

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАФЕДРА ПЕДИАТРИИ С КУРСОМ ИДПО



УТВЕРЖДАЮ

Директор _____

В.В. Викторов

«*шаш*» _____

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного модуля 3

« ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ»

по специальности: «Диетология»

Форма обучения: с отрывом от работы, с частичным отрывом от работы и по индивидуальным формам обучения

Лекции: 9 час.

Семинарские

и практические занятия: 21 час. стажировка-3

ВАР-2 Всего: 36 час., (ЗЕ – 36).

Категория слушателей: врачи диетологи, врачи с ВПО по специальности «06.01.01 Лечебное дело», «06.01.03 Педиатрия».

Уфа, 2020

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИНСТИТУТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАФЕДРА ПЕДИАТРИИ С КУРСОМ ИДПО



УТВЕРЖДАЮ

Институт
дополнительного
профессионального
образования
Директор

И.И. Викторов

В.В. Викторов

И.И. Викторов

2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного модуля 3

« ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ»

по специальности: «Диетология»

Форма обучения: с отрывом от работы, с частичным отрывом от работы и по индивидуальным формам обучения

Лекции: 9 час.

Семинарские

и практические занятия: 21 час. стажировка-3

ВАР-2 Всего: 36 час., (ЗЕ – 36).

Категория слушателей: врачи диетологи, врачи с ВПО по специальности «06.01.01 Лечебное дело», «06.01.03 Педиатрия».

Уфа, 2020

СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации непрерывного образования врачей «Лечебное питание при заболеваниях кожи» со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Диетология» разработана сотрудниками кафедры педиатрии с курсом ИДПО ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России.

№ пп.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1.	Дружинина Наталья Анатольевна	Д.м.н., профессор	Профессор кафедры педиатрии Ис курсом ИДПО БГМУ	ФГБОУ ВО БГМУ МЗ РФ
2.	Ахметшин Р.З.	Кмн доцент	Зав.кафедры педиатрии с курсом ИДПО БГМУ	ФГБОУ ВО БГМУ МЗ РФ

СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации непрерывного медицинского образования врачей со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Диетология» разработанная сотрудниками кафедры педиатрии с курсом ИДПО ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России.

№ пп.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1.	Дружинина Наталья Анатольевна	Д.м.н., профессор	Профессор кафедры педиатрии с курсом ИДПО	ФГБОУ ВО БГМУ МЗ РФ
2.	Ахметшин Рустэм Закиевич	К.м.н доцент	Зав.кафедрой педиатрии с курсом ИДПО БГМУ	ФГБОУ ВО БГМУ МЗ РФ

1. Пояснительная записка

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации непрерывного медицинского образования «ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ» по специальности «Диетология» обусловлена продолжающимся ростом распространенности болезней кожи и придатков, часто связанных с нерациональным питанием среди взрослых и детей. Основная задача диетотерапии при заболеваниях кожи, подкожно-жировой клетчатки, придатков кожи — это своевременная коррекция нарушений обмена веществ. При обследовании пациента на первое место необходимо поставить оценку пищевого статуса в соответствии с данными антропологических, биохимических и иммунологических методов обследования. Следуя данной тактике лечения, можно не только индивидуально подойти к формированию пищевого рациона, но и провести эффективное лечение конкретного пациента. Большим разнообразием диагностических и лечебных методик, которыми необходимо овладеть современному врачу-диетологу для улучшения качества жизни пациентов, необходимостью совершенствования и получения новых компетенций врачебной деятельности, адаптированной к новым экономическим и социальным условиям с учетом международных требований и стандартов.

2. Цель и задачи дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей «ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ»

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации непрерывного образования врачей «ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ » по специальности «Диетология»: совершенствование и приобретение новых компетенций, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, получение систематизированных теоретических знаний, умений и необходимых профессиональных навыков для своевременного выявления, диагностики, лечения и профилактики заболеваний кожи путем адекватного рационального питания, при работе с врачами-диетологами. доп. специальности: врач-педиатр, врач-терапевт, врач-гастроэнтеролог, врач общей практики, врач-педиатр участковый, врач-терапевт участковый.

Задачи теоретической части изучения дисциплины:

1. разнообразие диетического рациона, адекватность макро- и микронутритивного состава и энергетической ценности в динамике инфекционного процесса кожи, подкожно-жировой клетчатки, придатков кожи.
2. На всех этапах лечения (стационарном, санаторном, амбулаторном) диетическая терапия должна быть дифференцированной в зависимости от течения, тяжести и стадии процесса, наличия осложнений.
3. Индивидуализация химического состава диеты за счет включения в рацион диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов, смесей белковых композитных сухих, специализированных смесей для энтерального питания и биологически активных добавок (БАД) к пище.

Наиболее общими нарушениями при кожной патологии являются усиление перекисного окисления липидов и других свободно-радикальных процессов, ослабление антиоксидантной защиты и изменение синтеза простагландинов из полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК). Поэтому для профилактики и лечения заболеваний кожи питание больных обогащается макро- и микроэлементами и другими необходимыми биологически активными веществами (витаминами-антиоксидантами, ПНЖК семейства ω -3, пищевыми волокнами, полифенольными соединениями и др.).

Задачи практической части изучения дисциплины:

1. совершенствовать умения и владения для своевременной диетотерапии наиболее распространенных заболеваний кожи у взрослых и у детей;
 2. совершенствовать умения в оказании диетологической помощи при аллергических заболеваниях кожи у взрослых и у детей;
 3. совершенствовать умения и владения в проведении комплексного лечения заболеваний кожи с использованием знаний по диетотерапии взрослых и у детей;
- 3. Категории обучающихся:** врач-диетолог, врач-педиатр, врач-терапевт, врач-педиатр участковый, врач-терапевт участковый, городской (районный), врач общей практики, врач-гастроэнтеролог

4. Объем программы: 36 академических часов, в том числе 36 зач.ед.

5. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

Режим и продолжительность занятий	Ауд. часов	Дни	Общая продолжительность программы (дней, недель)
График обучения			
Форма обучения			
Очная (с отрывом от работы)	21	3,5	4/0,67
Заочная	15	2,5	2/0,33
Итого	36	6	6/1

6. Планируемые результаты обучения врачей, успешно освоивших дополнительную профессиональную программу повышения квалификации непрерывного медицинского образования врачей ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ по специальности «Диетология»:

6.1. Характеристика новых трудовых функций и (или) уровней квалификации

Согласно Приказу Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения" врач-диетолог» должен:

- 1) Оказывать квалифицированную медицинскую помощь по специальности «диетология», используя методы диагностики, лечения, профилактики и реабилитации.
- 2) Определять тактику ведения больного в соответствии с установленными стандартами с использованием методов клинической и параклинической диагностики основных нозологических форм и патологически состояний.
- 3) На основании сбора анамнеза, клинического наблюдения и результатов клинико-лабораторных и инструментальных исследований устанавливать (или подтверждает) диагноз.
- 4) Самостоятельно проводить или организовать необходимые диагностические, лечебные, реабилитационные и профилактические процедуры и мероприятия с применением современных методов терапии основных соматических и инфекционных заболеваний и патологических состояний.

6.2. Квалификационные требования

Высшее профессиональное образование (высшее образование) по специальности "Диетология"

1. послевузовское профессиональное образование (интернатура или ординатура) и сертификат специалиста по специальности «Педиатрия», «Терапия», «Семейный врач», «Диетология» с профессиональной переподготовкой по специальности «Диетология»;
2. послевузовское профессиональное образование (интернатура или ординатура) и сертификат специалиста по специальности "Педиатрия", «Лечебное дело», «Диетология», «Семейный врач», «Гастроэнтерология»

6.3. Характеристика профессиональных компетенций врача диетолога, подлежащих совершенствованию в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «Диетология».

