

Дополнительная профессиональная программа «Диетология» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским профессиональным образованием по специальности 34.02.01 Сестринское дело

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Тверской медицинский колледж» (ГБПОУ ТМК)

Разработчики:

Брадис Е.Н. – врач-диетолог ГКБ №1 г. Твери

Никитина М.В. – старший методист отделения повышения квалификации
ГБПОУ ТМК

Рецензент:

Кулакова О.В. - преподаватель профессиональных модулей ГБПОУ
«Тверской медицинский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	
1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1.1 Область применения дополнительной профессиональной программы «Диетология»	4
1.1.2. Нормативно - правовая основа разработки программы	5
1.2. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ «ДИЕТОЛОГИЯ»	5
1.2.1 Должностные обязанности, требования к результатам освоения программы	6
1.2.2 Форма обучения и продолжительность	9
1.2.3 Объем учебной нагрузки	9
2. ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ «ДИЕТОЛОГИЯ»	
2.1 Учебный план	10
2.2 Календарный график обучения	10
2.3 Тематический план	11
2.4 Содержание цикла	12
3. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	25
4.1 Материально – техническое обеспечение.....	26
4.2 Информационное обеспечение.....	26
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВПД)	27
4.1 Форма проведения итоговой аттестации	27
4.2 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы	
4.3. Средства контроля	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.1 Область применения дополнительной профессиональной программы «Диетология».

Дополнительная профессиональная программа «Диетология» (далее Программа) предназначена для повышения квалификации медицинских работников, имеющих диплом по одной из специальности: 34.02.01 Сестринское дело, 31.02.01 Лечебное дело, 31.02.02 Акушерское дело, осуществляющих профессиональную деятельность в должности «медицинская сестра диетическая».

Общая характеристика программы содержит:

- цель реализации программы,
- планируемые результаты обучения,
- требования к уровню образования слушателя во время обучения,
- требованиям к результатам освоения программы,
- требования к условиям реализации программы,
- нормативно - правовую основу разработки программы;
- квалификационные характеристики профессиональной деятельности,
- нормативный срок освоения программы,
- форму обучения.

Цель реализации Программы - совершенствование профессиональных компетенций медицинских работников по основным видам профессиональной деятельности в области диетологии с целью сохранения и поддержания здоровья в разные возрастные периоды жизни, во время болезни, реабилитации, с учетом индивидуальных психологических и социально-культурных различий.

Требования к уровню образования слушателя во время обучения: к профессиональной деятельности в качестве специалиста в области диетологии допускаются лица, получившие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: 34.02.01 Сестринское дело, 31.02.01 Лечебное дело, 31.02.02 Акушерское дело и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работ.

К **требованиям к результатам освоения программы** отнесена форма итоговой аттестации, контроль и оценка результатов освоения программы, вид документа о квалификации, выдаваемого по результатам освоения программы.

В перечень **требований к условиям реализации программы** входят требования к кадровому обеспечению программы, требования к материально-техническому обеспечению программы, перечень основной и дополнительной литературы.

1.1.2 Нормативно - правовая основа разработки программы.

Нормативно - правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ (с изменениями на 1 апреля 2020 г.);
- приказ Минздрава России от 5 июня 1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием» (с изменениями на 05.08.2003);
- приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- приказ Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 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»;
- приказ Минздрава России от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
- приказ Минздрава России от 02 июня 2016 г. № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов» (с изменениями на 20 января 2020 г.);
- приказ Минздрава России от 22 декабря 2017 г. № 1043н «Об утверждении сроков и этапов аккредитации специалистов, а также категорий лиц, имеющих медицинское, фармацевтическое или иное образование и подлежащих аккредитации специалистов» (с изменениями на 31 октября 2019 г.).

1.2 КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ «ДИЕТОЛОГИЯ»

Учебный план программы включает модули, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы рационального, сбалансированного, лечебного питания, физиологию пищеварения, основные пищевые ингредиенты и витамины в питании, санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, посуде, транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов в различных организациях, значение диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий и другие.

1.2.1 Должностные обязанности:

Медицинская сестра диетическая:

Осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением санитарно-гигиенического режима.

Проверяет качество продуктов при их поступлении на склад и кухню, контролирует правильность хранения запаса продуктов питания

Составляет под руководством врача-диетолога ежедневной меню-раскладки в соответствии с картотекой блюд.

Контролирует закладку продуктов и отпуск блюд из кухни в отделения, согласно поступившим заказам, проводит бракераж готовой продукции.

Осуществляет периодический подсчет химического состава и калорийности диет, контроль химического состава фактически приготовленных блюд и рационов

Осуществляет контроль за санитарным состоянием раздаточных и буфетных при отделениях, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками раздаточных правил личной гигиены.

Осуществляет контроль за своевременным проведением профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и недопущением к работе лиц, не прошедших предварительного или периодического медицинского осмотра.

