

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР
МЕДИЦИНСКОГО И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ"
(ООО «МЦ МФО»)**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
Общества с Ограниченной Ответственностью
«Международный Центр Медицинского
и Фармацевтического Образования»
_____ С.В. Княгинин



«2» августа 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Избранные вопросы диетологии»

36 академических часов
(наименование программы)

Рег. №334К2021

Программа рассмотрена на заседании
Педагогического совета ООО
«МЦ МФО» и рекомендована к применению
в образовательном процессе, протокол № 3-ПК
от «02» августа 2021 г.

Москва 2021 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по циклу

«Избранные вопросы диетологии»

(срок освоения 36 академических часов)

Разработчики: кандидат медицинских наук Фазлетдинов Р.З., специалист по учебно-методической работе Сухова А.А.

Согласовано:

Директор ООО «МЦ МФО»
(подпись) ФИО



Княгинин С.В.

1. Пояснительная записка

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Избранные вопросы диетологии» (далее – Программа) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. №499 (зарег. в Минюсте России 20 августа 2013г. №29444), порядком и сроком совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях, утвержденным приказом Минздрава России от 03 августа 2012г. №66н (зарег. в Минюсте России 04 сентября 2012г. №25359).

При разработке Программы учтены требования:

-Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей в сфере здравоохранения», утв. Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010г. №541н;

-Профессионального стандарта 02.065 «Медицинская сестра / медицинский брат» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 июля 2020 года N 475н.

-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. N 502)

Указанные требования реализуются в Программе путем изучения соответствующих дисциплин, занятий, промежуточной и итоговой аттестации.

Программа реализуется в заочной форме с применением электронного дистанционного обучения.

Под электронным обучением понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемых при реализации Программы информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей,

обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников.

Применение электронного обучения обеспечивает освоение слушателями Программы в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Освоение Программы завершается итоговой аттестацией слушателей. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, установленному в ООО «МЦ МФО».

Актуальность программы и сфера применения слушателями полученных компетенций (профессиональных компетенций).

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Избранные вопросы диетологии» заключается в том, что от качества питания напрямую зависит состояние здоровья человека. Питание играет огромную роль, как в профилактике, так и в возникновении большого числа заболеваний различных классов, а также имеет существенное значение в возникновении, развитии и течении около 80% всех известных патологических состояний. В связи этим необходима подготовка квалифицированных специалистов, для определения пищевого статуса различными способами и назначения лечебно-диетического питания в зависимости от стадии, степени тяжести болезни и осложнений со стороны различных органов и систем.

1.2 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель учебной дисциплины является систематизация и углубление профессиональных знаний, умений, навыков, освоение новых знаний, методик в области диетологии.

Основные задачи дисциплины (модуля):

-приобретение и совершенствование знаний в особенностях изменения обменных процессов в организме при различных патологических состояниях и путях их коррекции лечебным питанием;

-приобретение и совершенствование знаний по вопросам питания здорового ребенка;

-обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта в диетологии.

Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей
Квалификационная характеристика **по должности «Медицинская сестра диетическая»**

Должностные обязанности. Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотеккой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

Должна знать: законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела; общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций; особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; физиологию пищеварения; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

Требования к квалификации. Среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и сертификат специалиста по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работы.

1.3. Компетенции обучающегося, совершенствуемые в результате освоения данной образовательной программы.

Обобщенная трудовая функция профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат»:

(код А) Оказание первичной доврачебной медико-санитарной помощи населению по профилю "сестринское дело".

Трудовая функция А/01.5 Оказание медицинской помощи, осуществление сестринского ухода и наблюдения за пациентами при заболеваниях и (или) состояниях.

Проведение профилактических мероприятий.

ПК 1.1. Проводить мероприятия по сохранению и укреплению здоровья населения, пациента и его окружения.

Участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессах.

ПК 2.2. Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.

ПК 2.3. Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами.

ПК 2.4. Применять медикаментозные средства в соответствии с правилами их использования.

ПК 2.5. Соблюдать правила использования аппаратуры, оборудования и изделий медицинского назначения в ходе лечебно-диагностического процесса.