Исходный уровень подготовки обучающихся – сформированные компетенции, включающие в себя:

Универсальные компетенции:

- готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

Профессиональные компетенции:

диагностическая деятельность:

- готовность к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем (ПК-5);

лечебная деятельность:

- готовность к ведению и лечению пациентов, нуждающихся в оказании диетологической медицинской помощи (ПК-6);

организационно-управленческая деятельность:

- готовность к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан в медицинских организациях и их структурных подразделениях (ПК-10);
- готовность к участию в оценке качества оказания медицинской помощи с использованием основных медико-статистических показателей (ПК-11).

6.4. Характеристика новых профессиональных компетенций врача-педиатра, формирующихся в результате освоения дополнительной профессиональной программы непрерывного медицинского образования повышения квалификации врачей по специальности «диетология»:

Обучающийся, успешно освоивший программу, будет обладать новыми профессиональными компетенциями, включающими в себя:

По окончании изучения ДПП ПК НМО ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КОЖИ» должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции: (ПК-6); готовность к ведению и лечению пациентов, нуждающихся в оказании диетологической медицинской помощи

ПК профессиональные компетенции	Опыт практической деятельности	Умения	Знания
<p>ПК 6 Назначение диетотерапии и пациентам с заболеваниями кожи, с алиментарно-зависимой патологией, с ожирением, метаболическим синдромом болезнями эндокринной системы,</p>	<p>ОПД 1. Разработка плана лечения пациентов с учетом диетотерапии при кожных заболеваниях, пациентам с хроническими алиментарно-зависимыми болезнями, ожирении при метаболическом синдроме, СД 1 и 2 типа. при акне ОПД 2. Назначение диетотерапии в соответствии с возрастом пациентов и клинической картины заболевания. ОПД 3. Назначение немедикаментозной и диетической терапии пациентам, с учетом клинической картины заболевания. ОПД 4. Выполнение рекомендаций по медикаментозной и диетотерапией, назначенной</p>	<p>У 1. Назначать медикаментозную с учетом возраста пациента и клинической картины заболевания. У 2. Назначать диетотерапию с учетом возраста пациента и клинической картины заболевания. У 3. Оказывать необходимую медицинскую помощь пациентам при неотложных состояниях. У 4. Анализировать действия лекарственных препаратов по совокупности их фармакологического воздействия на организм пациентов и их сопоставимость с диетотерапией. У 5. Оценивать эффективность и безопасность диетотерапии и медикаментозной терапии у детей. У 6. Оценивать эффективность и безопасность диетотерапии немедикаментозных методов лечения у</p>	<p>3.1.Порядки оказания медицинской помощи пациентам с нарушениями обмена. 3. 2. Стандарты медицинской помощи пациентам с заболеваниями кожи. , СД1и 2 типа при ожирении и метаболическом синдроме. 3.3. Клинические рекомендации (протоколы лечения) по вопросам оказания медицинской помощи с нарушениями обмена, с хроническими заболеваниями , ЖКТ , СД1и 2 типа при ожирении и метаболическом синдроме. 3.4. Современные методы диетотерапии пациентам с нарушениями обмена, с хроническими заболеваниями , ЖКТ. , СД1и 2 типа при ожирении и метаболическом синдроме. 3.5. Механизм действия основных групп лекарственных препаратов; медицинские показания и противопоказания к их применению; осложнения, вызванные их применением. Сочетание диетотерапии и медикаментозной терапии 3.6. Организация и реабилитация лечебного питания пациентам в зависимости от возраста и характера хронического заболевания . 3.7. Методика выполнения реанимационных мероприятий при заболеваниях обмена с</p>

	<p>врачами-педиатрами и врачами – терапевтами, врачами гастроэнтеролога ми и эндокринологами ОПД 5. Оказание медицинской помощи при неотложных состояниях у пациентов при диабетической и гипогликемической коме. ОПД 6. Оценка эффективности и безопасности медикаментозной терапии у пациентов. ОПД 7. Оценка эффективности и безопасности немедикаментозной терапии у пациентов. ОПД 8. Оценка эффективности и безопасности диетологических методов лечения.</p>	<p>детей. У 7. Назначать диетотерапию с учетом возраста пациентов и клинической картины заболевания органов пищеварения, СД1 и 2 типа, при ожирении и при метаболическом синдроме.</p>	<p>хроническими заболеваниями , ЖКТ. , СД1и 2 типа при ожирении и метаболическом синдроме. 3.8. Принципы организации и проведения интенсивной терапии и реанимации при оказании медицинской помощи в амбулаторных условиях и в стационарных условиях.</p>
--	---	---	--

7. Учебный план

Учебного модуля «**Лечебное питание при заболеваниях кожи**» врачей по специальности «Диетология»

Цель: Получение врачами – диетологами, врачами-педиатрами, врачами – терапевтами, врачами – гастроэнтерологами, врачами – эндокринологами, «семейными врачами» современных знаний по вопросам организации питания при заболеваниях кожи в возрастные периоды жизни детей, подростков и взрослых пациентов.

Категория обучающихся: врач-диетолог. Доп. специальности: врач-педиатр, врач-терапевт , врач-терапевт участковый, врач-педиатр городской (районный), врач общей практики, врач-гастроэнтеролог, врач-педиатр участковый, врач общей практики..

Форма обучения – очно-заочная с дистанционно обучающими технологиями, стажировкой.

Код	Наименование разделов, тем, элементов	Всего часов	В том числе					
			Дистанционное обучение		Лекции	Очное обучение		
			Слайд-лекции	Форма контроля		стажировка	Практические занятия	Форма контроля
1	Основные принципы диетотерапии при атопических дерматитах, крапивнице, псориазе, других заболеваниях кожи и подкожно-жировой клетчатки	12	6	Тестир.	3		3	Собес.
2	Лечебное питание при акне	12	6	Тестир.		6		Собес.
3	Основные принципы диетотерапии при инфекциях кожи и подкожной клетчатки	9	3	Тестир.			6	Собес.
	Аттестационная работа	2						ВАР
	Итоговая аттестация	1						Зачет
	ИТОГО:	36	15		3	6	9	

8. Учебно-тематический план и содержание программы

№	Название темы	Основное содержание
1	Учебный раздел 1. «Основные принципы диетотерапии при атопических дерматитах, крапивнице, псориазе, других заболеваниях кожи и подкожно-жировой клетчатки»	
1.1	Назначение диетотерапии при заболеваниях кожи и подкожно-жировой клетчатки	Причины, механизмы формирования патологии классификация, клиника, лечение, профилактика Система стандартных диет для лечебного питания. Соблюдение технологии приготовления блюд и режим дробного питания с применением варианта механического и химического щажения в период обострения болезни. Перечень рекомендуемых продуктов и блюд, целевое назначение диеты. Характеристика диеты при демпинг-синдроме.
1.2.	Лечебное питание при атопическом дерматите	Вопросы клиники, диагностики и диетотерапии больных с атопическим дерматитом Общая характеристика диеты при остром