Организует проведение занятий со средними медицинскими работниками и персоналом кухни по лечебному питанию.

Проводит контроль за правильностью проведения диагностических и лечебных процедур, а также за эксплуатацией оборудования и аппаратуры, инструментария, лекарственных препаратов, реактивов

Ведёт контроль за соблюдением правил техники безопасности и охраны труда нижестоящим медицинским персоналом.

Своевременно и квалифицированно исполняет приказы, распоряжения и поручения руководства учреждения

Соблюдает правила внутреннего распорядка.

Соблюдает правила требования охраны труда, производственной санитарии и техники безопасности.

Своевременно и квалифицированно исполняет приказы, распоряжения и поручения руководства учреждения, правила внутреннего распорядка.

Соблюдает правила требования охраны труда, производственной санитарии и техники безопасности

Планируемые результаты обучения.

В результате освоения программы медицинская сестра диетическая должна **знать**:

- законы Российской Федерации и иные нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность учреждений здравоохранения;
- действующие нормативно-методические документы, регламентирующие деятельность медицинских учреждений;
- методы и правила оказания лекарственной и неотложной медицинской помощи;
- содержание диетологии как отдельной клинической дисциплины;
- организацию, структуру, задачи, штаты и оснащение диетологической службы;
- все правовые и нормативные документы по своей специальности;
- методы по профилактике, диагностике, лечению и реабилитации больного;
- планирование деятельности и всей отчетности диетологической службы;
- методику и порядок контроля своей службы;
- правила и нормы охраны труда, производственной санитарии, техники безопасности и противопожарной защиты;
- основы трудового законодательства Российской Федерации
- правила внутреннего трудового распорядка;

Медицинская сестра диетическая должна **уметь**:

- составлять семидневное меню по каждой диете;
- оформлять ежедневное меню с указанием выхода готовых блюд;
- соблюдать принципы рационального и лечебного питания;
- разнообразить питание за счет ассортимента блюд;
- осуществлять проверку документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов при приеме на пищеблок;
- осуществлять проверку соблюдения правила товарного соседства, температурного режима;

- определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов;
- производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов;
- проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов;
- определять потери при термической обработке полуфабрикатов;
- производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда;
- давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
- определять объем первых блюд и вес вторых блюд;
- проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет;
- проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд;
- обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции;
- проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке);
- заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке;
- использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии.

В результате освоения Программы у слушателя должны быть усовершенствованы общие (ОК) и усвоены профессиональные (ПК) компетенции, необходимые для осуществления **основных видов профессиональной деятельности:**

ОК-1 Готовность к взаимодействию в профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых документов, ведению медицинской документации с использованием информационных технологий;

ОК-2 Готовность к обеспечению безопасной среды для пациента и персонала;

ОК-3 Способность и готовность оказывать медицинскую помощь в экстренной форме;

ПК-1 Готовность вести необходимую документацию с учетом норм физиологических потребностей, принципов рационального питания, биологических свойств пищевых продуктов и способов их кулинарной обработки;

ПК-2 Способность осуществлять контроль безопасности и качества пищевых продуктов в пищеблоке, санитарно-гигиенического состояния помещений и персонала пищеблока.

Для реализации дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации предусмотрена очная форма обучения с частичным применением электронных методов и дистанционных технологий. Практические занятия проводятся в учебных кабинетах колледжа и на базах медицинских организаций в подразделениях соответствующего профиля.

Сроки реализации программы устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с потребностями обучающихся, на основании календарного плана повышения квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием и заявок от физических и юридических лиц по договору оказания образовательных услуг.

1.2.2 Форма обучения и продолжительность

Форма обучения – **очная**, с частичным применением элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Продолжительность обучения по программе – **1 месяц (144 академических часа)**.

Форма итогового контроля – **квалификационный экзамен**.

1.2.3 Объем учебного цикла:

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка	216
Аудиторная работа:	144
теория	56
практика	84
Самостоятельная работа слушателя	72
Итоговая аттестация: квалификационный экзамен	4

2. ПЛАН ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ «ДИЕТОЛОГИЯ»

2.1 Учебный план

№ п/п	Учебные модули	Количество учебных часов			
		Всего	Теория	<i>В том числе с применением ЭМО и ДОТ</i>	Практика
1.	Учебный модуль 1. Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием»	8	8	4	-
	Учебный модуль 2. «Современные аспекты сестринского дела в диетологии»	124	44	24	80
	Учебный модуль 3. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях	8	4	2	4
2.	Итоговая аттестация (тестирование)	4	-	-	-
3.	Итого	144	56	26	84

2.2. Календарный график обучения

№ п/п	Наименование учебного модуля	Всего часов	Сроки изучения модулей			
			1 нед.	2 нед.	3 нед.	4 нед.
1	Учебный модуль 1. Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием».	8	8	-	-	-
	Учебный модуль 2. «Современные аспекты сестринского дела в диетологии».	124	28	36	36	24
2	Учебный модуль 3. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях	8	-	-	-	8
	Итоговая аттестация (тестирование)	4				4
3	Итого	144	36	36	36	36

