

федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Волгоградский
государственный
медицинский университет»
Министерства здравоохранения
Российской Федерации



Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам (базовой и вариативной)

Основная профессиональная образовательная программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности: **31.08.34 Диетология**

Квалификация (степень) выпускника: **врач-диетолог**

Кафедра: **Кафедра внутренних болезней Института непрерывного медицинского и фармацевтического образования.**

Форма обучения – **очная**

Для обучающихся 2024 года поступления (актуализированная редакция)

Волгоград, 2024

Разработчики программы:

| № пп. | Фамилия, имя, отчество | Ученая степень, звание | Занимаемая должность | Место работы |
|---------------------------------|------------------------------|------------------------|--|------------------|
| 1. | Недогода Сергей Владимирович | д.м.н., профессор | заведующий кафедрой внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |
| 2. | Барыкина Ирина Николаевна | к.м.н., доцент | доцент кафедры внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |
| 3. | Саласюк Алла Сергеевна | д.м.н. | профессор кафедры внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |
| 4. | Лутова Виктория Олеговна | к.м.н. | доцент кафедры внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |
| 5. | Попова Екатерина Андреевна | к.м.н. | доцент кафедры внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |
| По методическим вопросам | | | | |
| 6. | Болотова Светлана Леонидовна | к.м.н. | доцент кафедры внутренних болезней Института НМФО | ФГБОУ ВО ВолгГМУ |

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам ОПОП подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности 31.08.34 Диетология.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 4 от «20» мая 2024 года

Заведующий кафедрой внутренних болезней Института НМФО, д.м.н., профессор


С.В. Недогода

Рецензент: профессор кафедры госпитальной терапии ФГБОУ ВО «Саратовский государственный медицинский университет имени В.И. Разумовского» Минздрава России, д.м.н. М.А. Куницина

Рабочая программа согласована с учебно-методической комиссией Института НМФО ВолгГМУ, протокол № 12 от «27» 06 2024 года

Председатель УМК



/М.М. Королева/

Начальник отдела учебно-методического сопровождения и производственной практики



/М.Л. Науменко/

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого совета Института НМФО протокол № 18 от «27» 06 2024 года

Секретарь Ученого совета



/М.В. Кабытова/

ФОС для базовой части производственной (клинической) практики

по специальности 31.08. 34 Диетология.

Темы индивидуальных заданий:

1. Особенности антропометрических показателей и методы их интерпретации у детей.
2. Методы определения состава тела.
3. Методы определения основного обмена.
4. Принципы рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапии при нарушении жирового обмена.
5. Принципы рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапии при нарушении жирового обмена.
6. Пищевые продукты – источники витаминов.
7. Специализированные продукты питания.
8. Функциональные продукты питания.
9. Принципы лечебного питания.
10. Виды питания: сбалансированное, рациональное и лечебное.
11. Потребность детей первого года жизни в пищевых веществах и энергии.
12. Специализированные продукты промышленного выпуска для детей 1-3-х лет.
13. Профилактика атеросклероза у пожилых пациентов.
14. Особенности диетотерапии в пожилом и старческом возрасте с ишемической болезнью сердца.
15. Особенности диетотерапии при заболеваниях печени.
16. Особенности диетотерапии при заболеваниях почек.
17. Особенности диетотерапии при язвенной болезни желудка.
18. Особенности диетотерапии при сахарном диабете.
19. Метаболический синдром. Особенности диетотерапии.

Вопросы для устного собеседования:

1. Организация лечебного питания пациентов с учетом сопутствующего заболевания.
2. Принципы лечебного питания.
3. Методы и организация лечебного питания.
4. Патогенетический принцип лечебного питания.
5. Технологическое оборудование пищеблока.
6. Осуществление контроля за организацией лечебного питания.
7. Проведение первичного осмотра пациентов с оценкой состояния питания пациента.
8. Использовать медицинские изделия: калипер, глюкометр, биоимпедансометрия.
9. Компьютерные программы оценки фактического питания.
10. Диагностическое тестирование для выявления нарушений пищевого поведения.
11. Клинические рекомендации по вопросам оказания медицинской помощи пациентам при назначении лечебного питания.
12. Оценка алиментарных рисков развития хронических заболеваний.
13. Анализ результатов осмотра и физикального обследования пациентов.
14. Оценка анатомо-функционального состояния органов и систем организма человека при заболеваниях у взрослых и детей.
15. Назначение лечебного питания пациентам с острыми и хроническими заболеваниями.
16. Лечебное питание при оказании паллиативной медицинской помощи с учетом нарушений пищевого статуса и потребности в основных пищевых веществах.
17. Основы питания при заболеваниях органов пищеварения.
18. Основы питания при заболеваниях органов дыхания.
19. Основы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
20. Основы питания при заболеваниях эндокринной системы.