		дерматите .Перечень рекомендуемых продуктов и блюд.Примерное меню основного варианта стандартной диеты . Особенности диетической коррекции . Рекомендуемые напитки. Обеспечение правильной технологической обработки продуктов и лечебных блюд, ограничение продуктов со свойствами неспецифических раздражителей (перца, горчицы, других пряностей, острых и соленых продуктов, исключение жареных блюд, консервированных продуктов, копченостей)
1.3	Лечебное питание при псориазе	Основные принципы составления рациона при псориазе. Использование специализированного питания в комплексном лечении пациентов. Продолжительность ограничительной диеты. Голод и парентеральное питание в период выраженных клинических признаков аутолитического процесса. Рекомендуемые меню для пациентов зависимости от периода болезни.
2	Учебный раздел 2. «Лечебное питание при акне»	
2.1	Стандарты питания при акне	Редуцированные по калорийности диеты для больных с акне. Принципы построения диеты и продолжительность использования ограничительных диет. Определение гликемического индекса, продуктов относящиеся к группе риска по гликемическому индексу.
2.2	Разрешенные и запрещенные продукты при акне	Ограничительная диета по снижению в рационе животных жиров, продуктов с высокой квотой белков. Ограничение алкоголя, курения, переутомления и стрессовых ситуаций. Основные принципы построения диеты больным акне.. Группы продуктов содержащих высокое количество пуринов .Особенности технологии приготовления пищи
2.3	Диета при акне: меню на неделю	Построение диеты для пациентов с акне для снижения необходимого уровня базальной и послепищевой гликемии, нормализации гликированного гемоглобина, достижения оптимального уровня липидных показателей, холестерина ЛПНП ЛПВП, триглицеридов. Режим питания больных

3	Учебный раздел 3. « Основные принципы диетотерапии при инфекциях кожи и подкожной клетчатки»	
3.1	Питание при гнойных заболеваниях кожи, общие принципы	В случае гнойных заболеваний кожи рекомендовано строго прекратить употреблять в пищу легкие углеводы, заменить их тяжелыми (медленными), а также сохранить суточные потребности белков и жиров, однако ограничить употребление некоторых из них. Т.е. в сутки положено в среднем по 100 г белков и жиров, однако получить все это количество следует от мяса и растительных жиров, ограничивая потребление яиц и морепродуктов. Блюда в основном должны быть приготовлены на пару или вареными. Жареные могут составлять не более 30% от всей пищи. Специи и пряности, а также копчености и консервы следует сократить до минимума в острый период болезни. .
3.2	Подробнее о белковой пище при гнойных болезнях кожи	Картотека блюд для лечебного питания. Смеси белковые композитные сухие их предназначение и роль в организации лечебного питания пациентов.
3.3	Углеводы и жиры в питании больных при инфекциях кожи	Содержание пищевых волокон, микроэлементов, витаминов в рационах пациентов имеющих нарушения обмена липидов. Профилактическое действие вегетарианских диет

9.Методические особенности реализации дистанционного обучения

9.1 Правовые основы использования ДОТ

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 6 мая 2005 г. № 137 «Об использовании дистанционных образовательных технологий»;
- ГОСТ Р 53620-2009 «Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Электронные образовательные ресурсы. Общие положения»;
- Приказ Министерства образования и науки от 01 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Целью дистанционного обучения является предоставление обучающимся возможности проведения исходного контроля, подготовки проектного задания, части содержания дополнительной профессиональной программы НМО непосредственно по месту жительства. Основными дистанционными образовательными технологиями на цикле ПК

«Лечебное питание при болезнях кожи» являются: интернет-технология с методикой асинхронного дистанционного обучения. Для этого на образовательном портале ФГБОУ ВО БГМУ в разделе кафедры педиатрии с курсом ИДПО формируется кейс, внутри которого папки по учебному модулю: вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы, проектные задания для выпускной аттестационной работы. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется при технической возможности обучающихся в виде вебинара или веб-форума. Каждый обучающийся получает свой оригинальный пароль, который дает доступ к учебным материалам портала.

9.2. Реализация программы в форме стажировки

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации непрерывного медицинского образования врачей «Лечебное питание при заболеваниях кожи» по специальности «Диетология» реализуется частично в форме стажировки.

Стажировка осуществляется в целях изучения передового опыта, а также закрепления теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей врача-диетолога. Стажировка носит индивидуальный или групповой характер.

Стажировка (6 часов) реализуется на клинических базах: гастроэнтерологического отделения Республиканской детской клинической больницы:

Цель стажировки – совершенствование компетенции по организации оказания медицинской помощи по профилю диетология, применение критериев оценки качества медицинской помощи больным с заболеваниями кожи. Применение критериев оценки качества медицинской помощи больным с алиментарно зависимыми заболеваниями.

Задачи стажировки:

- Совершенствование имеющихся профессиональных знаний и умений по квалифицированному ведению больных дерматологического профиля.
- Совершенствование методов диагностики и диетотерапии с заболеваниями кожи с.
- Совершенствование практических навыков по вопросам диагностики, дифференциальной диагностики и диетотерапии с заболеваниями кожи .

В процессе стажировки врач-диетолог получит **трудовые функции**:

- Проведение обследования пациентов с симптомами заболеваний кожи с целью установления диагноза;
- Назначение диетотерапии при заболеваниях кожи аллергического генезе, при воспалительных заболеваниях, при акне. Вегетарианские диеты у детей и взрослых.
- Совершенствует **трудовые действия** по диагностике и диетотерапии заболеваний кожи у пациентов.
- Куратор стажировки – д.м.н., проф. кафедры педиатрии ИДПО ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России, Н.А.Дружинина
-

Темы выпускных аттестационных работ

1. Эффективность диетотерапии при АКНЕ в условиях стационара и поликлиники.
2. Анализ нутритивного статуса пациентов при воспалительных заболеваниях кожи .

Формы и методы контроля

9.3. Формы промежуточной аттестации обучающихся:

1. Промежуточный и рубежный контроль в виде тестирования перед очной частью, собеседование, решение ситуационных задач, защита выпускных аттестационных работ.

9.4. Примеры контрольно-оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля : Перечень вопросов для собеседования и фронтального опроса.:

1. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.
2. Медицинская документация по выписке продуктов питания в ЛПУ
3. Врачебная этика и деонтология. Медицинская этика – основа общения врача
4. Гипо-, полигипо-, авитаминозы; диагностика скрытых форм витаминной недостаточности; профилактика и лечение
5. Пищевая биологическая ценность продуктов питания
6. Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
7. Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни
8. Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
9. Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболеваний.
10. Нетрадиционные методы питания. Понятие об альтернативной медицине, методы терапии
11. Специализированные продукты питания
12. Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний
13. Функциональные заболевания желудка и двенадцатиперстной кишки; этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики, диетотерапия, принципы медикаментозной и фитотерапии

Примеры заданий, выявляющих практическую подготовку врача-диетолога.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ИСХОДНОГО УРОВНЯ ЗНАНИЙ:

Выберите правильный ответ.

1. Изменения объёма пищи при искусственном вскармливании по сравнению с естественным
 - 1) повышается
 - 2) понижается
 - 3) остаётся тем же
2. Полное отлучение ребенка от груди матери рекомендуется в возрасте (в месяцах)
 - 1) 9–10
 - 2) 10–12
 - 3) 12–18
 - 4) 18–24
3. Сроки введения прикорма при искусственном вскармливании: ... месяцев.
 - 1) 3 – 3,5
 - 2) 4 – 4,5
 - 3) 5 – 5,5
 - 4) 4,5 – 6
4. Среднее число кормлений за сутки ребёнка первых 2-х месяцев жизни на искусственном вскармливании:

- 1) 3 - 4
- 2) 5 - 6
- 3) 6 - 7
- 4) 8 - 10

5. Смешанным вскармливанием называется питание грудного ребёнка, когда наряду с женским молоком ребёнок получает

- 1) фруктовое пюре
- 2) овощное пюре
- 3) донорское молоко
- 4) заменители женского молока
- 5) фруктовые и овощные соки

6. Ночные кормления новорождённого ребёнка грудью матери

- 1) не рекомендуются
- 2) рекомендуются
- 3) уменьшают лактацию, т.к. нарушается сон матери

7. Создание адаптированных заменителей женского молока не включает

- 1) использование деминерализованной молочной сыворотки
- 2) качественную и количественную коррекцию белка
- 3) уменьшение содержания животных жиров
- 4) добавление растительных жиров
- 5) добавление молочного сахара
- 6) уменьшение содержания сахара
- 7) коррекцию содержания витаминов и минеральных веществ

