



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России)

АННОТАЦИЯ

Наименование программы	«Диетология»
Вид программы (ПК, ПП)	ПП
Трудоемкость программы	576 часов
Форма обучения	Очная, стажировка
Специальность, по которой реализуется программа	«Диетология»
Краткое описание программы	<p>Программа разработана на основании квалификационных требований к медицинским работникам с высшим образованием по специальности "Диетология".</p> <p>Цель: приобрести профессиональные компетенции, получить квалификацию по актуальным вопросам диетологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по специальности «Диетология».</p> <p>Врач-диетолог совершенствует компетенции следующего вида деятельности: врачебная практика в области диетологии, включающая охрану здоровья граждан путем обеспечения оказания высококвалифицированной медицинской помощи в соответствии с установленными требованиями и стандартами в сфере здравоохранения</p>
Контингент слушателей	Врачи с высшим медицинским образованием, занимающие должности врача-терапевта, врача-педиатра, врача общей практики, врача-гастроэнтеролога, врача-эндокринолога
Требования к слушателям	Высшее образование - специалитет по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Педиатрия». Подготовка в ординатуре по специальности «Диетология» или профессиональная переподготовка по специальности "Диетология" при наличии подготовки в интернатуре/ординатуре по одной из специальностей: "Гастроэнтерология", "Кардиология", "Нефрология", "Общая врачебная практика (семейная медицина)", "Педиатрия", "Ревматология", "Терапия", "Эндокринология"
Формируемые компетенции, знания, умения, навыки	<p>Обучающийся, освоивший программу, должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none">-способностью организовать лечебное питание в медицинской организации;-способностью проводить диагностику заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии;-способностью назначать лечебное питание пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контролировать его эффективность и безопасность, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи;-способностью назначать лечебное питание и контролировать его эффективность при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов;-способностью назначать мероприятия по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения и осуществлять контроль эффективности;

- способностью проводить анализ медико-статистической информации, вести медицинскую документацию, организовать деятельность находящегося в распоряжении медицинского персонала.

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- теоретические основы социальной гигиены и организации здравоохранения в РФ;
- организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- эпидемиологические особенности пищевых отравлений, их классификацию и подходы к профилактике;
- методы контроля за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- понятие и основы врачебной этики и деонтологии;
- основные принципы медицинского страхования в современных условиях;
- основы питания здорового и больного человека.

Уметь:

- интерпретировать и анализировать полученную информацию от пациентов при проведении консультирования;
- оценивать анатомо-функциональное состояние органов и систем при заболеваниях у взрослых и детей;
- интерпретировать и анализировать результаты комплексного осмотра и обследования пациентов с отклонениями индекса массы тела с учетом их анатомо-функциональных особенностей;
- устанавливать диагноз, проводить анализ алиментарных рисков развития хронических заболеваний;
- назначать лечебные рационы (стандартной, специальной или персонализированной диеты), в том числе определять объем белковой коррекции лечебного рациона смесями белковыми композитными сухими;
- разрабатывать план нутритивной поддержки пациентов при плановом хирургическом лечении;
- разрабатывать план нутритивной поддержки послеоперационного ведения пациентов, проводить профилактику или лечение белково-энергетической недостаточности;
- назначать основные стандартные диеты, специальные и персонализированные диеты; знать показания и противопоказания к их назначению;
- проводить подбор и назначение пищевых продуктов, в том числе специализированных пищевых продуктов, витаминно-минеральных комплексов, БАД для коррекции пищевого статуса и включения в пищевые рационы;
- применять принципы и методы персонализированной коррекции пищевого рациона;
- составлять лечебные пищевые рационы, семидневные меню, стандартные и специальные диеты.

Приобрести навыки:

- применять методики оценки пищевого статуса пациента; исследования индекса массы тела, результатов биоимпедансометрии и соматометрии; расчета индивидуальной потребности в пищевых веществах; расчета индивидуальной потребности в белке смесей белковых композитных

	<p>сухих; расчета энтерального питания; мониторинга пищевого статуса пациента; оценки эффективности диетотерапии;</p> <p>-проведение мониторинга эффективности и безопасности диетотерапии у пациентов с острыми и хроническими заболеваниями;</p> <p>-организация лечебного питания для различных клинико-статистических групп пациентов;</p> <p>-использование медицинского оборудования: калипер (для измерения толщины кожных складок), анализатор глюкозы в крови (глюкометр), анализатор биохимический ручной, аппарат для исследования компонентного состава тела (биоимпедансометрия);</p> <p>-использование персонального компьютера с программным обеспечением (программа оценки фактического питания; программа диагностического тестирования для выявления нарушений пищевого поведения; программа расчета индивидуальных рационов питания);</p> <p>-определение оптимальной последовательности диетотерапии в зависимости от стадии заболевания, фазы (обострения, ремиссии) у пациентов с острыми и хроническими заболеваниями.</p>
Учебный план	<p>Модуль 1. Основы питания здорового и больного человека, организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, основы технологии приготовления пищи.</p> <p>Модуль 2. Лечебное питание при заболеваниях терапевтического профиля.</p> <p>Модуль 3. Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушениях обмена веществ.</p> <p>Модуль 4. Лечебное питание при заболеваниях хирургического профиля.</p> <p>Модуль 5. Нутритивная поддержка при некоторых других состояниях и заболеваниях.</p> <p>Модуль 6. Парентеральное и энтеральное питание.</p> <p>Модуль 7. Стажировка. Реальная практика.</p> <p>Итоговая аттестация (экзамен по выявлению теоретической и практической подготовки обучающихся).</p>