21. Основы питания при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.
22. Карточки-раскладки, семидневное меню.
23. Семидневное сводное меню - летний и зимний вариант.
24. Питание при некоторых хирургических заболеваниях.
25. Питание при онкологических заболеваниях.
26. Принципы лечебного питания при проведении реабилитации пациентов.
27. Реализация лечебного питания при реабилитации инвалидов.
28. Оценка эффективности и безопасности лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения.
29. Подбор нутриентов, исходя из особенностей патогенеза, клинического течения, стадии болезни, уровня и характера метаболических нарушений.
30. Понятие сбалансированной диеты у спортсменов.
31. Факторы, негативно влияющие на физическое состояние спортсмена.
32. Особенности питания спортсмена подростка.
33. Питание и работоспособность для молодых спортсменов.
34. Зависимость питания от средней калорийности и интенсивности физических нагрузок.

Практические навыки:

1. Клиническими методами обследования пациентов;
2. Лабораторными методами исследования; методами оценки результатов лабораторных и специальных методов исследования (морфологических, биохимических, иммунологических, серологических показатели крови, мочи, мокроты, кала, спинномозговой жидкости, показателей коагулограммы, КЩС);
3. Методами оценки результатов функционального обследования органов дыхания, сердечнососудистой системы, желудочно-кишечного тракта, печени, почек, ЦНС и др.;
4. Методами оценки фактического питания больного в домашних условиях (сбор диетанамнеза, анализ пищевого дневника больного, расчет химического состава рациона питания в домашних условиях);
5. Методами исследования антропометрических показателей (росто-весовые параметры с расчетом индекса массы тела, определение объема талии, бедер, их соотношения, измерение толщины кожных складок в стандартных точках, методом калиперометрии);
6. Методами определения состава тела (абсолютной и относительной жировой, тощей массы тела, активной клеточной массы) с использованием методов биоимпедансметрии, рентгеновской остеоденситометрии;
7. Методами оценки пищевого поведения;
8. Методами оценки показателей основного обмена;
9. методами оценки риска развития алиментарно-зависимых заболеваний;
10. Основами технологии приготовления пищи;
11. Навыками составления семидневного меню стандартных диет;
12. Навыками составления картотеки блюд семидневного меню стандартной диеты;
13. Методами расчета калорийности рациона;
14. Методами расчета химического состава рациона.
15. Проведения экстренных противоэпидемиологических мероприятий в инфекционном очаге при чрезвычайных ситуациях;
16. Базовыми техническими навыками оказания скорой и неотложной медицинской помощи у больных и пострадавших разных возрастов
17. Методами консультативной и санитарно-просветительской работы по профилактике

заболеваний, формированию здорового образа жизни.

| Формируемые компетенции по ФГОС | | ИЗ – индивидуальные задания | С – собеседование по контрольным вопросам. | Пр – оценка освоения практических навыков |
|---------------------------------|----|-----------------------------|--|---|
| | | Темы индивидуальных заданий | Вопросы для собеседования | Практические навыки из перечня |
| УК | 1 | 15,23,24,25 | 10,16, | |
| | 2 | | | |
| | 3 | | | |
| | 4 | | | |
| | 5 | | | |
| ОПК | 1 | 9,11-39 | 4,5,7,9,10,12,16-18,25 | |
| | 2 | 30 | 26 | |
| | 3 | | | 1 |
| | 4 | 4,9,11-23,25-39, | 3-5,7-10,13-15,17,18,20,21,24 | 4-10,12-14,16-18,20,21 |
| | 5 | 3,5-8,10-22,26,28,33-38 | 1,6,11,23-25 | 2,3,11 |
| | 6 | 2,11-20,26,28,33-42,44 | 19,22,25 | 19 |
| | 7 | 26,28,33-40,43 | 22,25 | |
| | 8 | 21,22,24,30,38,42 | 7 | |
| | 9 | 2,15,19,20,26,28,33-40,45 | 19,25,26 | |
| | 10 | 26-29,33-35,37 | 4,8 | 15 |
| ПК | 1 | 1 | 2 | 1,5,15,16 |

ФОС для вариативной части производственной (клинической) практики по специальности 31.08.34 Диетология

Темы индивидуальных заданий:

1. Особенности антропометрических показателей и методы их интерпретации у детей.
2. Методы определения состава тела.
3. Методы определения основного обмена.
4. Принципы рационального питания для профилактики нарушения обмена жиров и диетотерапии при нарушении жирового обмена.
5. Принципы рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапии при нарушении жирового обмена.
6. Пищевые продукты – источники витаминов.
7. Специализированные продукты питания.
8. Функциональные продукты питания.
9. Принципы лечебного питания.
10. Виды питания: сбалансированное, рациональное и лечебное.
11. Потребность детей первого года жизни в пищевых веществах и энергии.
12. Специализированные продукты промышленного выпуска для детей 1-3-х лет.
13. Профилактика атеросклероза у пожилых пациентов.
14. Особенности диетотерапии в пожилом и старческом возрасте с ишемической болезнью сердца.
15. Особенности диетотерапии при заболеваниях печени.
16. Особенности диетотерапии при заболеваниях почек.
17. Особенности диетотерапии при язвенной болезни желудка.
18. Особенности диетотерапии при сахарном диабете.
19. Метаболический синдром. Особенности диетотерапии.