8. Стул ребёнка на искусственном вскармливании

- 1) имеет кислый запах
- 2) содержит много воды
- 3) имеет примесь слизи и зелени
- 4) светло-жёлтого цвета

9. Не является функцией атф в организме

- 1) транспорт веществ
- 2) обеспечение процессов сокращения и движения
- 3) передача информации
- 4) распад веществ

10. Среднее число кормлений за сутки ребёнка первых 2-х месяцев жизни на искусственном вскармливании:

- 1) 3 - 4
- 2) 5 - 6
- 3) 6 - 7
- 4) 8 - 10

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ИСХОДНОГО УРОВНЯ ЗНАНИЙ

Тест	Ответ
1	3
2	3
3	4
4	3
5	4
6	2
7	6
8	4
9	4
10	3

Рубежный тестовый контроль по специальности «Диетология»

1. Основной документ для организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- А) семидневное сводное меню;
- Б) картотека блюд;
- В) сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- Г) все перечисленное;
- Д) ведомость на выдачу продуктов,

2. Картотеку блюд утверждает:

- А) диетолог;
- Б) заведующий производством;
- В) заведующий пищеблоком;
- Г) главный врач;
- Д) главный бухгалтер.

3. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

- А) диетолог;
- Б) заведующий производством;
- В) заведующий пищеблоком;
- Г) главный врач;
- Д) главный бухгалтер.

4. Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:

- А) белки - глицерин - аминокислоты;
- Б) белки - аминокислоты - мочевины;
- В) белки - полипептиды – пептиды - аминокислоты;
- Г) белки - пектины - аминокислоты;
- Д) белки - мочевины.

5. Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая:

- А) истощение;
- Б) усиленное образование биогенных аминов (скатола, индола в кишечнике);
- В) повышение уровня мочевины в крови и кишечнике;
- Г) усиление процессов гниения белков в кишечнике;
- Д) положительный азотистый баланс.

Эталонные ответы

1-Б
2-Г
3-Г
4-Б
5-А

Ситуационные задачи

Задача №1

К Вам на процедуру антицеллюлитного массажа пришла – женщина И. Б., 30 лет, продавец. Имеет рост 167 см, массу тела 70 кг, окружность грудной клетки – 102 см. Средняя толщина кожно-жировой складки – 13 мм. Хочет избавиться от целлюлита. В процессе сбора анамнеза - выяснилось наличие хронического гастрита.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ: Задача №1 Диета № ОВД 2 Показания

Хронический гастрит с секреторной недостаточностью, хронический энтерит, колит без признаков обострения заболевания, при отсутствии заболеваний печени, поджелудочной железы.

Целевое назначение

Механическое щажение желудка, химическая стимуляция выработки желудочного сока.

Общая характеристика

Диета физиологически полноценная, с исключением продуктов и блюд, «тяжелых» для желудочно-кишечного тракта, трудноперевариваемых (жирные сорта мяса, рыбы, продукты, включающие грубую клетчатку). Рекомендуются блюда из нежирных сортов рыбы и мяса, творог, кисломолочные продукты, овощи, фрукты, ягоды.

Кулинарная обработка

Применяются различные степени измельчения и тепловой обработки (отваривание, запекание, обжаривание без панировки).

Химический состав

Белки 100 - 120 г, жиры 100 - 120 г, углеводы 400 - 450 г, поваренная соль до 15 г; калорийность 3000 - 3500 ккал.

Режим питания

4 - 5 раз в сутки.

Задача №2

К Вам на маникюр пришла женщина 25 лет. В процессе сбора анамнеза – вы узнали о наличии беременности, сроком -20 недель и язвенной болезни. Длина тела 168 см, масса тела 64 кг, окружность грудной клетки – 96 см.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ Задача №2 Диета № 1 Показания

Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, хронические гастриты и гастродуодениты с сохраненной и повышенной секрецией.

Целевое назначение

Ограничение механических, химических, термических раздражителей желудка и двенадцатиперстной кишки (слизистой оболочки, нервно-рецепторного аппарата), торможение избыточной выработки желудочного сока, нейтрализация избыточно выделившейся соляной кислоты, стимуляция процессов репарации (восстановления) слизистой оболочки.

Общая характеристика

Диета содержит достаточное для нормальной жизнедеятельности, физиологически обоснованное количество белков, жиров, углеводов; ограничивается содержание поваренной соли, веществ, механически и химически раздражающих слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, стимуляторов выработки желудочного

сока, продуктов и веществ, длительно задерживающихся в желудке. Исключается грубая клетчатка.

Кулинарная обработка

Пищу готовят на пару или варят. Применяется тщательная механическая обработка - продукты измельчаются (пропускаются через мясорубку, протираются). Рыбу и мясо негрубых сортов допускается использовать куском. Разрешается потребление копченых продуктов без грубой корки.

Химический состав

Белки 100 - 120 г, жиры 100 - 120 г, углеводы 400 - 450 г, поваренная соль 8 - 10 г; калорийность 3000 - 3500 ккал.

Режим питания

4 - 5 раз в сутки.

Задача №3

На массаж воротниковой зоны пришла Н.В. – женщина, 32 года, преподаватель ВУЗа, имеет рост 165 см, массу тела 59 кг, окружность грудной клетки – 96 см. Последний год жалуется на быструю утомляемость, раздражительность, нарушение сна, головокружения.

Отмечается частые простудные заболевания, повышенное выпадение волос, кровоточивость десен во время чистки зубов, снижение аппетита. Последние 2 года старается похудеть, с этой целью перепробовала десятки диет, но стойкого эффекта не наблюдает.

Задание:

1. Дайте рекомендации по рациональному питанию, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ:Задача №3 Диета № 11 Показания

Туберкулез легких, костей, лимфатических узлов, суставов при нерезком обострении или его затухании, при пониженной массе тела (истощение после инфекционных болезней, операций, травм).

Целевое назначение

Это улучшение питания организма, повышение его защитных сил, усиление восстановительных процессов в пораженном органе.

Общая характеристика

Это диета с повышенной калорийностью, увеличивающая содержание в организме животных белков, липотропных веществ, кальция, фосфора и витаминов. Режим питания: 5 раз в день.

Кулинарная обработка

Все виды.

Химический состав

Химический состав: белки — 110—130 г (60 % животные), жиры — 100—120 г (20—25 % растительные), углеводы — 400—450 г, поваренная соль — 15 г, свободная жидкость — 1,5 л. Энергоценность — 3000—3400 ккал

Задача №4

К Вам на массаж спины пришла женщина 45 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено, что женщина страдает ожирением 3 степени, жалуется на отеки ног по вечерам, боли в коленных суставах.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
 2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?
- ответ Задача №4

ОТВЕТ Задача №4 Диета № 8 Показания Ожирение.

Целевое назначение

Цель назначения лечебной диеты /стола/ №8— воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира. Диета обеспечивает снижение калорийности рациона за счет ограниченного потребления сахаров, которые быстро усваиваются и переходят в организме в жир.

Характеристика лечебной диеты

В диете уменьшена энергоценность рациона за счет углеводов, легкоусвояемых жиров (в основном животных) при нормальном или незначительно повышенном содержании белка; ограничены свободная жидкость, поваренная соль и возбуждающие аппетит продукты и блюда. Пища теплая, блюда готовят вареные, тушеные, запеченные. Режим питания: 5—6 раз в день. В рационе уменьшается количество жиров животного происхождения и повышается до 50% доля растительных масел, которые активируют процессы расходования жира в организме. Пища должна содержать много неусвояемых углеводов (клетчатки, геми-целлюлоз), чтобы обеспечить чувство насыщения. Из рациона исключают продукты и блюда, возбуждающие аппетит. Диета предусматривает ограничение соли и жидкости.