ПК 2.6. Вести утвержденную медицинскую документацию.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю):

Знать:

Понятие «лечебное питание».

Нормы лечебного питания.

Структуру и организацию лечебного питания в лечебно–профилактических учреждениях.

Составные элементы диеты.

Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии.

Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.

Понятие о современной номенклатуре диет.

Принципы составления диеты во второй половине беременности, при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях.

Особенности питания женщины во время беременности и кормления грудью. Основные аспекты искусственного и смешанного вскармливания.

Питание кормящих грудью матерей.

Содержание клинических рекомендаций.

Основы физиологии пищеварения.

Потребность организма в пищевых ингредиентах.

Систему стандартных диет.

Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике различных заболеваний.

Уметь:

Организовывать лечебное питание в лечебно-профилактических учреждениях.

Составлять диеты.

Применять требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.

Применять диетотерапию в комплексном лечении и профилактике различных заболеваний.

Организовывать лечебное питание для кормящих грудью матерей.

Соблюдать клинические рекомендации.

Организовать лечебное питание с учетом заболевания пациента.

Обеспечивать хранение, вести учет и применение лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания, в том числе наркотических средств, психотропных веществ и сильно действующих лекарственных препаратов.

Владеть навыками:

Организовывать лечебное питание с учетом заболевания пациента.

Организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

Применять требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.

Диетотерапии в комплексном лечении и профилактике различных заболеваний.

Составления диеты во второй половине беременности, при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях.

Организовывать лечебное питание для кормящих грудью матерей.

Соблюдать клинические рекомендации.

Способностью организовывать лечебное питание с учетом заболевания пациента.

Получение, хранение, учет и применение лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания в соответствии с нормативными правовыми актами и инструкцией по применению от производителя.

1.5 Категория обучающихся – Среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и сертификат специалиста или профессиональная переподготовка по специальности «Диетология», без предъявления требований к стажу работы.

1.6. Форма обучения: заочная, с применением дистанционных технологий.

1.7. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы: удостоверение о повышении квалификации.

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| № п/п | Наименование разделов и дисциплин | В том числе | | Всего часов |
|----------|--|-------------|----------------------------|----------------|
| | | Лекции | Самостоятельная работа* | |
| 1 | Модуль I. Лечебное питание: организация. Классическая диетотерапия. | 12 | 2 | 14 |
| 1.1 | Лечебное питание: организация. | 6 | 1 | 7 |
| 1.2 | Классическая диетотерапия. | 6 | 1 | 7 |
| 2 | Модуль II. Парентеральное и энтеральное питание. | 8 | 2 | 10 |
| 2.1 | Парентеральное питание. | 4 | 1 | 5 |
| 2.2 | Энтеральное питание. | 4 | 1 | 5 |
| 3 | Модуль III. Питание здорового ребенка. | 9 | 1 | 10 |
| 3.1 | Питание женщины во время беременности и кормления грудью. | 3 | 1 | 4 |
| 3.2 | Искусственное и смешанное вскармливание. Организация прикорма. | 3 | | 3 |
| 3.3 | Организация питания детей старше года. | 3 | | 3 |
| | Итоговая аттестация | 2 | | 2 |
| | Итого | 31 | 5 | 36 |

*Самостоятельная работа реализуется в форме тестовых заданий по тематикам модулей программы.

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

| | Периоды освоения* |
|-------------|-------------------|
| | 1 неделя |
| Понедельник | УД |
| Вторник | УД |
| Среда | УД |
| Четверг | УД |

| | |
|-------------|----|
| Пятница | УД |
| Суббота | ИА |
| Воскресенье | В |

* 1 учебная неделя = 36 акад. часов

УД - учебный день (состоит из изучения лекционного материала и самостоятельной работы)

ИА – итоговая аттестация (тестирование)

В- выходной день

4. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Модуль I. Лечебное питание: организация. Классическая диетотерапия.

Тема 1. Лечебное питание: организация.

Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебно-профилактических учреждениях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов.

Тема 2. Классическая диетотерапия.