Вопросы для устного собеседования:

1. Организация лечебного питания пациентов с учетом сопутствующего заболевания.
2. Принципы лечебного питания.
3. Методы и организация лечебного питания.
4. Патогенетический принцип лечебного питания.
5. Технологическое оборудование пищеблока.
6. Осуществление контроля за организацией лечебного питания.
7. Проведение первичного осмотра пациентов с оценкой состояния питания пациента.
8. Использовать медицинские изделия: калипер, глюкометр, биоимпедансометрия.
9. Компьютерные программы оценки фактического питания.
10. Диагностическое тестирование для выявления нарушений пищевого поведения.
11. Клинические рекомендации по вопросам оказания медицинской помощи пациентам при назначении лечебного питания.
12. Оценка алиментарных рисков развития хронических заболеваний.
13. Анализ результатов осмотра и физикального обследования пациентов.
14. Оценка анатомо-функционального состояния органов и систем организма человека при заболеваниях у взрослых и детей.
15. Назначение лечебного питания пациентам с острыми и хроническими заболеваниями.
16. Лечебное питание при оказании паллиативной медицинской помощи с учетом нарушений пищевого статуса и потребности в основных пищевых веществах.
17. Основы питания при заболеваниях органов пищеварения.
18. Основы питания при заболеваниях органов дыхания.
19. Основы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
20. Основы питания при заболеваниях эндокринной системы.
21. Основы питания при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.
22. Карточки-раскладки, семидневное меню.
23. Семидневное сводное меню - летний и зимний вариант.
24. Питание при некоторых хирургических заболеваниях.
25. Питание при онкологических заболеваниях.
26. Принципы лечебного питания при проведении реабилитации пациентов.
27. Реализация лечебного питания при реабилитации инвалидов.
28. Оценка эффективности и безопасности лечебного питания при проведении санаторно-курортного лечения.
29. Подбор нутриентов, исходя из особенностей патогенеза, клинического течения, стадии болезни, уровня и характера метаболических нарушений.
30. Понятие сбалансированной диеты у спортсменов.
31. Факторы, негативно влияющие на физическое состояние спортсмена.
32. Особенности питания спортсмена подростка.
33. Питание и работоспособность для молодых спортсменов.
34. Зависимость питания от средней калорийности и интенсивности физических нагрузок.

Практические навыки:

1. клиническими методами обследования пациентов;
2. лабораторными методами исследования; методами оценки результатов лабораторных и специальных методов исследования (морфологических, биохимических, иммунологических, серологических показатели крови, мочи, мокроты, кала, спинномозговой жидкости, показателей коагулограммы, КЩС);
3. методами оценки результатов функционального обследования органов дыхания, сердечнососудистой системы, желудочно-кишечного тракта, печени, почек, ЦНС и др.;
4. методами оценки фактического питания больного в домашних условиях (сбор диетanamнеза, анализ пищевого дневника больного, расчет химического состава рациона пита-

ния в домашних условиях);

5. методами исследования антропометрических показателей (росто-весовые параметры с расчетом индекса массы тела, определение объема талии, бедер, их соотношения, измерение толщины кожных складок в стандартных точках, методом калиперометрии);

6. методами определения состава тела (абсолютной и относительной жировой, тощей массы тела, активной клеточной массы) с использованием методов биоимпедансметрии, рентгеновской остеоденситометрии;

7. методами оценки пищевого поведения;

8. методами оценки показателей основного обмена;

9. методами оценки риска развития алиментарно-зависимых заболеваний;

10. основами технологии приготовления пищи;

11. навыками составления семидневного меню стандартных диет;

12. навыками составления картотеки блюд семидневного меню стандартной диеты;

13. методами расчета калорийности рациона;

14. методами расчета химического состава рациона.

15. проведения экстренных противоэпидемиологических мероприятий в инфекционном очаге при чрезвычайных ситуациях;

16. базовыми техническими навыками оказания скорой и неотложной медицинской помощи у больных и пострадавших разных возрастов

17. методами консультативной и санитарно-просветительской работы по профилактике заболеваний, формированию здорового образа жизни.

| Формируемые компетенции по ФГОС | | ИЗ – индивидуальные задания | С – собеседование по контрольным вопросам. | Пр – оценка освоения практических навыков |
|---------------------------------|---|-----------------------------|--|---|
| | | Темы индивидуальных заданий | Вопросы для собеседования | Практические навыки из перечня |
| УК | 1 | 15,23,24,25 | 10,16, | |
| | 4 | 4,9,11-23,25-34 | 3-5,7-10,13-15,17,18,20,21,24 | 4-10,12-14,16-18,20,21 |
| | 5 | 3,5-8,10-22,26,28 | 1,6,11,23-25 | 2,3,11 |
| | 6 | 2,11-20,26,28 | 19,22,25 | 19 |
| | 8 | 21,22,24,30,34 | 7 | |
| | 9 | 2,15,19,20,26,28 | 19,25,26 | |
| ПК | 1 | 1 | 2 | 1,5,15,16 |