Кулинарная обработка

Пищу готовят, используя в основном варку, припускание, тушение, реже запекание.

Химический состав Химический состав: белки — 89 г, жиры — 45 г, углеводы — 104 г; поваренная соль — 5—10 г, свободная жидкость — 1—1,2 л. Энергоценность — 1700—1800 ккал.

Рекомендуемые продукты и блюда

Хлеб и мучные изделия. Хлеб черный, пшеничный и мучные изделия с отрубями.

Количество хлеба ограничивают до 150 г в день. Если масса тела не уменьшается, то потребление хлеба сокращают.

Супы. Преимущественно вегетарианские овощные, фруктовые из несладких плодов и ягод с ксилитом; 2—3 раза в неделю овощные на слабых бульонах. Норма супа 250 г.

Блюда и гарниры из овощей. Блюда из отварных и припущенных, запеченных овощей (капусты белокочанной и цветной, кабачков, тыквы, репы, помидоров, баклажанов).

Блюда из картофеля, свеклы, моркови, брюквы, зеленого горошка в ограниченном количестве (не более 200 г в день). Ограничивают соленые и маринованные овощи.

Блюда и гарниры из круп и макаронных изделий. Можно использовать каши, отварные макаронные изделия, запеканки, пудинги с добавлением овощей и плодов, но в ограниченном количестве за счет уменьшения хлеба. Из круп целесообразно использовать гречневую и овсяную.

Блюда из мяса, птицы, кролика, морепродуктов. Отварные куском с последующим тушением, запеканием или жаркой. Отварные язык, печень (ограниченно).

Яйца. 1—2 шт. в день; вкрутую, белковые омлеты.

Молоко, молочные продукты и блюда из них. Молоко и кисломолочные продукты; творог полужирный и блюда из него. Сметана ограничено в блюда.

Холодные блюда и закуски. Винегреты, салаты из свежих и квашеных овощей, икра овощная, салаты из морепродуктов, мясо, рыба заливные, сельдь вымоченная, студень говяжий.

Фрукты. Ягоды, желе, муссы, компоты.

Соусы и пряности. На слабых овощных отварах, слабых бульонах; укроп, петрушка, ванилин, корица.

Напитки и соки. Чай, кофе черный и с молоком, соки из овощей, малосладких плодов и ягод, отвар шиповника

Исключают: изделия из сдобного и слоеного теста; крепкие бульоны, молочные супы с манной крупой, рисом, макаронными изделиями; супы картофельные, крупяные с

макаронными изделиями; сливки, соленые сыры, соленые и маринованные овощи, виноград, изюм, бананы, инжир, финики, сладкие соки.

Задача №5

К вам на педикюр пришла женщина 55 лет. В процессе беседы во время процедуры пожаловалась на частые запоры.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ: Задача №5 Диета № 3 Показания Хронические заболевания кишечника с наличием запоров (в связи с понижением возбудимости нервно-мышечного аппарата кишечника).

Целевое назначение

Стимулировать перистальтику кишечника.

Общая характеристика

Диета физиологически полноценная, с повышенным содержанием механических стимуляторов моторной функции кишечника (клетчатка), с исключением продуктов, способствующих гнилостным, бродильным процессам в кишечнике. Используется мясо, рыба, молочные продукты, овощи, крупы.

Кулинарная обработка

Продукты измельчаются, отвариваются или готовятся на пару. Овощи, фрукты предлагаются как в сыром, так и в вареном виде. Используются сорта овощей, фруктов, ягод, стимулирующих эвакуаторную функцию кишечника (свекла, морковь, яблоки, груши, абрикосы, курага, урюк и др.).

Химический состав

Белки 100 - 120 г, жиры 100 - 120 г, углеводы 400 - 450 г, поваренная соль 12 - 15 г; калорийность 3000 - 3500 ккал.

Задача №6

К вам на процедуру пилинга - лица пришла женщина Н. А. 38 лет. В ходе сбора анамнеза было выяснено наличие хронического холецистита.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ: Задача №6 Диета № 5 Показания

Заболевания печени, желчного пузыря, поджелудочной железы.

Целевое назначение

Максимальное щажение печени, стимуляция восстановительных (репаративных) процессов, желчевыделения, разгрузка жирового, холестерина обмена.

Общая характеристика

Диета физиологически полноценная, исключаются сильные стимуляторы секреции пищеварительных соков - экстрактивные вещества, продукты, содержащие эфирные масла (лук, чеснок, редис), жареные, содержащие элементы неполного расщепления жира (акролеины, альдегиды), тугоплавкие жиры, продукты, богатые холестерином, пуринами. Диета богата фруктами, овощами, что способствует желчевыделению, выведению холестерина, а также продуктами, содержащими липотропные вещества (творог).

Кулинарная обработка

Отваривание, приготовление на пару, после чего разрешается запекать в духовом шкафу; измельчение не обязательно.

Химический состав

Белки 100 - 110 г, жиры 80 - 100 г, углеводы 400 - 450 г, поваренная соль 8 - 10 г; калорийность – 2800 - 3200 ккал.

Задача №7

К Вам на процедуру обертывания пришла женщина 35 лет П. В.. В процессе составления карточки клиента, выяснилось наличие заболевания - сахарный диабет, женщина только недавно узнала о наличии у нее такого заболевания.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?

ОТВЕТ: Задача №7 Диета № 9 Показания Сахарный диабет.

Целевое назначение

Нормализация углеводного и жирипоидного обмена.

Общая характеристика

Содержание белков в количестве, превышающем физиологическую норму, ограничение жиров, углеводов, поваренной соли.

Кулинарная обработка

Обычная, преимущественно отваривание, приготовление на пару.

Химический состав

Белки 100 - 120 г, жиры 70 г, углеводы 300 г, поваренная соль 5 - 10 г; калорийность – 2000 - 2600 ккал.

Примечание

При использовании сахароснижающих препаратов количество углеводов в рационе (особенно после введения инсулина) увеличивается.

Задача 8.

Составьте план диетологической коррекции с подробным обоснованием женщине 59 лет. Предположительный диагноз: «Дискинезия кишечника по гипоническому типу». Сопутствующий диагноз фурункулез.

ОТВЕТ: Задача № 8. Дискинезия кишечника с синдромом запора — наиболее частый клинический вариант, встречающийся у ²/3 больных гастроэнтерологического профиля.

Длительное психоэмоциональное напряжение, стремительный темп жизни, прогрессирующая гиподинамия в сочетании с нерегулярным, разбалансированным питанием, богатым рафинированными продуктами (белый хлеб, сахар, животный жир, сладости, консервированные белковые продукты) являются основными причинами функциональной гипокинезии толстой кишки и запоров. Поэтому устранение этих патогенных факторов нередко приводит к полному выздоровлению кишечника динертикулеза, дивертикулита, злокачественного новообразования толстой кишки. Поэтому дискинезия кишечника Больному рекомендуется диета ОВД № 3. Диета физиологически полноценная, с нормальным содержанием белков, жиров, углеводов, с включением продуктов, богатых пищевыми волокнами, обладающими способностью, с одной стороны, усиливать перистальтику кишечника, а с другой — угнетать бродильные и гнилостные процессы и восстанавливать микробиocenоз толстой кишки.

Химический состав диеты: белков 85-90 г (55 % животных), жиров 70-80 г (25—30 % растительных), углеводов 300—330 г. ЭЦ — 2170—2400 ккал. Поваренная соль 6—8 г. Общее количество жидкости 1,5 л. Содержание витаминов и минеральных солей соответствует физиологической норме. Содержание пищевых волокон 25 г. Хорошим источником пищевых волокон является отрубный хлеб, хлеб "русский", докторские хлебцы, натуральные пищевые пшеничные отруби (30—40 г) в день, добавляемые в первое блюдо или заваренные кипятком и

набухшие, включенные в гарнир второго блюда. Диета назначается на длительный срок до полного восстановления моторной функции толстой кишки и ликвидации запора.

