмешательства. Особенности лечебного питания при челюстно-лицевых вмешательствах и после операций на пищеводе, на желудке, на печени и желчевыводящих путях. Зондовое и парентеральное питание в комплексной терапии хирургических больных. Питание при осложнениях после оперативных вмешательств.	1	Мультимедийная презентация
23.	Диетотерапия при онкологических заболеваниях. Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний. Влияние характера питания на развитие опухолевых заболеваний. Питание в профилактике опухолевых заболеваний. Диетотерапия при онкологических заболеваниях. Задачи, принципы и методики питания в зависимости от стадии заболевания. Механизмы развития БЭН при онкологических заболеваниях. Классификация БЭН, клинические проявления, диагностика. Определение метаболических потребностей и рациональный выбор типа нутритивной поддержки. Использование парентерального и энтерального питания у онкологических больных.	1	Мультимедийная презентация

- Тематический план практических занятий

№	Тема и ее краткое содержание	Часы	Формы работы ординатора на занятии
Курс 1, семестр 1		156	
Основы питания здорового и больного человека			
1.	Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема. Питание как общебиологическая проблема. Основные функции пищи. Обеспечение энергетических потребностей организма. Пластическая функция пищи. Биорегуляторная функция пищи. Приспособительная функция пищи. Питание как физиологическая	4	

	<p>проблема. Прием пищи. Переваривание пищи в пищевом канале. Всасывание нутриентов (абсорбция). Транспорт нутриентов к органам и клеткам. Ассимиляция нутриентов на уровне клетки. Выведение продуктов обмена из организма.</p> <p>Питание как медицинская проблема. Алиментарные заболевания. Расстройства питания, вызванные эндогенными причинами.</p> <p>Питание как фактор риска неинфекционных заболеваний. Питание как фактор появления заболевания.</p> <p>Питание как социальная и экономическая проблема. Распределение продуктов питания в зависимости от экономических возможностей. Распределение продуктов питания в зависимости от социальных условий.</p>		
2.	<p>Понятие о различных видах питания. Сбалансированное, адекватное, рациональное питание. Лечебное, диетическое, лечебно-профилактическое питание. Климатогеографические, национальные и другие особенности питания. Особенности питания в жарком климате, в условиях Заполярья, в различных этнических группах населения</p>	6	
3.	<p>Общие закономерности процессов обмена веществ (единство структуры и функции в обмене веществ). Особенности энергетического обмена. Особенности пластического обмена. Специфически-динамическое действие пищи. Регуляция обмена веществ в норме и патологии</p>	4	
4.	<p>Физиология и патофизиология белкового обмена. Физиология и патофизиология усвоения пищевых белков. Баланс и дисбаланс аминокислот. Синтез и катаболизм белков при различных состояниях. Патология синтеза белковых веществ в организме. Патология белкового состава плазмы крови. Патология межклеточного обмена. Патология конечных элементов белкового обмена. Обоснование необходимости рационального питания для предупреждения нарушения белкового обмена, диетологическая коррекция.</p>	4	
5.	<p>Физиология и патофизиология углеводного обмена. Основные этапы усвоения пищевых углеводов: особенности обмена отдельных углеводов (глюкозы, фруктозы, галактозы) и полиспиртов (сорбита, ксилита). Патология усвоения углеводов. Особенности нарушения обмена углеводов при сахарном диабете, глюкозурии. Функциональные пробы на ассимиляцию углеводов. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена.</p>	4	
6.	<p>Физиология и патофизиология жирового обмена. Основные этапы ассимиляции жиров. Особенности обмена жирных кислот, триглицеридов, холестерина. Перекисное окисление липидов и его физиологическое значение в патогенезе интоксикаций, атеросклероза и др. Основные этапы патологии обмена жиров, патология образования транспортных форм липидов. Особенности нарушения липидного обмена при ожирении, атеросклерозе, жировой дистрофии печени. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапия при нарушении жирового обмена.</p>	4	
7.	<p>Физиология и патофизиология пищеварительного гидролиза и всасывания. Полостное пищеварение. Пристеночное пищеварение и всасывание.</p> <p>Регуляция пищеварения. Значение микрофлоры. Значение пищевых волокон. Роль токсических аминов. Роль центральной и периферической нервной системы. Роль пищеварительных</p>	4	

	гормонов и некоторых пептидов (энкефалинов, эндорфинов, экзорфинов). Значение состояния секреторной и моторной функции органов пищеварения и нарушений процессов пищеварения при заболеваниях ЖКТ.		
8.	Биологическая и пищевая ценность белков. Биологическая и пищевая ценность, состав белков. Идеальный белок, аминокислотный скор, показатели биологической ценности. Сбалансированность животных и растительных белков в рационе. Незаменимые аминокислоты и их роль в организме. Дисбаланс незаменимых аминокислот в рационе и его значение. Способы улучшения аминокислотного состава растительных белков. Пищевые продукты - источники белка. Молоко. Мясо и мясопродукты. Рыба и рыбопродукты. Яйца. Растительные источники белка.	2	
9.	Пищевая ценность жиров. Состав и свойства пищевых жиров, сравнительная их характеристика. Полиненасыщенные жирные кислоты, стерины фосфолипиды, их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность растительных и животных жиров в рационе. Пищевые продукты - источники жира. Источники растительных жиров. Источники животных жиров.	4	
10.	Пищевая ценность углеводов. Простые углеводы (глюкоза, фруктоза, сахароза, лактоза и др.), полисахариды (крахмал, гликоген, пектин и пр.), их биологическая роль, пищевые источники. Сбалансированность рафинированных и нерафинированных углеводов в рационе. Пищевые продукты - источники углеводов. Источники простых углеводов. Источники сложных углеводов.	4	
11.	Клиническая витаминология. Современные представления о биологической роли витаминов. Классификация водо- и жирорастворимых витаминов; витаминopodobные вещества. Биологическая роль витаминов: пищевые источники, факторы, разрушающие витамины, авитаминозы. Нормы потребления витаминов. Гипо-, полигипо-, авитаминозы, диагностика скрытых форм витаминной недостаточности, профилактика и лечение. Гипервитаминозы; диагностика, профилактика и лечение. Витаминизация пищи. Пищевые продукты – источники витаминов.	8	
12.	Роль минеральных веществ в питании. Классификация минеральных веществ. Характеристика макроэлементов кислой ориентации (сера, фосфор, хлор), биологическая роль, пищевые источники. Характеристика макроэлементов основной ориентации (кальций, магний, калий), биологическая роль, пищевые источники. Характеристика микроэлементов (железо, цинк, медь, фтор, йод, стронций и др.), биологическая роль, пищевые источники. Нормы потребления минеральных веществ. Недостаточность и избыток минералов: диагностика, профилактика, лечение.	8	
13.	Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей. Особенности и нормы питания здорового населения; режим питания. Нормы питания в зависимости от характера труда, физиологического состояния, пола, возраста и энерготрат. Нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов, современные подходы к нормированию. Нормы потребления продуктов питания. Нормы потребления мяса, рыбы, молочных продуктов, яиц. Нормы потребления круп, макаронных изделий. Нормы потребления фруктов, овощей.	4	
14.	Лечебное питание - фактор терапии и вторичной	4	

	профилактики заболеваний. Лечебное питание, используемое как лечебный фактор. Лечебное питание, используемое с профилактической целью предупреждения обострения хронического заболевания. Значение и место лечебного питания в комплексной терапии. Принципы лечебного питания.		
15.	Нетрадиционные методы питания. Понятие об альтернативной медицине и методы терапии. Теоретическое обоснование и критика нетрадиционных диет. Фармакологические свойства пищевых продуктов и теория мнимых лекарств. Общая характеристика альтернативных методов питания: вегетарианство, сыроедение, раздельное питание, диета по Шелтону, диета по Брэгу, теория Джарвиса, питание макробиотиков и др.	6	
16.	Разгрузочно-диетическая терапия (РДТ). Показания и противопоказания к РДТ. Патофизиология полного голодания. Механизм лечебного действия голодания. Методика проведения РДТ: период голодания, период восстановления и особенности клинического течения. Повторные и поддерживающие курсы РДТ. Осложнения при проведении РДТ и помощь при них.	6	
17.	Внутреннее применение минеральных вод. Факторы, определяющие лечебное действие минеральных вод при питьевом лечении. Общая минерализация, ионный состав, наличие активных ионов, органических веществ и газов, температура, активная реакция среды, радиоактивность. Формула химического состава минеральной воды. Механизм действия минеральных вод при питьевом лечении. Применение бутылочных минеральных вод. Методики питьевого лечения минеральными водами при некоторых заболеваниях.	6	
18.	Оценка нутритивного статуса человека. Понятие о нутритивном статусе. Методы оценки нутритивного статуса: анализ диеты, состава тела, антропометрические методы, лабораторные методы, функциональные методы. Скрининговые шкалы. Ограничения методов. Комплексная оценка и интерпретация полученных показателей.	6	
19.	Белково-энергетическая недостаточность. Парентеральное и зондовое питание. Причины, патогенез, классификация, диагностика, осложнения БЭН. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Определение метаболических потребностей и рациональный выбор типа нутритивной поддержки. Парентеральное питание. Парентеральное питание в комплексной терапии больных. Показания и противопоказания к парентеральному питанию. Режим питания. Химический состав продуктов и энергетическая ценность рационов для парентерального питания. Сравнительная характеристика препаратов для парентерального питания. Преимущества и недостатки. Осложнения. Зондовое питание. Химический состав продуктов и энергетическая ценность рациона. Особенности технологической обработки продуктов для зондового питания. Показания и противопоказания к зондовому питанию. Режим питания. Сравнительная характеристика препаратов для зондового питания. Преимущества и недостатки.	6	
Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях			
20.	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях. Структура организации питания в больницах, санаториях, санаториях-профилакториях, центрах «Здоровья», МСЧ,	10	