Лечебное питание при различных заболеваниях. Лечебное питание при заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки, при аддисоновой болезни и сахарном диабете, при несахарном диабете, при подагре, тиреотоксикозе и гипотиреозе, при ожирении, при заболеваниях почек, при заболеваниях органов дыхания, при ревматизме, при сердечно - сосудистых заболеваниях, при панкреатитах, при заболеваниях кишечника, при заболеваниях печени и желчевыводящей сферы, при аллергических заболеваниях.

Модуль II. Парентеральное и энтеральное питание.

Тема 1. Парентеральное питание.

Основные показания. Средства для парентерального питания. Водное обеспечение, источники азота, белковые гидролизаты, аминокислотные растворы, источники энергии,

растворы углеводов. Электролиты, макто - и микроэлементы. Витамины. Регуляторы метаболизма. Основные принципы введения катетера и ухода за ним.

Тема 2. Энтеральное питание.

Противопоказания для назначения энтерального питания. Основные средства для энтерального питания. Специализированные пищевые смеси. Элементные и полуэлементные смеси. Полимерные сбалансированные смеси. Модульные смеси. Жировые модули. Углеводные модули. Смешанные модули. Питательные смеси направленного действия. Отличительные особенности смесей. Особенности методики и техники энтерального питания

Модуль III. Питание здорового ребенка.

Тема 1. Питание женщины во время беременности и кормления грудью.

Период беременности. Питание кормящей женщины. Набор продуктов для кормящей женщины. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании кормящей женщины. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии у беременных и кормящих женщин. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты для кормящей женщины. Рекомендации по режимным моментам кормящей женщины.

Тема 2. Искусственное и смешанное вскармливание. Организация прикорма.

Принципы естественного вскармливания. Принципы поддержки грудного вскармливания. Лактация, особенности молозива и зрелого молока. Характеристика молозива. Преимущества зрелого женского молока. Преимущества/функции грудного молока. Количественные и качественные различия белков женского молока от белков коровьего молока. Количественные и качественные различия жиров женского молока от жиров коровьего молока. Количественные и качественные различия минералов и витаминов женского молока. Иммунобиологические факторы защиты грудного молока. Влияние вскармливания на здоровье ребенка и матери. Вскармливание новорожденных в первые 7 -10 дней жизни. Противопоказания к естественному вскармливанию. Затруднения при вскармливании ребенка со стороны матери и ребенка. Основные правила кормления грудью. Принципы искусственного вскармливания. Детские молочные смеси. Классификация заменителей женского молока. Наименования адаптированных молочных смесей. Сухие и жидкие кисломолочные смеси. Преимущества кисломолочных адаптированных смесей над кефиром. Алгоритм выбора смеси. Правила кормления и приготовления молочных смесей. Правила кормления и приготовления детских молочных смесей. Показания к смешанному вскармливанию. Техника введения докорма. Правила смешанного вскармливания. Необходимость и сроки назначения прикорма. Аллергия и пищевая толерантность.

Последствия несвоевременного введения прикорма. Признаки готовности ребенка к введению прикорма. Основные блюда прикорма. Белковый прикорм. Обучающий (педагогический) прикорм. Домашние блюда прикорма. Схема введения прикорма. Потребность в пищевых ингредиентах и способы расчета количества пищи. Расчет суточного объема пищи детям. Примерное меню -раскладка. Практика питания младенцев. Практика использования пустышки. Общие правила диетологии здоровых детей. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей и подростков. Режим питания. Распределение энергоценности пищи в течение дня.

Тема 3. Организация питания детей старше года.

Рекомендуемые продукты питания ребенку 1 - 3 лет. Наименования молочных смесей, предназначенных для детей старше года. Принципы питания школьников. Контроль питания медицинскими работниками. Режим и ассортимент продуктов питания. Общие принципы питания детей. Изменение потребности в отдельных витаминах и минералах, зависящее от характера питания. Значение витаминов и минералов.

5. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Общие требования к реализации Программы.

1.1. Организационно-педагогические условия реализации Программы должны обеспечивать ее реализацию в полном объеме, соответствие качества подготовки обучающихся установленным требованиям, соответствие применяемых форм, средств, методов обучения возрастным особенностям, способностям, интересам и потребностям обучающихся.