Показания к назначению диеты ОВД № 3 : хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома дискинезии (запоров) в период нерезкого обострения и ремиссии, а также сочетания этих заболеваний с поражением желудка, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы.

Целевое назначение: обеспечить полноценное питание при хронических заболеваниях кишечника с синдромом запоров, способствовать восстановлению нарушенных функций кишечника, стимулировать процессы регенерации слизистой.

Общая характеристика диеты. Диета содержит физиологическую квоту белков и углеводов и несколько повышенное количество жира (растительного). Кроме того, она включает повышенное количество механических и химических стимуляторов моторной функции кишечника с исключением продуктов и блюд, усиливающих процессы брожения и гниения в кишечнике, богатых эфирными маслами, холестерином, продуктов расщепления жира, образующихся при жарении альдегидов и акролеинов.

Кулинарная обработка: пища дается в неизмельченном виде, приготовленная на пару или отваренная в воде. Овощи и фрукты в сыром и вареном виде.

Задача 9

Составьте примерное меню липотропной диеты для пациентки 65 лет, данные исследования крови которой подтверждают гиперхолестеринемию и дислипидемию. Сопутствующий: Псориаз Ответ к задаче 9.

Примерное меню липотропной диеты НКД (ЭЦ1340-1550 ккал)

	Вых	Белк	Жир	Угле
Первый завтрак				
Белковый омлет (из 2 яиц)	НО	8,2	6,4	3,3
Молоко (I стакан)	200	5,6	7,0	9,0
Второй завтрак				
Кисель фруктовый	180	0,18	-	36,3
Обед				
Суп слизистый молочный	400	7,7	15,7	21,2
Рыбное суфле паровое с	180	20,4	14,6	5,9
Желе фруктовое	126	2,6	-	23,4
Полдник				
Отвар шиповника (I стакан)	180	-	—	—
Ужин				
Суфле рыбное с растительным	180	20,4	14,6	5,9
Каша овсяная молочная	300	9,7	12,2	42,5
Кисель фруктовый	180	0,18	—	36,3
На ночь				
Молоко (1 стакан)	200	5,6	7,0	9,0
На весь день				
Сахар	25	—	—	24,9
Всего:		80	78	218

Задача 10

Составьте план диетологической коррекции пациентке 29 лет с диагнозом «Ревматизм I, неактивная фаза, возвратный ревмокардит, латентно текущий, НК0»Атопический дерматит

Ответ к задаче 5

Ревматизм с малой степенью активности процесса (вяло и латентно текущий возвратный ревмокардит) без нарушения кровообращения, ревматизм в неактивной фазе и в фазе затухающего обострения является показанием к назначению диеты ВБД №10б.

Целевое назначение диеты. Повысить иммунологическую реактивность организма, уменьшить воспалительные явления в соединительной ткани, снизить или купировать явления гиперергии, улучшить метаболические процессы в миокарде и сосудистой стенке.

Общая характеристика. Диета с повышенным содержанием полноценного белка, ограничением углеводов, главным образом легко всасываемых экстрактивных веществ, поваренной соли и обеспечением потребности организма в витаминах С, Р, РР и группы В.

Кулинарная обработка. Все блюда готовят без соли. Мясо и рыбу дают в отварном виде, можно слегка обжаривать или запекать их после отваривания. Овощи дают в разваренном и сыром виде. Температура пищи обычная.

Число приемов пищи — 5—6 раз в день.

Химический состав диеты. Белков 120 г (из них 50 % животного происхождения), жиров 100 г, углеводов 300 г. Энергетическая ценность — 2600 ккал. Поваренной соли 3—5 г (дают на руки больному).

Масса рациона около 2,5 кг. Общее количество свободной жидкости до 1,5 л (включая первое блюдо).

10.Итоговая аттестация

Заключительный этап экзамена - собеседование, оценивает профессиональное мышление специалиста, его умение решать профессиональные задачи, анализировать имеющуюся информацию и принимать по ней соответствующее решение.

10.1 Требования к итоговой аттестации

А. Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации врачей со сроком освоения 36 академических часа по специальности «Диетология» проводится в форме очного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-диетолога.

Б. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей со сроком освоения 36 академических часа по специальности «Диетология».

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации врачей со сроком освоения 36 академических часа по специальности «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

10.2. Форма итоговой аттестации.

Итоговая аттестация на цикле дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей «Лечебное питание при заболеваниях кожи» по специальности «диетология» осуществляется в виде экзамена.

1 этап – решение ситуационных задач

2 этап – оценка освоения практических навыков

3 этап – собеседование

Пример ситуационных задач для итоговой аттестации:

Задача

Составьте план диетологической коррекции с подробным обоснованием мужчине 49 лет. Предположительный диагноз: «Дискинезия кишечника по гипертоническому типу».сопутств. атопический дерматит

Ответ к задаче Дискинезия кишечника с синдромом запора наиболее частый клинический вариант, встречающийся у $2/3$ больных гастроэнтерологического профиля.

Длительное психоэмоциональное напряжение, стремительный темп жизни, прогрессирующая гиподинамия в сочетании с нерегулярным, разбалансированным питанием, богатым рафинированными продуктами (белый хлеб, сахар, животный жир, сладости, консервированные белковые продукты) являются основными причинами функциональной гипокинезии толстой кишки и запоров. Поэтому устранение этих патогенных факторов нередко приводит к полному выздоровлению кишечника динертикулеза, дивертикулита, злокачественного новообразования толстой кишки. Поэтому дискинезия кишечника Больному рекомендуется диета ОВД № 3. Диета физиологически полноценная, с нормальным содержанием белков, жиров, углеводов, с включением продуктов, богатых пищевыми волокнами, обладающими способностью, с одной стороны, усиливать перистальтику кишечника, а с другой — угнетать бродильные и гнилостные процессы и восстанавливать микробиоценоз толстой кишки.

Химический состав диеты: белков 100 г (55 % животных), жиров 90 г(25—30 % растительных), углеводов 350—400 г. ЭЦ — 2600—2800 ккал. Поваренная соль 6—8 г. Общее количество жидкости 1,5 л. Содержание витаминов и минеральных солей соответствует физиологической норме. Содержание пищевых волокон 25 г. Хорошим источником пищевых волокон является отрубный хлеб, хлеб "русский", докторские хлебцы, натуральные пищевые пшеничные отруби (30—40 г) в день, добавляемые в первое блюдо или заваренные кипятком и набухшие, включенные в гарнир второго блюда. Диета назначается на длительный срок до полного восстановления моторной функции толстой кишки и ликвидации запора.

Показания к назначению диеты ОВД № 3 : хронические заболевания кишечника с преобладанием синдрома дискинезии (запоров) в период нерезкого обострения и ремиссии, а также сочетании этих заболеваний с поражением желудка, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы.

Целевое назначение: обеспечить полноценное питание при хронических заболеваниях кишечника с синдромом запоров, способствовать восстановлению нарушенных функций кишечника, стимулировать процессы регенерации слизистой.

Примеры заданий, выявляющих практическую подготовку врача-диетолога

1. Провести дифференциальную диагностику атопического дерматита и Экземы
2. Выполнить анализ показателей биоимпедансметрии у пациентов с псориазом для определения нарушений состава клеточных структур.
3. Выполнить расчет нутритивного статуса пациенту с ожирением 2-3 степени, и сопутствующей акне определить степень выявленных нарушений назначить диетотерапию. .