	поликлиниках. Руководство организацией лечебного питания. Функциональные обязанности должностных лиц ЛПУ по организации лечебного питания. Совет и секция по лечебному питанию. Положение о Совете (секции) по лечебному питанию. Утверждение номенклатуры диет, разработка режима питания, разработка и утверждение 7-дневного меню. Характеристика групповых диет. Нормы питания. Материально-продовольственное снабжение. Повышение квалификации медицинского персонала по лечебному питанию.		
21.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Требования к устройству пищеблоков. Система организации питания больных. Требования к планировке пищеблоков. Требования к хранению, обработке пищевых продуктов, транспортировке и раздаче готовой пищи. Прием и хранение продуктов. Требования к холодной и теплой обработке пищевых продуктов. Требования к транспортировке и раздаче готовой пищи. Профилактика пищевых отравлений на пищеблоке. Санитарный режим пищеблока. Законодательство о санитарно-противоэпидемическом режиме больниц. Требования к мытью и дезинфекции посуды. Моющие и дезинфицирующие средства, способы их применения. Режим мытья и дезинфекции. Ручная и механическая мойка, посудомоечные машины. Критерии качества мытья и дезинфекции посуды. Требования к уборке и дезинфекции помещений, инвентаря.	10	
22.	Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции (этиология, патогенез, клиника, свойства возбудителей). Роль определенных продуктов в возникновении пищевых токсикоинфекций. Меры профилактики. Бактериальные токсикозы (этиология, патогенез, клиника, свойства возбудителей, эпидемиология). Роль определенных продуктов в возникновении токсикозов. Меры профилактики. Микотоксикозы (этиология, патогенез, клиника, свойства возбудителей, эпидемиология). Роль определенных продуктов в возникновении микотоксикозов. Меры профилактики.	12	
23.	Пищевые отравления немикробной этиологии. Пищевые отравления химическими примесями. Пищевые отравления ядовитыми растительными и животными продуктами. Профилактика пищевых отравлений немикробной этиологии.	12	
24.	Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза. Признаки доброкачественности, порчи, дефектов основных продуктов питания. Правила проведения экспертизы пищевых продуктов. Порядок отбраковки недоброкачественных продуктов.	18	
Курс 1, семестр 2		324	
Основы технологии приготовления пищи			
25.	Первичная обработка продуктов. Технологическое оборудование для первичной обработки продуктов. Нормы потерь при холодной обработке продуктов. Первичная обработка мяса, мясопродуктов. Размораживание. Обмывание и обсушивание. Разделка туш. Изготовление полуфабрикатов. Первичная обработка птицы. Размораживание. Опаливание. Удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье. Формовка тушек. Первичная обработка рыбы. Размораживание. Очистка от чешуи, удаление плавников, головы, внутренностей. Разделка тушек, приготовление полуфабрикатов. Первичная обработка овощей, фруктов, зелени. Сортировка, мытье. Очистка, нарезка. Первичная обработка круп, бобовых, макаронных изделий.	6	

	Просеивание, переборка. Промывание, замачивание.		
26.	Способы тепловой обработки продуктов. Технологическое оборудование для тепловой обработки продуктов. Классификация приемов тепловой обработки. Влажный нагрев. Варка. Припускание. Варка на пару. Варка под давлением и вакуумом. Бланширование. Сухой нагрев. Варение в тонком слое жира. Жаренье без жира. Жаренье в камере жарочного шкафа. Жаренье в поле ИК-излучения. Пассерование. СВЧ-нагрев. Комбинированные приемы (тушение, запекание, жаренье после отваривания).	6	
27.	Тепловая обработка продуктов животного происхождения, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. Физико-химические изменения, происходящие в мясе, мясопродуктах, птице, рыбе при тепловой обработке. Изменение белков. Изменение липидов. Потери воды и водорастворимых витаминов. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. Изменения, происходящие при тепловой обработке яиц. Изменения химического состава. Изменения, происходящие при тепловой обработке творога. Физико-химические изменения. Размягчение. Изменение массы. Изменение цвета. Изменение витаминов. Изменение вкуса, аромата. Физико-химические изменения, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Размягчение структуры. Изменение массы и водопоглощающая способность. Классификация крахмала. Нормы потерь и привара при тепловой обработке.	6	
28.	Технология приготовления диетических блюд. Особенности технологии, обеспечивающие механическое и химическое щажение. Технологические приемы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Выбор продуктов. Особенности первичной обработки. Особенности тепловой обработки. Технологические приемы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. Выбор продуктов. Выбор способа тепловой обработки.	6	
29.	Особенности приготовления первых блюд, соусов. Бульоны, крупяные, овощные отвары, льезоны. Супы на овощных отварах. Супы на бульонах. Молочные супы. Супы-пюре. Прозрачные супы, гарниры к ним. Холодные супы. Требования к качеству. Соусы, значение, классификация. Требования к качеству Молочные, сметанные. На овощных и крупяных отварах. На бульонах. Яично-масляные. Фруктовые. Для холодных блюд. Требования к качеству	6	
30.	Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса. Рыбные блюда. Из отварной и припущенной рыбы. Из жареной рыбы. Из запеченной и тушеной рыбы. Из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству. Мясные блюда. Из отварного мяса. Из жареного мяса. Из рубленого мяса. Требования к качеству.	6	
31.	Особенности приготовления гарниров из овощей, блюд из круп, холодных блюд, закусок. Каша. Изделия из круп. Блюда из макаронных изделий. Требования к качеству. Салаты, винегреты. Овощные холодные блюда и закуски. Рыбные холодные блюда и закуски. Мясные холодные блюда и закуски. Бутерброды. Требования к качеству. Блюда и гарниры из овощей. Из отварных и припущенных, жареных, запеченных овощей. Требования к качеству	6	
32.	Особенности приготовления сладких блюд, блюд из творога и	6	

	яиц. Сладкие блюда и напитки. Компоты и кисели. Желированные сладкие блюда. Напитки. Блюда из творога. Блюда из яиц. Требования к качеству.		
33.	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий с пониженной калорийностью и повышенной биологической ценностью. Первичная обработка продуктов. Тонкое измельчение овощей и фруктов. Замачивание круп и кратковременное замачивание макаронных изделий. Использование куггеров, мельниц, мясорубок для измельчения продуктов. Тепловая обработка продуктов. Варка бульонов, мяса, рыбы, морепродуктов методом отставивания. Особенности приготовления первых блюд. Приготовление мясных и рыбных изделий с добавлением сырых овощей. Особенности приготовления молочных и яичных блюд. Особенности приготовления десертных блюд и напитков. Сохранение биологической ценности пищевых веществ в продуктах и блюдах при кулинарной обработке.	8	
Питание при некоторых физиологических состояниях			
34.	Детская диетология. Питание детей первого года жизни. Естественное вскармливание недоношенных детей. Искусственное и смешанное вскармливание. Организация прикорма. Питание детей старше года. Питание детей от 1 года до 3 лет. Питание детей от 3 до 7 лет. Питание детей школьного возраста	14	
35.	Особенности питания пожилых и старых людей. Особенности обмена веществ в пожилом и старческом возрасте. Принципы геродиететики. Потребности в пищевых веществах и энергии пожилых и старых людей. Особенности питания пожилых и старых людей с учетом энерготрат, сопутствующих заболеваний.	14	
36.	Питание при беременности и кормлении. Питание в I-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Химический состав и энергетическая ценность рациона. Особенности кулинарной обработки. Режим питания. Содержание жидкости в рационе. Питание при токсикозе первой половины беременности. Питание в II-ю половину беременности. Задачи и принципы питания. Химический состав и энергетическая ценность рациона. Особенности кулинарной обработки. Режим питания. Содержание жидкости в рационе. Питание при токсикозе второй половины беременности. Питание кормящих. Задачи и принципы питания. Особенности рациона.	14	
37.	Питание при физических нагрузках и занятиях спортом. Питание при физических нагрузках. Понятие фитнеса, виды физических нагрузок и фитнес-программ. Вопрос физиологии и биохимии мышечной деятельности, особенности обмена веществ при занятиях фитнесом. Оптимальное питание при занятиях фитнесом. Потребность в пищевых веществах и энергии при физических нагрузках для увеличения мышечной массы и для снижения массы тела. Качественная и количественная характеристика продуктов питания, их значение в питании людей, занимающихся фитнесом. Особенности питания при занятиях спортом. Особенности питания при физических нагрузках различной интенсивности, в зависимости от тренировочного периода, вида спорта. Применение специализированных продуктов	14	