Для реализации Программы могут использоваться:

-учебный класс, оборудованный учебной мебелью, учебной доской, средствами мультимедиа-демонстраций, схемами и макетами, программно-аппаратными средствами проверки знаний.

-помещение с оборудованным рабочим местом преподавателя, оснащенным ПЭВМ, имеющим выход в Интернет; вебкамерой; комплектом слайдов по программе, программно-аппаратными средствами проверки знаний.

Продолжительность учебного часа должна составлять 45 минут.

1.2. ООО «МЦ МФО» располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой.

1.3. Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке) и к электронной информационно-образовательной среде. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающимся из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебному плану, рабочей программе дисциплин, к электронной библиотеке и электронным образовательным ресурсам по дисциплинам;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов освоения программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения;
- формирование электронного портфолио слушателя, в том числе сохранение результатов изучения учебно-методических материалов и прохождения установленных Программой аттестаций;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

1.4. Реализация Программы предусматривает применение следующих видов учебных занятий: лекции, самостоятельная работа, консультации, итоговая аттестация, которые реализуются с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.5. Выбор методов обучения определяется преподавателем в соответствии с составом и уровнем подготовленности слушателей, степенью сложности изучаемого материала, наличием и состоянием технических средств обучения, местом и продолжительностью проведения занятий.

2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы.

2.1. Учебная аудитория для проведения занятий, итоговой аттестаций укомплектована

специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Аудитория оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.

2.2. Оргтехника обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

2.3. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ 50 слушателей, обучающихся по Программе.

2.4. Материально-техническое обеспечение Программы представлено ниже.

Таблица 1.

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования | Фактический адрес учебных кабинетов и объектов | Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда, безвозмездное пользование и др.) |
|---|---|--|--|
| 1. Оснащение помещениями | | | |
| 1 | Учебные классы площадью 22,0 кв.м. и 14,7 кв.м | 129110, г. Москва, пер. Орлово - Давыдовский, д. 1, эт. 1 пом. III ком. 3 оф Б45 | аренда |
| 2. Информационное и программное обеспечение образовательной деятельности | | | |
| 3 | Предоставление услуг доступа к телекоммуникационной сети «Интернет» | 129110, г. Москва, пер. Орлово - Давыдовский, д. 1, эт. 1 пом. III ком. 3 оф Б45 | - |
| 4 | Установка, администрирование и техническая поддержка системы дистанционного обучения на базе | 129110, г. Москва, пер. Орлово - Давыдовский, д. 1, эт. 1 пом. III ком. 3 оф Б45 | - |
| 5 | Лицензия на программное обеспечение | 129110, г. Москва, пер. Орлово - Давыдовский, | лицензионное |

| | | | |
|--|--|---------------------------------|---------------|
| | Microsoft | 1, эт. 1 пом. III ком. 3 оф Б45 | соглашение |
| 3. Оргтехника, технические и мультимедийные средства обучения | | | |
| 10 | ПЭВМ | | собственность |
| 11 | Проекторный аппарат | | собственность |
| 12 | Ноутбук (с встроенной видеокамерой) | | собственность |
| 13 | Экран | | собственность |
| 14 | Видеокамера с микрофоном | | собственность |
| 4. Литература | | | |
| 15 | Учебно-методические пособия по дисциплинам, входящим в Программу | | собственность |
| 16 | Электронная библиотека (перечень законодательных и нормативных правовых актов, национальных стандартов по дисциплинам Программы) | | |

3. Организация дистанционного обучения

3.1. Доступ слушателей к электронной информационно-образовательной среде осуществляется с помощью присваиваемых и выдаваемых, им логинов и паролей.

Логин и пароль состоит из буквенных и цифровых символов.

3.2. Слушателю одновременно с направлением логина и пароля, также направляется инструкция пользователя по работе в электронной информационно-образовательной среде.

3.3. Введя логин и пароль, слушатель получает доступ к электронным информационным ресурсам и электронным образовательным ресурсам.

3.4. Электронные информационные ресурсы представляют собой базу законодательных, нормативных правовых актов, нормативно-технических документов, национальных стандартов по Программе.

3.5. Электронные образовательные ресурсы представляют собой учебные материалы, разработанные на основе законодательных, нормативных правовых актов, нормативно-технических документов, национальных стандартов.