Примерная тематика контрольных вопросов итоговой аттестации

1. Диетологические рекомендации при функциональных нарушениях желудка у подростков при акне

2. Фурункулез кожи. Особенности диетотерапии в детском и подростковом возрасте.
3. Методика диетотерапии при atopическом дерматите при псориазе
4. Особенности диетотерапии при себорее Диетотерапия в стадии ремиссии Диетическая профилактика рецидивов
5. Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия при сопутствующей патологии кожи
6. Кожные проявления при болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия
7. Питание в период компенсации atopического дерматита
8. Особенности диетотерапии в детском возрасте при atopическом дерматите
9. Преморбидные состояния (дискинезии) желчного пузыря и желчевыводящих путей; этиология, патогенез, классификация, принципы диагностики, медикаментозной терапии, фито- и диетотерапии
10. Питание при остром холецистите в первые 2 дня заболевания , и в периоде реконвалесценции.
11. Диетологические рекомендации при остром и хроническом панкреатите
12. Сахарный диабет и диетотерапия. Метаболизм и регуляция углеводного обмена в организме
13. Расчет калорийности и химических ингредиентов рациона при сахарном диабете. Понятие о «хлебных единицах».
14. Роль диетотерапии в лечении осложнений диабета. Особенности диетотерапии при сочетании диабета с другими заболеваниями
15. Роль диетотерапии в профилактике диабета
16. Ожирение и диетотерапия
17. Индивидуальный подбор питания в соответствии с идеальной массой тела и физической нагрузкой

11. Организационно-педагогические условия реализации программы

11.1. Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам".
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 3 августа 2012 г. N 66н "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях".
- Приказа Минздрава России № 707н от 08.10.2015 г. «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»»,
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 N 541н "Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере Здравоохранения".
- Приказ Минздрава России №1183н от 24.12.2010г. "Об утверждении порядка оказания медицинской помощи взрослому населению Российской Федерации при заболеваниях терапевтического профиля". Зарегистрирован Минюстом России

11.02.2011г..Приказ Минздрава России №923н от 15.11.2012г. "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи взрослому населению по профилю "терапия"". Зарегистрирован в Минюсте России 29.12.2012г. №26482.

11.2 Учебно-методическая документация и материалы по рабочей программе учебных модулей:

Основная литература:

1. Клиническая. Диетология В.П.Шевченко, под редакцией Академик РАМН В.Т.Ивашкин 2010г, Москва, издательская группа ГОЭТАР
- Диетология. Национальное руководство А.Ю. Барановский 2006, Питер,Спутник врача
2. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей Т.Э.Боровик, под редакцией Т.Э Боровик, К.С. Ладодо 2008г. Миа , Москва
- Питание при болезнях органов пищеварения –М.,: ГОЭТАР –Медия,2005, -352с.
3. Ивашкин В.Т. , Шевченко В.П М.,: ГОЭТАР –Медия,2005
- Микронутриенты в питании здорового и больного человека. Справочное руководство по витаминам и минеральным веществам:
4. Руководство для последипломного образования врачей Тутельян В.А. Спиричев В.Б ., Суханов Б.П., Кудашева В. М.: Колос,2002.-29с
5. Диета при сахарном диабете. Гурвич, М. М. : ГЭОТАР-МЕДИА, 2006. - 286 с.
6. Углеводный состав овощей и фруктов, используемых в питании населения России//
7. Марченкова И.С. Батулин И.К., Гаппаров М.М.. М. : ГЭОТАР-МЕДИА, 2006. - 28 с.
8. Методы исследования нутритивного статуса у детей и подростков : учебное пособие для врачей-педиатров : рек. УМО по мед. и фармацев. образованию вузов России в качестве учеб. пособия для системы послевуз. образования СПб.
9. В. П. Новиковой, В. В. Юрьева. СПб. : СпецЛит, 2014. – 143с

Дополнительная литература

1. Применение кумысолечения у подростков, больных бронхиальной астмой, на санаторном этапе реабилитации: методические рекомендации Л.Т.Гильмутдинова [и др.]. - Уфа: / Башк. гос. мед.ун-т, НИИ восстановительной медицины и курортологии, Санаторий "ЮматовоДизайнПолиграфСервис, 2007. -
2. Питание здорового ребенка [Электронный ресурс]: руководство/ Р.Р. Кильдиярова. Кильдиярова, Р. Р. М., 2011. - 224 с.– Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970416778.html>
3. Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов. Ч.2. .. А. Я. Крюкова [и др.]. - Уфа [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов, обучающихся по спец. «Лечебное дело» / Изд-во ГБОУ ВПО БГМУ Минздрава России 2015. - Режим доступа: <http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib619.pdf>. - Загл. с титул.экрана. - Электрон. версия печ. Публикации
4. Полный справочник диетолога : справочное издание М. Г. Дрангой [и др.] ; под ред. Ю. Ю. Елисеева. М. : ЭКСМО, 2007. – 512с
5. Справочник по диетологии. Тутельян В.А., Самсонов М.А.. М.: Медицина 2002.- 50с.
6. Нутритивная поддержка в структуре инфузионной терапии у пациентов в критических состояниях : учебное пособие [для студ., обучающихся по спец. "Лечебное дело" Р. Х.Гизатуллин [и др.]. - Уфа Изд-во ГБОУ ВПО БГМУ Минздравсоцразвития России, 2012. - 62 с.
7. Трофологический статус : критерии оценки и диагностики нарушений питания учебно-методическое пособие Луфт В. М Санкт- Петербургский НИИ скорой помощи им. И. И. Джанелидзе,
8. Лаборатория клинического питания. - СПб., 2010. - 77

Интернет-ресурсы

Библиотека БГМУ	http://bgmy.ru/biblioteka_bgmu/
Полнотекстовые базы данных	
Издательство Sage	http://online.sagepub.com/
Издательство Cambridge	http://www.journals.cambridge.org/archives
AnnualReviewsSciencesCollection	http://arjournals.annualreviews.org/action/showJournals
Патентная база данных компании Questel	http://www.orbit.com
US National Library of Medicine National Institutes of Health	http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed
Электронная медицинская библиотека. Консультант врача	http://www.rosmedlib.ru
Федеральная электронная медицинская библиотека	http://www.femb
Периодические издания	
Science Journals	http://www.sciencemag.org
The New England Journal of Medicine	http://www.nejm.org

1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ0Dq8AB>

2. В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, № 26, ст. 3442, 3446

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ0VWBar>

3. Порядок оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология» (утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н)

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ0tWoS3>

4. Приложение № 1 к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ1AhlWS>

5. Приложение № 3к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ1dbtoK>

6. Приложение № 7 к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ2K1f6O>

7. Приложение № 8к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ3BkvUW>

8. Приложение № 9 к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ3opm2P>

9. Приложение № 10к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ3z0Pya>

10. Приложение № 11 к Порядку оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», утв. приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. № 920н

ГАРАНТ.РУ: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70265866/#ixzz4KJ4DGWs8>

11. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330
"О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации"

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ5vR6KT>

12. Положение об организации деятельности врача-диетолога (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ65pDRv>

13. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ6LQixP>

14. Положение о Совете по лечебному питанию лечебно-профилактических учреждений (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)

С изменениями и дополнениями от: 2006г

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ6SKPH3>

15. Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)

С изменениями и дополнениями от: 7 октября 2005 г., 10 января, 26 апреля 2006 г., 21 июня 2013 г.

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ6kyuNI>

16. Инструкция по организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях (утв. приказом Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330)

С изменениями и дополнениями от:

26 апреля 2006 г.

