

АННОТАЦИЯ

к дополнительной профессиональной программе

Кафедра Клинической фармакологии и терапии ИДПО

Вид программы: Профессиональная переподготовка

Название: Диетология

По специальности: Диетология

Форма обучения: очная

Режим занятий, продолжительность: 6 часов день, 36 часов в неделю, 16 недель

Цели ДПП: получение обучающимися компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

Задачи ДПП: овладение теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками, необходимыми врачу-диетологу для выполнения нового вида профессиональной деятельности по специальности «Диетология» на основе современных достижений медицины

Программа направлена на освоение следующих компетенций:

ПК 1, ПК 2, ПК 5, ПК 6, ПК 8, ПК 9, ПК 12.

Требования к результатам освоения ДПП:

В результате освоения ДПП обучающийся должен:

Знать:

- факторы риска, этиологию и патогенез основных заболеваний;
- основные лабораторные и инструментальные методы диагностики заболеваний;
- основные методы лечения заболеваний;
- основные положения медико-социальной экспертизы при основных заболеваниях;
- теоретические основы социальной гигиены и организации здравоохранения;
- основные принципы социальной гигиены;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических

учреждений;

- основы медицинского страхования;
- основные пищевые вещества и их биологическую роль;
- физиологию и патофизиологию пищеварения;
- нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических

потребностей;

- гигиенические требования к пищевым продуктам;
- нетрадиционные методы питания;
- способы обработки продуктов;
- способы тепловой обработки продуктов;
- технологию приготовления диетических блюд;
- технологию приготовления блюд и кулинарных изделий с пониженной

калорийностью и повышенной биологической ценностью.

Уметь:

- проводить диагностику основных заболеваний;
- проводить дифференциальную диагностику при заболеваниях;
- назначить медикаментозную терапию при заболеваниях;
- оказать неотложную помощь при неотложных состояниях, пищевых отравлениях;
- проводить профилактику пищевых отравлений;
- уметь проводить экспертизу пищевых продуктов;
- уметь проводить профилактику с помощью лечебного питания профессиональные

заболевания;

- применять рациональное питание в профилактике различных заболеваний;

- проводить первичную обработку продуктов;
- проводить тепловую обработку продуктов животного происхождения, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
- приготовить блюда и кулинарные изделия с пониженной калорийностью и повышенной биологической ценностью;
- приготовить диетические блюда.

Практический опыт:

- комплексом методов стандартного физикального и инструментального обследования больных;
- комплексом методов специфического обследования (калькуляция скорости клубочковой фильтрации, определение концентрационной способности почек, способности почек сопротивления ацидозу, способности разведения мочи, калькуляции суточной протеинурии и глюкозурии);
- комплексом общеврачебных диагностических манипуляций;
- методами оказания экстренной первой (догоспитальной) и госпитальной помощи при ургентных состояниях (при острых нарушениях кровообращения, дисэлектролитемиях, травмах, кровотечениях, гипогликемической и гиперосмолярной комах, пищевых отравлениях);
- методами проведения экспертизы пищевых продуктов;
- методами первичной обработки продуктов, тепловой обработки продуктов животного происхождения, овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;
- методами технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

Форма итоговой аттестации:

- оценки результатов текущего контроля, внесенных в журнал лекций, практических, семинарских занятий, стажировок, в соответствии с учебным планом ДПП;
- результатов промежуточной аттестации;
- защиты аттестационной работы.