3.6. Учебный материал разбит на дисциплины, которые в свою очередь разбиты на занятия.

3.7. При изучении каждой дисциплины слушатель имеет возможность направлять вопросы (замечания, предложения и т.п.) по электронной почте info@kursmedik.ru.

Ответы на поставленные вопросы направляются слушателю индивидуально.

3.8. Дисциплины могут изучаться слушателями в любой последовательности **4.**

Кадровое обеспечение.

4.1 Реализация Программы осуществляется профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов, систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью со стажем работы в системе высшего и/или дополнительного профессионального образования в сфере здравоохранения не менее 5 лет.

6. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

После изучения программы проводится зачет в виде теста.

Итоговая аттестация (экзамен) состоит из одного этапа.

Итоговая аттестация (экзамен) проводится в следующей форме:

Тестирования для проверки теоретических знаний.

Каждому слушателю предлагается комплект разноуровневых контрольно-измерительных материалов.

Критерии оценки:

- 100-91% правильных ответов – «отлично»;
- 90-81% правильных ответов – «хорошо»;
- 80-71% правильных ответов – «удовлетворительно»;
- 70% и менее правильных ответов – «неудовлетворительно».

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившим часть ДПП и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

Для самостоятельной работы слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы повышения квалификации имеется фонд оценочных средств.

Фонд включает: тестовые задания для самоконтроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций слушателей.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.

Примеры тестовых заданий

1. При ревматизме назначается диета с ограничением

- 1) соли
- 2) жидкости, минералов
- 3) соли, белков
- 4) соли, жидкости

2. При назначении диеты учитывают

- 1) характер и стадию заболевания
- 2) только состояние больного
- 3) состояние больного, характер и стадию заболевания
- 4) только характер заболевания

3. В диете при лечении туберкулёза легких увеличивают количество

- 1) углеводов
- 2) жиров
- 3) белков
- 4) белков и жиров

4. Обеспечение термического щажения достигается использованием блюд с температурой в интервале , в С°

- 1) 10-50
- 2) 15-60
- 3) 20-70
- 4) 25-60

5. Общее руководство диетпитанием в медицинской организации осуществляет

- 1) врач-диетолог
- 2) диетсестра
- 3) главный врач
- 4) шеф-повар

6. Документом, сообщающим на пищеблок данные о количестве больных в отделении и распределении их по диетам, являются:

- 1) сведения о движении больных
- 2) сведения о наличии больных, состоящих на питании
- 3) сводные сведения о наличии больных, состоящих на питании
- 4) данные дежурного администратора

7. При аллергии к белкам коровьего молока из рациона питания исключают

- 1) только творог
 - 2) только творог и коровье молоко
 - 3) только творог, коровье молоко и говядину
 - 4) творог, коровье молоко, говядину, телятину, овечье молоко, козье молоко
8. При хроническом гастрите в стадии ремиссии показан вариант диеты
- 1) с механическим и химическим щажением
 - 2) основной вариант стандартной диеты
 - 3) с повышенным количеством белка
 - 4) с пониженным количеством белка
9. При выраженном обострении хронического панкреатита показан вариант диеты
- 1) с механическим и химическим щажением
 - 2) основной вариант стандартной диеты
 - 3) с повышенным количеством белка
 - 4) с пониженным количеством белка
10. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками белка, относятся
- 1) картофель
 - 2) бананы
 - 3) мясо
 - 4) фрукты
11. Снижает перистальтику кишечника
- 1) свекла
 - 2) сырое яблоко
 - 3) любое холодное блюдо
 - 4) рисовый отвар
12. При целиакии показан вариант диеты
- 1) с механическим и химическим щажением
 - 2) основной вариант стандартной диеты
 - 3) с повышенным количеством белка
 - 4) с пониженным количеством белка
13. Тепловая обработка продуктов приводит к
- 1) денатурации белков
 - 2) разрушению минеральных веществ
 - 3) нарушению первичной структуры
 - 4) уменьшению содержания белка

14. Снижение относительной квоты белка в рационе необходимо только при

- 1) сахарном диабете
- 2) острой почечной недостаточности
- 3) ожоговой болезни
- 4) хронических гепатитах