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ7OXU3J>

17. Методическое письмо "Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения", утвержденное Департаментом развития медицинской помощи и курортного дела Министерства здравоохранения и социального развития РФ 23 декабря 2004 г

Система ГАРАНТ: <http://base.garant.ru/12132439/#ixzz4KJ7tU0vT>

12. Материально-технические базы, обеспечивающие организацию всех видов дисциплинарной подготовки

12.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование технических средств обучения	Количество на кафедре
1	мультимедиапроекторы	4
2	компьютеры	14
3	интерактивная доска	1
5	Манекены-тренажеры	5

12.2 Перечень тематических учебных комнат и лабораторий

№ п/п	Название лаборатории	Место расположения	Площадь	Кол-во посадочных мест
1.	Учебный модуль1 Основные принципы диетотерапии при атопических дерматитах, крапивнице, псориазе, других заболеваниях кожи и подкожно-	РДКБ	13,8м ²	7

	жировой клетчатки			
2.	Учебный модуль 2 «Лечебное питание при акне»	РДКБ	15 м ²	12
3	Учебный модуль 3 «Основные принципы диетотерапии при инфекциях кожи и подкожной клетчатки»	Д/п №2	14 м ²	15

12.3 Учебные помещения

№ п/п	Перечень помещений	Площадь в кв. м.
1.	Кабинет заведующего кафедрой (РДКБ)	18,9 м ²
2.	Учебная комната проф. Дружининой Н.А. (РДКБ 25 каб поликлиника)	11,4 м ²
3.	Учебная комната доц. Ширяевой Г.П.(РДКБ)	12,2 м ²
4.	Конференц-зал в поликлинике №2 (ул. Ленина,39)	36,1м ²
5.	Учебная комната доц. Шагаровой С.В. (ул. Ленина,39)	10,8м ² .
6.	Учебная комната асс Вахитова Г.А..(РДКБ)	15кв.м
7.	Лаборатория (РДКБ)	10,7 м ²
8.	Малый и большой конференц-залы в ГБУЗ РДКБ	271,3 м ²
9.	Учебная комната доц. Ахметшина Р.З.	22,0м ²
10.	Учебная комната доцента Байковой Г.В.	13,8 м ²
11.	Учебная комната доц. Имаевой Л.Р.	16,5 м ²
12.	Учебная комната асс. Семавиной Л.Ю.	32,6 м ²
13	Компьютерный класс	22,5 м ²
14.	Тренажерный класс	12,3 м ²
15	Пресс-центр (для дистанционного обучения)	56,0 м ²
	Всего:	577,1м²

Общая площадь помещений для преподавания составляет 577,1 кв. м.

На одного курсанта (при максимальной одновременной нагрузке в 30 человек) составляет 19,2 кв.м.

13. Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем)	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместите льству
2	Педиатрия , детская эндокринология, диетология	Дружинина Наталья Анатольевна	Д.м.н. профессор	кафедра педиатрии с курсом ИДПО профессор	Председа- тель НАДН по РБ
3	Диетология	Вахитова Гульназ Абрековна	ассистент	кафедра педиатрии с курсом ИДПО	

Основные сведения о программе «Лечебное питание при заболеваниях кожи »

Сведения о программе предназначены для размещения материалов на сайте ИДПО БГМУ и в других информационных источниках с целью информирования потенциальных обучающихся и продвижения программы на рынке образовательных услуг.

№	Обозначенные поля	Поля для заполнения
	Наименование программы	ДПП ПК «Лечебное питание при заболеваниях кожи»
	Объем программы (в т.ч. аудиторных часов)	36 часов, том числе 18 часов аудиторных занятий
	Варианты обучения	Очно-заочная с включением дистанционно обучающих технологий и стажировки
	Вид выдаваемого документа после завершения обучения	удостоверение
	Требования к уровню и профилю предшествующего профессионального образования обучающихся	Необходимо высшее профессиональное образование по одной из специальностей "Лечебное дело", "Педиатрия" и послевузовское профессиональное образование (интернатура и (или) ординатура) по специальности "Педиатрия", "Лечебное дело", или профессиональная переподготовка по специальности "Педиатрия" "Лечебное дело", при наличии послевузовского профессионального образования по специальности "Общая врачебная практика (семейная медицина)"; Сертификат специалиста по специальности "Педиатрия" "Лечебное дело"; без предъявления требований к стажу работы.
	Категории обучающихся	врач-диетолог, доп. специальности: врач-педиатр, врач-терапевт врач-педиатр участковый, врач-терапевт участковый врач-педиатр городской (районный), врач общей практики,врач-

		гастроэнтеролог, врач-эндокринолог
Структурное подразделение, реализующее программу		Кафедра педиатрии с курсом ИДПО ФГБОУ ВО БГМУ МЗ РФ
Контакты		(3472)29-08-00*3-76; Kafedra-pediatrii-ipo@mail.ru
Предполагаемый период начала обучения		По плану ИДПО БГМУ (1 раз в квартал)
Основной преподавательский состав		Проф. Н.А.Дружинина., , асс. Вахитова Г.А..
Аннотация		<p>Учеба врача диетолога и доп. специальности: врача-педиатра., врача-терапевта, врача-эндокринолога, врача-гастроэнтеролога направлена на углубление профессиональных компетенций, формирования клинического мышления, индивидуальную выработку новых практических навыков, повышение уровня готовности к самостоятельной врачебной деятельности по вопросам организации питания пациентов с алиментарно-зависимой патологией органов пищеварения, при ожирении , с сахарным диабетом 2 типа , гипертонии и ишемической болезни сердца в различные возрастные периоды жизни пациентов. Обучение на цикле включает курс слайд- лекций с последующим тестированием по профилактике алиментарно-зависимых болезней детского, подросткового, зрелого возраста пациентов . Комплексному лечению хронических болезней у детей и взрослых пациентов с использованием знаний по диетотерапии . На практических занятиях отрабатываются способы диагностики состояния нутритивного статуса пациентов с использованием клинических, лабораторных и инструментальных методов исследования, расчеты питания, составление меню с учетом выявленной патологии, подсчет калорийности блюд и ингредиентов рациона необходимых для терапии болезней. Для проведения стажировки используется база эндокринологического и гастроэнтерологического отделений РДКБ, где слушатели участвуют в обходах больных с разбором клинических случаев болезни. Пищевая блок ДРКБ ,где разбираются карточки-раскладки лечебных блюд и технология приготовления лечебного питания</p>

	<p>Цель и задачи программы</p>	<p>Цель: Получение врачами –диетологами, врачами-педиатрами, врачами-терапевтами, врачами –гастроэнтерологами, врачами -эндокринологами современных знаний по вопросам организации питания при различных хронических заболеваниях кожи и в возрастные периоды жизни детей, подростков и взрослых пациентов.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Освоение современных знаний по этиологии, патогенезу, диагностике, болезней кожи лечению и профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, хронических заболеваний органов пищеварения, ожирении, сахарном диабете 1и 2 типа у детей, подростков и взрослых пациентов на основе национальной программы по питанию РФ; и нормативных документов по разделу диетология • Овладение современными методами исследования нутритивного статуса; • Совершенствование знаний и навыков по профилактике и диетотерапии алиментарно-зависимых и хронических заболеваний у детей, подростков и взрослых пациентов; • Знакомство с современным состоянием вопросов диетотерапии при заболеваниях кожи, патологии эндокринной системы, при СД1и 2 типа, при ожирении и метаболическом синдроме у детей , подростков и взрослых пациентов. • Учитывая контингент слушателей, планируется включить в программу вопросы особенностей диетотерапии у пациентов с патологией органов пищеварения, при СД1и 2 типа, при метаболическом синдроме, при ожирении у детей, подростков и взрослых пациентов
	<p>Уникальность программы, ее отличительные особенности, преимущества</p>	<p>Освещение вопросов межведомственного взаимодействия, современных методов диагностики, лечения и профилактики, при алиментарно-зависимых заболеваниях, при болезнях органов пищеварения , при СД1и 2 типа, при ожирении и метаболическом синдроме у детей, подростков .и взрослых пациентов Проведение очной части в виде стажировки на базе профильного отделения РДКБ.</p>
	<p>Дополнительные сведения</p>	