	питания для спортсменов и биологически активных добавок к пище для оптимизации рациона питания при различных видах физической нагрузки.		
Болезни органов пищеварения и диетотерапия			
38.	Болезни пищевода и диетотерапия. Заболевания пищевода (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие заболеваний пищевода. Питание в профилактике заболеваний. Принципы питания при заболеваниях пищевода. Диетотерапия при различных заболеваниях пищевода. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии при различных видах и на различных этапах заболеваний	4	
39.	Функциональные болезни желудка, двенадцатиперстной кишки и диетотерапия. Функциональные заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие заболеваний. Принципы питания, диетотерапия и питание в профилактике функциональных заболеваний желудка и двенадцатиперстной кишки	2	
40.	Диетотерапия при гастритах. Острый гастрит (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие заболевания. Питание при остром гастрите на разных сроках заболевания. Питание в период реконвалесценции. Особенности диетотерапии в детском возрасте. Хронический гастрит (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие заболевания (обострений). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия в профилактике заболевания (обострений). Особенности диетотерапии при гастритах с секреторной недостаточностью (квоты белка, жиров, углеводов). Пищевые стимуляторы секреции.	4	
41.	Диетотерапия при язвенной болезни желудка, двенадцатиперстной кишки. Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие заболевания (обострений). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методика диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия в профилактике заболевания (обострений). Особенности диетотерапии при сопутствующей патологии. Диетотерапия при осложнениях язвенной болезни. Особенности диетотерапии в детском возрасте. Особенности диетотерапии в пожилом и старческом возрасте.	4	
42.	Болезни тонкой кишки и диетотерапия. Физиологические стимуляторы моторно-двигательной функции кишечника. Пищевые вещества, задерживающие перистальтику кишечника. Индифферентные пищевые вещества. Особенности набора блюд и продуктов при заболеваниях кишечника. Влияние питания на развитие заболеваний тонкой кишки. Питание в профилактике заболеваний. Синдром диареи, патогенез, классификация. Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с диареей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.	4	

	Питание в профилактике заболеваний. Кишечная диспепсия (бродильная, гнилостная). Диетотерапия при различных заболеваниях тонкой кишки протекающих с кишечной диспепсией. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.		
43.	Диетотерапия при заболеваниях тонкой кишки протекающих с мальдигестией и мальабсорбцией. Определение понятия мальдигестия, мальабсорбция, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания.	4	
44.	Диетотерапия при целиакии. Целиакия (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики на различных этапах заболевания. Набор продуктов. Обучение больных. Питание в профилактике осложнений.	2	
45.	Ферментопатии и диетотерапия. Ферментопатии (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи и принципы диетотерапии. Набор продуктов. Обучение больных. Особенности диетотерапии при дисахаридазной недостаточности. Диетотерапия при других наследственных ферментопатиях (фенилкетонурия, фруктоземия, гистидинемия и др.).	2	
46.	Функциональные заболевания толстой кишки и диетотерапия. Функциональные заболевания толстой кишки (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Влияние питания на развитие функциональных заболеваний толстой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Диетотерапия при заболеваниях толстой кишки, протекающих с запором. Особенности питания при метеоризме, диета Low FODMAP. Питание в профилактике заболеваний	4	
47.	Диетотерапия при воспалительных заболеваниях толстой кишки, заболеваниях прямой кишки. Воспалительные заболевания толстой кишки (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики, особенности клиники). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии в зависимости от преобладающего синдрома, наличия осложнений. Методики на различных этапах заболевания. Диетотерапия при заболеваниях прямой кишки. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии	4	
48.	Болезни печени и диетотерапия. Геатиты и циррозы печени (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики, основные гепатологические синдромы). Влияние питания на развитие заболеваний печени. Диетотерапия при острых и хронических гепатитах. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Рекомендуемые блюда и продукты. Квота белков, углеводов. Значение витаминов. Соотношение животных и растительных жиров. Продукты липотропного действия.	4	
49.	Питание при циррозе печени и его осложнениях. Осложнения цирроза печени: асцит, печеночная энцефалопатия, портальная гипертензия. Задачи, принципы и методики диетотерапии при декомпенсированном циррозе печени. Особенности питания при портальной гипертензии, отечно-	4	

	асцитическом синдроме, печеночной энцефалопатии. Лечебное питание в зависимости от стадии заболевания. Особенности нутритивной поддержки, выбор препаратов.		
50.	Болезни накопления и диетотерапия. Болезни накопления (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи диетотерапии. Принципы диетотерапии. Наборы продуктов. Влияние диетотерапии на исходы заболеваний.	2	
51.	Болезни желчевыводящих путей и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний желчевыводящих путей. Принципы питания при заболеваниях желчевыводящих путей. Питание в профилактике заболеваний. Функциональные билиарные расстройства (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Диетотерапия при функциональных заболеваниях желчевыводящих путей. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии в зависимости от состояния моторики. Пищевые холеретики. Пищевые холекинетики.	4	
52.	Диетотерапия при остром и хроническом холецистите, желчнокаменной болезни. Холецистит (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Разгрузочные пищевые рационы. Режим питания. Значение белка и его количество. Количество жиров и их распределение. Количество углеводов и их значение. Липотропно-жировая вариант диеты. Значение овощей и фруктов, диета «зеленью». Магниева диета. Желчнокаменная болезнь (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Диетотерапия при сопутствующей патологии. Диетотерапия при постхолецистэктомическом синдроме	4	
53.	Болезни поджелудочной железы и диетотерапия. Влияние питания на развитие заболеваний поджелудочной железы. Принципы питания при заболеваниях поджелудочной железы. Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии при различных заболеваниях поджелудочной железы. Питание в профилактике заболеваний. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях.	2	
54.	Диетотерапия при различных заболеваниях поджелудочной железы. Острый панкреатит (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Значение белкового компонента. Значение жира и его количество. Значение углеводов. Протоколы нутритивной поддержки в зависимости от тяжести заболевания. Хронический панкреатит (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи при проведении диетотерапии. Принципы диетотерапии. Методики диетотерапии на различных этапах заболевания. Белковый компонент диеты. Значение жира и его количество, качественные характеристики. Значение углеводов. Липотропный фактор. Витамины, макро- и микроэлементы в диете. Особенности диетотерапии при осложнениях.	2	
Курс 2, семестр 3		168	
Болезни сердечно-сосудистой системы и диетотерапия			