15. Высокобелковая диета назначается при

- 1) ожоговой болезни
- 2) обострении язвенной болезни желудка
- 3) хроническом гастрите в стадии ремиссии
- 4) заболеваниях сердечно-сосудистой системы

16. «Скрытый « глютен» может содержаться в

- 1) варенной колбасе
- 2) рисе
- 3) горохе
- 4) картофеле

17. Продукты, увеличивающие всасывание железа

- 1) чай
- 2) фрукты
- 3) бобовые
- 4) орехи

18. Основное направление в диетотерапии при фенилкетонурии направлено на исключение

- 1) животных жиров
- 2) растительных продуктов
- 3) глютенсодержащих продуктов
- 4) продуктов животного происхождения

19. К водорастворимым относится витамин

- 1) E
- 2) B12
- 3) A
- 4) D

20. К безглютеновым относится каша

- 1) ржаная
- 2) пшеничная

3)пшенная

4)овсяная

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература:

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека) СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2015. – 736 с.
2. Детское питание: руководство для врачей / под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: Медицинское информационное агентство, 2019. – 952 с.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / ред. Т. Э. Боровик. - М : МИА, 2018. - 608 с.
4. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне : руководство для врачей / ред. В. А. Тутельян. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 288 с.
5. Ребров, Валентин Григорьевич. Витамины, макро- и микроэлементы: обучающие программы РСЦ института микроэлементов ЮНЕСКО / В. Г. Ребров, О. А. Громова. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 960 с.
6. Каганов Б. С., Шарафетдинов Х.Х. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М.: Эксмо, 2014. – 272 с.
7. Лечебное питание. Полный справочник / М.М. Гурвич, Ю.Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2018. – 800 с. – (Новейший медицинский справочник).
8. Особенности оказания сестринской помощи детям: учеб. пособие / К.И. Григорьев, Р.Р. Кильдиярова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017.
9. Сестринская помощь при патологии органов пищеварения. Сборник заданий : учебное пособие / Сединкина Р.Г., Демидова Е.Р. - М. : ГЭОТАРМедиа, 2020. - 448 с
10. Хорошилов И.Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология: учебное пособие / под ред. А.В. Шаброва. – СПб.: ЭЛСИ, 2018. – 284 с.
11. Шевченко В.П. Клиническая диетология / под ред. В. Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 254 с.

Дополнительная литература:

1. Губергриц А. Я., Линецкий Ю. В. Лечебное питание: Справ. пособие. - К.: Выцашк. Головное изд-во, 2017. - 398 с.
2. Диетология. 5-е изд. / Под ред. А. Ю. Барановского. - СПб: Питер, 2018. - 1024 с.
3. Каганов Б.С., Шарафетдинов Х.Х. Лечебное питание при хронических заболеваниях. - М.: ЭКСМО, 2017. - 272 с.
4. Нестерова А.В. Лечебное питание при сахарном диабете. - М.: Вече, 2018. - 85 с.
5. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения. / Под ред. М.М. Гаппарова, Б.С. Каганова, Х.Х. Шарафетдинова. – М.: Изд. «Династия», 2017. – 208 с.
6. Просеков А.Ю. Технология производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2017. - 140 с.
7. Рычкова Ю.В. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания. - М.: Вече, 2018. - 192 с.
8. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях РФ/Тутельян В.А., Гаппаров М.М., Батулин А.К., Погожева А.В., Шарафетдинов Х.Х., Плотникова О.А., Павлючкова М.С., Гроздова Т.Ю., Ким И.И., Шатурная И.В., Керимова М.Г. - М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2017. - 460 с.

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "об образовании в Российской Федерации".
2. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
3. 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".
4. 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".

5. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 п 541н "об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения".

6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 7 февраля 2011 г. N 163 р «о концепции федеральной целевой программы развития образования на 2011-2015 годы».

7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 15.04.2013 г. № 614-р «о комплексе мер по обеспечению системы здравоохранения Российской Федерации медицинскими кадрами до 2018 года».

8. О государственной аккредитации образовательных учреждений и организаций (приказ Минобрнауки РФ от 25.07.2012г. № 941).