55.	Атеросклероз и диетотерапия. Атеросклероз (определение, этиология, факторы риска, патогенез, классификация гиперлипидемий, диагностические подходы). Роль алиментарного фактора в патогенезе атеросклероза. Значение диеты в профилактике атеросклероза Лечебное питание в комплексной терапии атеросклероза. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика противоатеросклеротической диеты. Диетотерапия при различных типах гиперлипидемии. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях.	10	
56.	Гипертоническая болезнь и диетотерапия. Гипертоническая болезнь (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в этиологии болезни. Значение диеты в профилактике. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Схема диетического лечения гипертонической болезни в зависимости от формы, стадии заболевания, возраста больного. Магниева диета. Диета Кемпнера. Диета Кареля. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях.	12	
57.	Ишемическая болезнь сердца (ИБС) и диетотерапия. Ишемическая болезнь сердца (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в патогенезе ИБС. Диета при стенокардии. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Характеристика диет. Значение диеты в профилактике. Диетотерапия при сопутствующих заболеваниях. Инфаркт миокарда. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от сроков заболевания.	12	
58.	Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения. Недостаточность кровообращения (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Патология обмена веществ при сердечной недостаточности. Взаимосвязь морфологических, биохимических и биофизических процессов в сердечной мышце Диетотерапия при острой и хронической недостаточности кровообращения. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в лечении сердечной недостаточности в зависимости от стадии заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике недостаточности кровообращения.	12	
59.	Ревматизм и диетотерапия. Современные представления о ревматизме, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики. Острая ревматическая лихорадка и диетотерапия. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от течения заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике острой ревматической лихорадки	10	
Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия			
60.	Болезни почек и диетотерапия. Изменения в обмене веществ при нарушении функции почек. Нарушения в обмене белков, энергетическом и электролитном обмене при нарушении функции почек. Принципы диетотерапии при заболеваниях почек. Роль питания в профилактике прогрессирования почечной недостаточности.	8	
61.	Диетотерапия при острых и хронических нефритах. Гломерулонефрит (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Диетотерапия при остром гломерулонефрите. Задачи, принципы и	10	

	методики диетотерапии. Режим «голода и жажды». Использование сахарной диеты. Индивидуальные дни питания (фруктовые, овощные, молочные). Диетотерапия в зависимости от вида, течения и сроков заболевания. Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Диетотерапия в зависимости от формы, течения заболевания.		
62.	Диетотерапия при остром и хроническом пиелонефрите. Пиелонефрит (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи, принципы и методики диетотерапии при пиелонефрите. Диетотерапия в зависимости от стадии заболевания.	10	
63.	Мочекаменная болезнь и диетотерапия. Мочекаменная болезнь (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в патогенезе мочекаменной болезни. Роль питания в профилактике мочекаменной болезни. Диетотерапия при различных типах мочекаменной болезни. Задачи, принципы и методики диетотерапии	10	
64.	Диетотерапия при инфекциях мочевыводящих путей. Инфекции мочевыводящих путей (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи, принципы и методики диетотерапии при инфекциях мочевыводящих путей, в т.ч. туберкулезе. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Роль диеты в комплексной профилактике заболеваний (обострений).	10	
65.	Диетотерапия при острой и хронической почечной недостаточности. Острое почечное повреждение (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Особенности метаболических нарушений при ОПП. Диетотерапия при острой почечной недостаточности в зависимости от стадии. Нутритивная поддержка при ОПП. Современные принципы нефропрофилактики. Хроническая болезнь почек (определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Нарушения нутритивного статуса при ХБП, в зависимости от стадии. Задачи, принципы, методики диетотерапии при хронической почечной недостаточности. Особенности лечебного питания и нутритивной поддержки в зависимости от стадии хронической болезни почек. Диетотерапия и нутритивная поддержка при проведении заместительной терапии ХПН. Лечение диализной кахексии	8	
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях			
66.	Диетотерапия при анемиях. Анемии (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в патогенезе анемического синдрома. Продукты – стимуляторы гемопоэза. Продукты, угнетающие гемопоэз. Железодефицитная анемия, значение алиментарного фактора. Задачи, принципы, методики диетотерапии. Особенности рациона, набор продуктов. Пищевые источники железа. Продукты, улучшающие усвоение железа. Продукты, подавляющие усвоение железа. В12-дефицитная анемия, значение алиментарного фактора. Задачи, принципы, методики диетотерапии. Особенности рациона, набор продуктов. Пищевые источники витамина В12. Продукты, улучшающие усвоение витамина В12. Продукты, подавляющие усвоение. Фолиеводефицитная анемия. Другие виды анемий,	12	

	значение алиментарного фактора в лечении и профилактике.		
67.	Питание при радиационном воздействии. Механизм радиационных поражений. Общие сведения о клинике и лечении радиационных поражений. Значение отдельных компонентов пищи в лечении и профилактике последствий радиационного заражения. Роль пектинов, биофлавоноидов, витаминов с антиоксидантным механизмом воздействия.	10	
68.	Пищевая аллергия, пищевая непереносимость и диетотерапия. Пищевая аллергия и пищевая непереносимость. Определение понятия, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики, дифференциальный диагноз. Роль алиментарного фактора в развитии заболевания. Диетотерапия при различных видах пищевой непереносимости и аллергии. Характеристика элиминационных диет. Специфическая гипосенсибилизация пищевыми аллергенами. Разгрузочно-диетическая терапия. Обучение больных. Профилактика. Особенности питания в детском возрасте.	12	
69.	Диетотерапия при кожных заболеваниях. Общая патология кожных заболеваний. Роль алиментарного фактора в патогенезе и профилактике кожных заболеваний. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Диетотерапия при различных видах кожных заболеваний. Десенсибилизирующие и гипосенсибилизирующие диеты. Диетическая профилактика рецидивов заболеваний.	10	
70.	Особенности питания при назначении лекарственной терапии. Механизмы, посредством которых лекарства могут изменять пищевой статус (влияние на аппетит, всасывание, транзит нутриентов, их метаболизм и выведение). Виды лекарств, являющихся причиной изменения пищевого статуса (антациды, аноректики, психотропные препараты, стимуляторы аппетита, antimicrobные, антихолинергические, ганглиоблокаторы, слабительные, диуретики, гиполипидемические, ПАВ, контрацептивы) Механизмы, посредством которых пища взаимодействует с лекарственными средствами, изменяя их всасывание, транзит по пищевому каналу, осмолярность, растворимость, распределение, метаболизм и экскрецию. Перечень продуктов, взаимодействие с которыми может вызвать синергизм или антагонизм фармакологического ответа, обусловленный активными веществами пищи.	12	
Курс 2, семестр 4		198	
Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия			
71.	Сахарный диабет и диетотерапия. Сахарный диабет. Этиология и факторы риска. Роль алиментарного фактора в патогенезе сахарного диабета. Классификация. Клинические формы и стадии диабета. Понятие о компенсированном и декомпенсированном диабете. Толерантность к углеводам. Метаболизм и регуляция углеводного обмена в организме. Гликемический профиль. Основные понятия, используемые при диетической коррекции диабета. Понятие о физиологической диете. Расчет калорийности и химических ингредиентов рациона. Понятие о «хлебных единицах». Сахарная ценность пищи. Дневник больного сахарным диабетом. Роль диетотерапии в профилактике диабета.	16	
72.	Диетотерапия при различных формах сахарного диабета. Диетотерапия при латентном диабете, при стабильном диабете	14	

	взрослых, при ювенильном диабете. Задачи, принципы, методики диетотерапии. Обучение больных. Сочетание диетотерапии с другими видами лечения сахарного диабета (прием сахароснижающих препаратов, инсулинотерапия). Роль диетотерапии в лечении и профилактике осложнений диабета. Особенности диетотерапии при сочетании диабета с другими заболеваниями		
73.	Ожирение и диетотерапия. Ожирение – как нозологическая форма. Этиология, патогенез. Факторы риска. Значение алиментарного фактора в патогенезе ожирения. Классификация. Клиника. Ассоциированные состояния. Диагностика. Осложнения. Профилактика ожирения.	16	
74.	Диетотерапия ожирения. Недиеетические методы лечения ожирения. Задачи, принципы и методики при диетотерапии ожирения. Индивидуальный подбор питания в соответствии с идеальной массой тела и физической активностью. Характеристика гипокалорийных диет. Разгрузочно-диетическая терапия в лечении ожирения (показания, противопоказания, методики). Недиеетические методы лечения ожирения (медикаментозные, хирургические). Показания и противопоказания к проведению бариатрических вмешательств. Комплексное лечение морбидного ожирения, значение психотерапии.	14	
75.	Заболевания щитовидной железы и диетотерапия. Заболевания щитовидной железы (гипертиреоз, гипотиреоз), механизм действия тиреоидных гормонов. Этиология, патогенез. Факторы риска. Значение алиментарного фактора в патогенезе заболеваний щитовидной железы. Диетотерапия при заболеваниях щитовидной железы: задачи, принципы и методики. Особенности питания в зависимости от функционального статуса (энергоценность рациона, содержание основных нутриентов, набор продуктов и блюд). Роль диеты в профилактике.	12	
76.	Подагра и диетотерапия. Подагра (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Значение алиментарного фактора в патогенезе подагры. Задачи, принципы и методики диетотерапии при подагре. Набор продуктов и блюд. Роль диеты в профилактике обострений.	12	
77.	Другие нарушения обмена веществ и диетотерапия. Общие представления о патологии. Классификация. Факторы риска. Задачи, принципы и методики диетотерапии при нарушениях обмена веществ. Набор продуктов и блюд. Роль диеты в профилактике	12	
Диетотерапия при некоторых других заболеваниях			
78.	Бронхиальная астма и диетотерапия Бронхиальная астма (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в развитии заболевания. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Неспецифическая гипоаллергенная диета. Элиминационная диета. Разгрузочно-диетическая терапия. Роль питания в профилактике обострений заболевания.	4	
79.	Инфекционные заболевания легких и диетотерапия. Пневмония (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Задачи, принципы и методики диетотерапии при пневмонии. Режим питания. Энергетическая ценность рациона. Содержание основных нутриентов. Особенности лечебного питания на различных этапах заболевания (интоксикации, реконвалесценции).	4	

80.	Другие заболевания легких и диетотерапия. Туберкулез легких и диетотерапия: задачи, принципы и методики. Нагноительные заболевания легких и диетотерапия. Энергетическая ценность и содержание основных пищевых веществ в рационе в зависимости от характера заболевания. Набор продуктов и блюд.	4	
81.	Нутритивная поддержка при дыхательной недостаточности. Питание при дыхательной недостаточности. Энергетическая ценность и содержание основных пищевых веществ в рационе. Нутритивная поддержка больных с острой дыхательной недостаточностью и хроническими легочными заболеваниями. Метаболический контроль и нутритивная поддержка у пациентов на искусственной вентиляции легких.	6	
82.	Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях, не связанных с патологией органов пищеварения. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Влияние нарушения питания на резистентность организма. Потребности организма в нутриентах. Значение белка в формировании иммунитета. Потери нутриентов при остром инфекционном процессе. Значение витаминов. Особенности кулинарной обработки продуктов. Метаболический контроль и нутритивная поддержка	6	
83.	Диетотерапия при острых кишечных инфекциях. Общие представления об острых кишечных инфекциях, классификация, принципы диагностики. Определение степени дегидратации больного. Диетотерапия при острых кишечных инфекциях: задачи, принципы и методики. Диетотерапия в зависимости от формы, течения и сроков заболевания. Особенности питания при наличии осложнений. Метаболический контроль и нутритивная поддержка у пациентов с дегидратацией. Роль питания в профилактике	6	
84.	ВИЧ-инфекция (СПИД) и диетотерапия. ВИЧ-инфекция (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Особенности патологии, медико-социальное значение, группы риска. Механизмы формирования белково-энергетической недостаточности при СПИДе. Задачи, принципы, методики диетотерапии. Особенности нутритивной поддержки на разных стадиях заболевания.	6	
85.	Диетотерапия при заболеваниях опорно-двигательного аппарата. Особенности патологии, этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики. Влияние нутриентов на структуру и метаболизм соединительной ткани Задачи, принципы и методики диетотерапии при заболеваниях суставов. Особенности питания при воспалительных заболеваниях (энергоценность рациона, содержание основных нутриентов, набор продуктов и блюд). Особенности питания при дегенеративно-дистрофических заболеваниях (энергоценность рациона, содержание основных нутриентов, набор продуктов и блюд). Особенности питания при сопутствующей патологии, в пожилом возрасте.	6	
86.	Диетотерапия при остеопорозе. Остеопороз, общие представления о патологии (этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики). Роль алиментарного фактора в патогенезе остеопороза. Диетотерапия при остеопорозе. Задачи, принципы и методики диетотерапии. Значение минеральных веществ и витаминов. Набор продуктов и блюд. Особенности кулинарной обработки. Роль питания в	8	

	профилактике		
Диетотерапия при некоторых хирургических заболеваниях			
87.	Питание в период предоперационной подготовки. Особенности питания, питьевого режима при плановых операциях: на желудочно-кишечном тракте, на мягких тканях и костях, при гинекологических, урологических и других заболеваниях. Механизмы развития и эпидемиология белково-энергетической недостаточности в периоперационный период. Нутритивная поддержка при белково-энергетической недостаточности.	6	
88.	Питание в послеоперационном периоде. Определение метаболических потребностей пациента в послеоперационный период. Особенности питания в послеоперационном периоде в зависимости от характера и объема оперативного вмешательства. Зондовое и парентеральное питание в комплексной терапии хирургических больных. Питание при осложнениях после оперативных вмешательств.	6	
89.	Лечебное питание при челюстно-лицевых вмешательствах и после операций на пищеводе. Диетотерапия в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений. Алгоритмы выбора и проведения энтерального зондового питания. Показания к парентеральному питанию	4	
90.	Лечебное питание после операций на желудке. Виды оперативных вмешательств при заболеваниях желудка. Постгастрорезекционные и постваготомические расстройства. Классификация. Клинические проявления, принципы диагностики. Механизмы формирования нутритивных дефицитов. Диетотерапия и нутритивная поддержка в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.	6	
91.	Лечебное питание после операций на поджелудочной железе. Виды оперативных вмешательств при заболеваниях поджелудочной железы. Физиологические последствия различных видов оперативных вмешательств. Механизмы формирования нутритивных дефицитов. Диетотерапия и нутритивная поддержка в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений.	6	
92.	Лечебное питание после операций на кишечнике. Виды оперативных вмешательств при заболеваниях тонкой и толстой кишки. Физиологические последствия различных видов оперативных вмешательств. Механизмы формирования нутритивных дефицитов. Диетотерапия и нутритивная поддержка в зависимости от вида и объема операции, сроков после операции, наличия осложнений. Синдром короткой тонкой кишки. Этиология. Патофизиология. Классификация. Первичная профилактика. Вторичная профилактика. Метаболический контроль и нутритивная поддержка. Комплексное применение зондового, парентерального и перорального питания. Посткоэктомический синдром. Этиология. Патофизиология метаболических расстройств. Классификация. Структура формирования алиментационно-волемического диагноза. Вторичная профилактика. Метаболический контроль и нутритивная поддержка. Комплексное применение зондового, парентерального и перорального питания.	8	
93.	Лечебное питание при ожоговой болезни. Ожоговая болезнь: общие представления, классификация. Изменения обмена веществ при ожоговой болезни. Обоснование лечебного питания при ожоговой болезни с учетом характера	4	

	поражения, внутренней патологии, степени заболевания, глубины и обширности поражения. Особенности лечебного питания и нутритивной поддержки при ожоговой болезни в различные стадии. Определение метаболических потребностей. Комплексное применение зондового, парентерального и перорального питания при лечении ожоговой болезни		
94.	Лечебное питание при травмах. Задачи, принципы и методики питания при травмах. Определение метаболических потребностей. Режим питания. Энергетическая ценность рациона. Содержание основных нутриентов. Особенности питания с учетом вида травмы и течения раневого процесса.	4	
95.	Онкологические заболевания и диетотерапия. Понятие об онкологическом процессе. Особенности обмена веществ и пищеварения при злокачественных опухолях. Алиментарный фактор в генезе онкологических заболеваний. Непищевые факторы, способствующие канцерогенам. Значение метаболического статуса организма в развитии канцерогенеза. Роль защитных факторов пищи.	4	
96.	Лечебное питание при онкологических заболеваниях. Принципы питания онкологических больных. Задачи и методики питания в зависимости от стадии заболевания. Определение метаболических потребностей. Причины белково-энергетической недостаточности у онкологических больных. Использование парентерального и энтерального питания. Особенности проведения нутритивной поддержки в онкохирургии	4	

6. Виды самостоятельной работы

№ п/п	Вид самостоятельной работы ²	Трудоёмкость, акад. час.
1.	Анализ данных биохимических показателей крови, основного обмена методом непрямой респираторной калориметрии, рентгенограмм (денситометрия), проведения антропометрических измерений (ростовые параметры их соотношения, измерение толщины кожных складок в стандартных точках, методом калиперометрии), композиционного состава тела с использованием методов биоимпедансометрии	100
2.	Решение ситуационных задач по «Диетологии»	100
3.	Подготовка рефератов, докладов, обзоров.	70
4.	Подготовка рефератов научных статей, как на русском, так и английском языках	60
	Общая трудоемкость по учебному плану	330

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине Диетология

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) представлен в Приложении 1.

² Вид самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, который выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю).

Оценочные средства	Количество
Тестовые задания по дисциплине «Диетология»	210
Ситуационные задачи	Сборник задач

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций:

Тестовые задания

№	Правильный ответ	№ ответа	Вопрос/вариант ответа
1			Качество медицинской помощи - это
		1	Хороший эффект терапии
		2	Своевременно оказанная медицинская услуга
		3	Адекватно проведенные профилактические мероприятия
		4	Набор диагностических исследований
	❖	5	Совокупность мероприятий, связанных с своевременностью оказания медицинской помощи, правильным выбором методов профилактики, диагностики, лечения и реабилитации при оказании медицинской помощи, степенью достижения запланированного результата.
2			Понятие «медицинская этика» включает в себя все, кроме
		1	Понятие деонтология
		2	Форму общественного сознания и систему социальной регуляции деятельности медицинских работников
		3	Форму правовой регуляции деятельности медицинских работников
		4	учение о долге (должном) в деятельности медицинских работников
	❖	5	Представления об условиях оптимальной деятельности медицинских работников
3			Основными принципами государственной политики в области здорового питания являются все, кроме
		1	Здоровье человека – важнейший приоритет государства
		2	Пищевые продукты не должны наносить вред здоровью человека
		3	Питание должно удовлетворять физиологические потребности в пищевых веществах и энергии и выполнять профилактические и лечебные задачи
		4	Питание должно способствовать защите организма от неблагоприятных факторов окружающей среды
	❖	5	Контроль питания детей в домашних условиях
4			Приказ № 330 МЗ РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ» утверждает все, кроме:
		1	Положения об организации деятельности врача-диетолога, диетической медицинской сестры
		2	Положение о Совете по лечебному питанию
		3	Инструкцию по организации лечебного питания в ЛПУ
		4	Инструкцию по организации энтерального питания
	❖	5	Инструкцию по организации парентерального питания
5			В обязанности врача-диетолога входит все, кроме
		1	Отвечает за организацию лечебного питания в ЛПУ
		2	Консультации врачей отделений по вопросам организации лечебного питания

		3	Консультации больных по вопросам лечебного и рационального питания
		4	Проверять качество продуктов
	❖	5	Присутствовать при закладке продуктов
6			Задачами Совета по лечебному питанию в ЛПУ не является
		1	Совершенствование организации лечебного питания
		2	Утверждение номенклатуры диет, смесей для энтерального питания, БАД
		3	Утверждение 7-дневного меню, картотеки блюд, набора смесей для энтерального питания
	❖	4	Разбор клинических случаев
		5	Анализ эффективности диетотерапии при различных заболеваниях
7			При составлении картотеки блюд в перечислении номеров диет следует учитывать
		1	блюдо показано на данную диету
		2	блюдо целесообразно использовать на данную диету
	❖	3	блюдо показано на данную диету, и его целесообразно использовать в данном случае
		4	блюдо показано на данную диету, но его использовать нецелесообразно
		5	Блюдо не следует использовать
8			Картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров
		1	В одном
	❖	2	В двух
		3	В трех
		4	В четырех
		5	В пяти
9			Картотека блюд не должна быть в постоянном пользовании
		1	у диетической сестры
	❖	2	у главного врача
		3	у счетного работника
		4	у всех перечисленных работников
		5	У заведующего производством
10			Сроки раздачи готовой пищи в отделениях ЛПУ после ее приготовления не должны превышать
		1	30 мин
		2	1 час
		3	1,5 часа
	❖	4	2 часа
		5	3 часа
11			Эмульгирование липидов в кишечнике идет при участии
	❖	1	желчных кислот и липазы
		2	амилазы
		3	протеазы
		4	соляной кислоты
		5	Витаминов группы А
12			Переваривание липидов происходит, главным образом
		1	в ротовой полости
		2	в желудке
	❖	3	В двенадцатиперстной кишке
	❖	4	в тонкой кишке
		5	в толстой кишке
13			Замедляют эвакуацию пищи из желудка
	❖	1	жиры

		2	углеводы
		3	белки
		4	жирорастворимые витамины
		5	фруктоза
14			К особенностям жирового обмена у детей относится все, кроме
		1	Высокий удельный вес жиров в энергообеспечении
		2	Значимая роль липазы верхних отделов ЖКТ в переваривании жиров
		3	Низкая активность панкреатической липазы
	❖	4	Высокая активность липаз ЖКТ
		5	Повышенная чувствительность жировой ткани к липолитическим факторам
15			Анатомо-физиологическими особенностями ЖКТ ребенка является все, кроме:
		1	Малая ротовая полость, относительно большой язык
		2	Не выражены анатомические сужения ЖКТ
		3	Желудок располагается в левом подреберье
	❖	4	Высокая активность амилазы
		5	Левая доля печени больше правой
16			Усиленное расщепление белков в организме происходит при всем перечисленном, за исключением
		1	Злокачественных новообразований
	❖	2	Ожирения
		3	Ожоговой болезни
		4	Инфекционных заболеваний
		5	Сепсисе
17			Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме
		1	Снижения устойчивости к инфекциям
		2	Истощению
		3	Снижению работоспособности
		4	Нарушению заживления ран
	❖	5	Положительному азотистому балансу
18			Важными методами диагностики в диетологии являются все, кроме
		1	Антропометрия
		2	Определение состава тела
		3	Определение основного обмена
	❖	4	ЭКГ
		5	Определение фактического питания
19			Коэффициент физической активности - это
		1	Энерготраты, сопряженные с физической активностью
	❖	2	Отношение общих энерготрат к основному обмену
		3	Разница между общими энерготратами и энергией, необходимой на физиологические потребности организма
		4	Энерготраты, необходимые для окисления белков, жиров, углеводов
		5	Сумма энерготрат основного обмена и энерготрат на физическую активность
20			Перерасчет белка по азоту осуществляется следующим образом
	❖	1	1 мг азота соответствует 6,38 мг белка
		2	1 мг азота соответствует 63,8 мг белка
		3	1 мг азота соответствует 50 мг белка
		4	1 мг азота соответствует 150 мг белка
		5	1 мг азота соответствует 50 г белка
21			Для оценки соматического пула белка используют показатель
		1	Общий азот мочевины

	❖	2	Окружность плеча (мышц плеча)
		3	Содержание белковых фракций в сыворотке крови
		4	Содержание жира в организме
		5	Уровень мочевины в крови
22			Определение индекса массы тела - это
		1	Оценка роста
	❖	2	Определение веса
		3	Вычисление по формуле отношение массы тела к квадрату роста
		4	Вычисление по формуле отношение роста к квадрату массы тела
		5	Произведение массы тела и роста
23			Целью проведения антропометрических исследований является все, кроме
		1	Оценка физического развития
		2	Оценка пропорциональности размеров тела
		3	Выявление степени ожирения
	❖	4	Определение степени недостаточности веса
24		5	Прогноз тяжести интеркуррентных заболеваний
			При язвенной болезни не разрешается использовать
		1	слизистый отвар
	❖	2	мясной бульон
		3	компот из сухофруктов
		4	овощной отвар
		5	крупяной отвар
25			В противовоспалительную диету можно включить
	❖	1	сырые овощи
		2	неострый сыр
		3	мясной бульон
		4	творог
		5	горох
26			В диету больных хроническим энтеритом при развитии железодефицитной анемии нельзя включать как источник железа
		1	мясо
		2	яйца
		3	яблоки
	❖	4	гранаты
		5	груши
27			Калий не рекомендуется вводить в диету больного хроническим энтеритом, чтобы не вызвать ухудшение состояния больного. В этом случае не рекомендуется
	❖	1	кисель из отвара сухофруктов
		2	курага
		3	отвар сухофруктов
		4	изюм
	❖	5	чернослив
28			К факторам риска, провоцирующим развитие сахарного диабета 1 типа, относятся все перечисленные, кроме
	❖	1	вирусных инфекций
		2	тяжелого физического труда
		3	Нерациональное питание
		4	Токсические вещества
		5	Наследственность
29			К факторам риска, провоцирующим развитие сахарного диабета 2 типа, относятся все перечисленные, кроме
	❖	1	Ожирение и избыточная масса тела
		2	Возраст старше 45 лет

		3	Нерациональное питание
		4	Синдром поликистозных яичников
		5	Наследственность
30			Росту заболеваемости сахарным диабетом способствуют все следующие причины, кроме
		1	увеличения в структуре населения лиц с наследственной предрасположенностью к сахарному диабету
		2	изменения в питании населения
		3	увеличения средней продолжительности жизни населения
	❖	4	злоупотребления курением
		5	Стрессы
31			Основными требованиями диетотерапии при сахарном диабете 1 типа являются все, кроме
		1	Должен обеспечиваться относительно стабильный гликемический профиль
		2	Исключение легкоусвояемых углеводов
		3	Суточная калорийность рациона на 55-60% обеспечивается за счет углеводов, 16-20% - за счет белка, 24-30% - за счет жиров
		4	Режим питания – 6 раз в день
	❖	5	Повышенное содержание жиров в рационе
32			Целями диетотерапии при сахарном диабете не является
		1	Достижение нормальных показателей уровня глюкозы
	❖	2	Значительные колебания сахара
		3	Предупреждение осложнений
		4	Нормализовать нарушенный обмен
		5	Отсутствие глюкозурии
33			Основными требованиями диетотерапии при сахарном диабете 2 типа являются все, кроме
		1	Ограничение калорийности рациона на 25-40% от физиологической потребности у пациентов с ожирением
		2	Исключение легкоусвояемых углеводов
		3	Суточная калорийность рациона на 50-55% обеспечивается за счет углеводов, 15-20% - за счет белка, 30% - за счет жиров
		4	Увеличение пищевых волокон
	❖	5	Повышенное содержание жиров в рационе

Ситуационные задачи

№	Ситуационные задачи	Правильный вариант ответа
1	Установите соответствие между стандартными диетами и их общей характеристикой. Стандартные диеты: А. Основной вариант стандартной диеты Б. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) В. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) Г. Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) Д. Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета) Е. Вариант диеты с повышенной калорийностью (высококалорийная диета) Диеты номерной системы: 1. Диета с повышенным содержанием белка, нормальным количеством жиров, сложных углеводов и ограничением легкоусвояемых углеводов. 2. Диета с ограничением белка, с резким ограничением поваренной соли и жидкости. Исключаются азотистые экстрактивные вещества, алкоголь, какао шоколад, кофе, соленые закусочки. 3. Диета с повышенным содержанием белка, жира, физиологическим количеством сложных углеводов, повышенной энергетической ценностью. 4. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, с	А-5, Б-4, В-1, Г-2, Д-6, Е-3

	умеренным ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата ЖКТ. Исключаются острые закуски, приправы, пряности; ограничивается поваренная соль. 5. Диета с физиологическим содержанием белков, жиров и углеводов, обогащенная витаминами, минеральными веществами, растительной клетчаткой. Ограничиваются азотистые экстрактивные вещества, поваренная соль. Блюда готовятся в отварном виде или на пару, запеченные. 6. Диета с умеренным ограничением энергетической ценности, преимущественно за счет жиров и углеводов. Исключаются простые сахара, ограничиваются животные жиры, поваренная соль.	
2	Установите соответствие между степенью ожирения и значениями индекса массы тела. Степень ожирения: А. I, Б. II, В. III. Значения индекса массы тела: 1. 35-39,9 кг/м ² 2. 40 кг/м ² и более 3. 25-29,9 кг/м ² 4. 30-34,9 кг/м ² .	А-4, Б-1, В-2
3	Установите соответствие между видами вскармливания. Определение: А. Кормление грудью без допаивания водой, Б. Грудное вскармливание, возможно использование смеси в объеме менее 1/5 от суточного потребления, В. Грудное молоко + детская смесь, Г. Детская смесь более 4/5 суточного объема. Вскармливание: 1. Смешанное, 2. Искусственное, 3. Грудное, 4. Исключительно грудное.	1 – В, 2 – Г, 3 – Б, 4 – А

8. Критерии и шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценивание обучающегося на тестировании

Обучающимся предлагается 1 из 3 вариантов тестов по 70 тестовых заданий в каждом.

Оценка (пятибалльная)	Количество верных ответов, %
отлично	91 и выше
хорошо	81-90
удовлетворительно	71-80
неудовлетворительно	70 и ниже

Оценивание обучающегося на собеседовании

Оценка (пятибалльная)	Требования к знаниям
отлично	«Отлично» выставляется обучающемуся, показавшему полные и глубокие знания программы дисциплины, способность к их систематизации и клиническому мышлению, а также способность применять приобретенные знания в стандартной и нестандартной ситуации
хорошо	«Хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему хорошие/серьезные знания программы дисциплины, способному применять приобретенные знания в стандартной ситуации. Но не достигшему способности к их систематизации и клиническому мышлению, а также к применению их в нестандартной ситуации
удовлетворительно	«Удовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему слабые знания, но владеющему основными разделами программы дисциплины, необходимым

Оценка (пятибалльная)	Требования к знаниям
	минимумом знаний и способному применять их по образцу в стандартной ситуации
неудовлетворительно	«Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, показавшему поверхностные знания, что не позволяет ему применять приобретенные знания даже по образцу в стандартной ситуации

Оценивание практической подготовки³

Практические задания (манипуляции) выполняются студентом самостоятельно.

Оценка	Требования к практической подготовке
Зачтено	выставляется обучающемуся, освоившему практические навыки и способному применять их в стандартной и нестандартной ситуации
Не зачтено	выставляется обучающемуся, не освоившему практические навыки и неспособному применять их по образцу в стандартной ситуации

9. Учебно-методическое обеспечение по дисциплине (модуля)

Методические указания для обучающихся по самостоятельной работе

Основная литература

№ п/п	Наименование
1.	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Актуальные вопросы диетологии, диетотерапии, Госсанэпиднадзора и контроля лечебного питания в медицинских организациях: Учебное пособие / В.А. Тутельян, Б.П. Суханов, М.Г. Керимова, Е.В. Елизарова. – М.: Издательство Первого Московского государственного медицинского университета имени И.М. Сеченова, 2016. – 264 с.
2.	Детское питание: Руководство для врачей / Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – 4-е изд, перераб. и доп. – Москва: ООО «Медицинское информационное агентство», 2017. – 784 с.
3.	Маколкин, В. И. Внутренние болезни [Текст] : [учеб. для высш. проф. образования] / В. И. Маколкин, С. И. Овчаренко, В. А. Сулимов. - 6-е изд. перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013.
4.	Маколкин, В. И. Внутренние болезни [Электронный ресурс] : [учеб. для высш. проф. образования] / В. И. Маколкин, С. И. Овчаренко, В. А. Сулимов. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. – 765 с. : ил. - URL : http://marc.rsmu.ru:8020/marcweb2/Default.asp .
5.	Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения / [Под ред. М.М.Г. Гаппарова, Б.С. Каганова, Х.Х. Шарафетдинова]. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Династия», 2012. – 208 с.
6.	Циммерман Я.С. Гастроэнтерология: руководство / Я.С. Циммерман. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 816 с.

Дополнительная литература:

№ п/п	Наименование
1.	Детское питание. Руководство для врачей / Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2009. – 952 с.: ил.

2.	Евстигнеев С.В., Васильев В.В., Авроров В.А., Тугов Н.Д., Перекусихин М.В. Питание и здоровье населения: мониторинг, анализ, тенденции: монография / С.В. Евстигнеев [и др.]. – Старый Оскол: ТНТ, 2018. – 272 с.
3.	Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А. Жировые продукты для здорового питания. Современный взгляд / И.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 396 с.
4.	Ипатова Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Тутельян В.А. Спреды для здорового питания: реальность и перспективы [Текст] / И.Г. Ипатова, А.А. Кочеткова, А.П. Нечаев, В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 72 с.
5.	Использование метода комплексной антропометрии в клинической практике для оценки физического развития и пищевого статуса здорового и больного человека: Учебно-методическое пособие / под ред. В.А. Тутельяна, М.М.Г. Гаппарова, А.К. Батурина [и др. ...]. – М., 2008. – 47 с.
6.	Каганов Б.С. Лечебное питание при хронических заболеваниях / Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов. – М.: Эксмо, 2014. – 272 с.
7.	Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство / [В.А. Тутельян, М.А. Самсонов, Б.С. Каганов, А.К. Батурина, Х.Х. Шарафетдинов, О.А. Плотникова, М.С. Павлючкова]. – М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2008. – 448 с.
8.	Кисломолочные продукты в питании детей дошкольного возраста: Пособие для педиатров / под ред. И.Я. Коня. – М., 2008. – 32 с.
9.	Клиническая диетология детского возраста: Руководство для врачей / под ред. Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо. – М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2008. – 608 с.
10.	Ладодо К.С. Рациональное питание детей раннего возраста [монография] / К.С. Ладодо. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Миклош, 2009. – 320 с.
11.	Лечебное питание детей первого года жизни / под общ. ред. А.А. Баранова, В.А. Тутельяна. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Союз педиатров России, 2011. – 168 с. – (Клинические рекомендации для педиатров).
12.	Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / под ред. акад. В.А. Тутельяна, М.М.Г. Гаппарова, Б.С. Каганова, Х.Х. Шарафетдинова. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Династия», 2010. – 304 с.
13.	Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Функциональное питание: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2017. – 180 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
14.	Максимов В.А. Немедикаментозные методы лечения заболеваний органов пищеварения. – М.: Издательство «АдамантЪ», 2018. – 604 с.
15.	Максимов В.А. Основы разгрузочно-диетической терапии. – М.: Издательство «АдамантЪ», 2017. – 80 с. – (вкладыш: DVD-диск + брошюра 24 с.)
16.	Петренко В. Правильное питание здоровых людей / В. Петренко, Е. Дерюгин. – 6-е изд. – М.: Амрита-Русь, 2016. – 224 с.
17.	Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учеб. пособие / А.М. Петров. – 3-е изд. перераб. и доп. – М.: КУРС; ИНФА-М, 2018. – 270 с.
18.	Пилат Т.Л., Истомин А.В., Батурина А.К. Питание рабочих при вредных и особо вредных условиях труда. История и современное состояние / Т.Л. Пилат, А.В. Истомин, А.К. Батурина. – Т. 1. – М., 2006. – 240 с.
19.	Питание здорового и больного ребенка / [под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня, Б.С. Каганова]. – изд. 5-е. – М.: Издательство «Династия», 2011. – 280 с.
20.	Питание в начале жизни. От беременности до 3 лет. – Москва: Издательство «Э», 2017. – 288 с. – (НИИ питания РАМН. Эксперты рекомендуют).
21.	Питание здорового и больного ребенка / [под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня, Б.С. Каганова]. – изд. 6-е. – М.: Издательство «Династия», 2012. – 292 с.
22.	Православная кулинария: правильное питание во время поста и в праздники / сост. Елена Елецкая. – Ростов н/Д: Феникс, 2017. – 191 с. – (Вечные истины).

23.	Преображенская Э.Н. Лечебное питание. Практическое руководство (в таблицах и схемах) / Э.Н. Преображенская. – СПб., 2013. – 894 с.
24.	Профилактика и лечение хронических заболеваний верхних отделов желудочно-кишечного тракта / Под ред. акад. РАМН В.Т. Ивашкина. – М.: МЕДпресс-информ, 2002. – 128 с., ил.
25.	Руководство по диетологии / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб.: Питер, 2001. – 540 с.
26.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 208 с.
27.	Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 628 с.
28.	Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
29.	Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практическое руководство (нормативный документ) / сост. Б.С. Каганов, А.С. Шарафетдинов, Э.Н. Преображенская и др. – М., 2009. – 336 с.
30.	Специализированные продукты питания для детей с аллергией к белкам коровьего молока. Пособие для врачей / под редакцией В.А. Тутельяна. – М.: МОДВ, 2015. – 67 с.
31.	Справочник по диетологии / Под ред. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова. – 3-е изд., перереб. и доп. – М.: Медицина, 2002. – 544 с.: ил.
32.	Тель Л.З. Энциклопедия здоровья / Л.З. Тель. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 736 с.
33.	Третьякевич В.К. Питание и восстановление после инфаркта / В.К. Третьякевич. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 156[1] с. – (Будь здоров!).
34.	Тутельян В.А., Никитюк Д.Б., Ильенко Л.И. Диетотерапия и коррекция витаминно-минеральной недостаточности у детей с аллергическими заболеваниями / В.А. Тутельян, Д.Б. Никитюк, Л.И. Ильенко; ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии; ФГБОУ ВО «РНИМУ им. Н.И. Пирогова», ФГАОУ ВО «Первый МГМУ им. И.М. Сеченова», Общероссийская общественная организация «Российский союз нутрициологов, диетологов и специалистов пищевой индустрии», Общество детских врачей Москвы, Педиатрическое респираторное общество Москвы. – М.: Издательство РАМН, 2018. – 124 с.: табл.
35.	Батулин А.К., Каганов Б.С., Шарафетдинов Х.Х. Питание подростков: современные взгляды и практические рекомендации / А.К. Батулин, Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов. – М.: Агентство медицинского маркетинга, 2006. – 54 с.
36.	Батулин А.К., Каганов Б.С., Шарафетдинов Х.Х. Питание подростков: современные взгляды и практические рекомендации / А.К. Батулин, Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов. – М.: Агентство медицинского маркетинга, 2009. – 56 с.
37.	Бахман А.Л. Искусственное питание: Перевод с англ. / А.Л. Бахман; под ред. А.Л. Костюченко. – М.- СПб: БИНОМ-Невский диалект, 2001. – 190 с.
38.	Бронникова С. Интуитивное питание: как перестать беспокоиться о еде и худеть / Светлана Бронникова. – Москва: Эксмо, 2015. – 432 с. – (Правильное питание без правил).
39.	Величковский Б.Т. Характеристика окислительного статуса пульмонологического больного: учебно-методическое пособие для врачей / Б.Т. Величковский, Е.В. Проскурнина. – М.: Издательство РАМН, 2018. – 52 с.
40.	Витамин D: новый взгляд на роль в организме: учебное пособие / И.Н. Захарова, Т.Э. Боровик, Т.М. Творогова, Ю.А. Дмитриева, С.В. Васильева, Н.Г. Звонкова; ГБОУ ДПО Российская медицинская академия последиplomного образования. – М.: ГБОУ ДПО РМАПО, 2014. – 96 с.
41.	Голицына Л.Н. Парэховирусы человека / Л.Н. Голицына, В.В. Зверев, Н.А. Новикова; монография – Н. Новгород: Типография «Растр-НН», 2017. – 82 с.
42.	Горелов А.В. Острые кишечные инфекции у детей: карманный справочник / А.В. Горелов. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 232 с.

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» дисциплины (модуля) Диетология

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес сайта
1.	Общероссийская социальная сеть «Врачи РФ»	http://vrachirf.ru/company-announce-single
2.	Министерство здравоохранения Российской Федерации	http://rosminzdrav.ru
3.	Федеральный фонд обязательного медицинского страхования	http://ffoms.ru
4.	Всемирная организация здравоохранения	http://WHO.int
5.	Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения.	http://mednet.ru
6.	Федеральная служба государственной статистики.	http://gks.ru
7.	Электронный журнал Государственный менеджмент.	http://gosman.ru
8.	Экспертная сеть по вопросам управления.	http://gosbook.ru
9.	Международный информационно-образовательный портал для врачей	Univadis.ru
10.	Сайт Союза педиатров России	pediatr-russia.ru
11.	Сайт Российской ассоциации специалистов перинатальной медицины	raspm.ru
12.	Портал Мир Врача	mirvracha.ru
13.	Научная электронная библиотека.	www.ELIBRARY.ru
14.	Электронная медицинская библиотека «Консультант врача»	www.rosmedlib.ru

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При реализации образовательной программы для изучения дисциплины

Диетология

Название дисциплины и модуля (при наличии)

используются следующие компоненты материально-технической базы ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»:

Аудиторный фонд

Материально-технический фонд

Библиотечный фонд

Аудиторный фонд предлагает обустроенные аудитории для проведения аудиторных занятий. Аудитории оборудованы мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать современные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей и результатов лабораторных и инструментальных исследований. Помещения предусмотрены для оказания медицинской помощи пациентам, оснащены специализированным оборудованием и медицинскими изделиями и расходным материалом. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

№ п/п	Перечень помещений ⁴
1.	г. Москва, Устьинский проезд, дом 2/14, Консультативно-диагностический центр "Здоровое питание", учебные комнаты, лаборатории
2.	г. Москва, Каширское шоссе, д. 21 Клиника ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», учебные комнаты, лаборатории

Проведение лекционных занятий обеспечено наличием проектора, ноутбука, экрана для демонстраций мультимедийных презентаций.

Для проведения аудиторных занятий используется различное оборудование:

Мультимедийная установка, компьютер с типовыми задачами.

Анализ крови, мочи, УЗИ внутр органов, результаты аллергопроб, анализатор состава тела, метабологграф, анализатор Биоимпедансный, калипер, программное обеспечения «Оценка фактического питания»

Тепловое оборудование:

жарочные поверхности, пароконвектоматы, мармиты, тепловые шкафы и столы.

Механическое оборудование:

мясорубка, овощерезка, кухонный процессор, миксеры, тестомесильная машина, слайсер, соковыжималка.

Холодильное и морозильное оборудование: холодильные витрины, морозильные и холодильные шкафы.

Линия раздачи, термоупаковочная машина,

Посудомоечная машина

Кухонный инвентарь.

Кухонная и столовая посуда и приборы

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы.

⁴ Перечень помещений, необходимых для проведения аудиторных занятий (адрес, аудитория)