2.3 Тематический план

№ п/п	Наименование учебного модуля/раздела	Всего часов	Количество учебных часов		
			Теория	В том числе с применением ЭМО и ДОТ	Практика
1	Учебный модуль 1. Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием»	8	8	4	-
1.1	Актуальные вопросы организации здравоохранения.	4	4	2	-
1.2	Нормативно-правовое регулирование деятельности медицинской сестры.	4	4	2	-
2.	Учебный модуль 2. «Современные аспекты сестринского дела в диетологии»	124	44	22	80
2.1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической.	2	2	2	-
2.2	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока.	4	2	-	2
2.3	Основы валеологии.	4	4	2	-
2.4	Гигиена питания.	10	4	2	6
2.5	Организация лечебного питания в организации.	8	4	2	4
2.6	Общая диетология.	8	4	2	4
2.7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание.	40	16	4	24
2.8	Лечебная кулинария.	20	4	4	16
2.9	Детская диетология.	28	4	4	24
3.	Учебный модуль 3. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях.	8	4	2	4
12	Итоговая аттестация.	4	-	-	-
Общий объем программы		144	56	26	84

2.4 Содержание цикла

№ п/п	Наименование учебного модуля/раздела	Содержание	Кол-во часов	
			Теория	Практика
1	Учебный модуль 1. Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием».		8	-
1.1	<i>Актуальные вопросы организации здравоохранения.</i>	<i>Охрана здоровья как совокупность мер социально-экономического и медико-социального характера. Концепция реформирования здравоохранения в современных условиях. Приоритетные направления развития здравоохранения в Российской Федерации. Основные показатели здоровья. Критерии оценки показателей. Демографические показатели населения в Тверском регионе. Анализ обеспечения медицинскими кадрами. Место рационального, лечебного и детского питания в системе здравоохранения РФ.</i>	4	-
1.2	<i>Нормативно-правовое регулирование деятельности медицинской сестры.</i>	<i>Организационно – правовые основы функционирования современного здравоохранения. Правовое регулирование отдельных видов медицинской деятельности. Права пациентов и медицинских работников. Правовая оценка медицинской деятельности: виды ответственности медицинских работников. Нормативно-правовая база.</i>	4	-
2.	Учебный модуль 2. «Современные аспекты сестринского дела в диетологии».		44	80
2.1	<i>Должностные обязанности медицинской сестры диетической.</i>	<i>Должностные обязанности медицинской сестры диетической. Учетно-отчетная документация. Нормативные документы, регламентирующие организацию рационального лечебного и детского питания в учреждениях здравоохранения социальной защиты, системы образования и др.</i>	2	-
2.2	<i>Предварительные и</i>	<i>Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока.</i>	2	2

	<i>периодические осмотры работников пищеблока.</i>	<i>Иммунопрофилактика работников пищеблока. Правила отбора, хранения и доставки материала для микробиологического исследования при проведении медосмотров, эпид. расследований, и т.п.</i>		
2.3	<i>Основы валеологии.</i>	<i>Основы валеологии. Определение понятия валеология. Определение понятия здоровья. Составляющие здоровья. Факторы, влияющие на здоровье. Факторы риска основных заболеваний. Стресс и здоровье. Физическая активность и здоровье.</i>	4	-
2.4	<i>Гигиена питания.</i>		4	6
2.4.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням.	Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Удаление пищевых отходов.	1	-
2.4.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	<p>Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков. Планировка, устройство и содержание пищеблоков лечебно- профилактических учреждений, Домов ребенка, интернатов, реабилитационных центров, санаториев, загородных лагерей, Домов престарелых. Оборудование пищеблоков. Охрана труда.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к посуде. Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.</p> <p>Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов. Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и транспортным рабочим.</p> <p>Санитарно -гигиенические требования к хранению продуктов. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.</p> <p>Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения.</p>	1	2

2.4.3	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	<p>Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Оборудование. Охрана труда. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни.</p> <p>Санитарный режим в молочной кухне. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.</p> <p>Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. Гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока. Гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья: соли, сахара, муки и других продуктов. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок.</p> <p>Санитарно - гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни. Санитарно - гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно - профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции.</p>	1	2
2.4.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	<p>Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Роль отдельных пищевых продуктов в эпидемиологии пищевых отравлений и кишечных инфекций. Клинические симптомы заболеваний. Понятие об источнике (больной, бактерионоситель). Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.</p>	1	2
2.5	<i>Организация лечебного питания в организации.</i>		4	4

2.5.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях.	Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Основная тематика заседаний и режим работы. Организация работы на кухне.	1	-
2.5.2	Документация пищеблока.	Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.	1	-
2.5.3	Картотека блюд.	Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Система твердого меню, предварительных заказов. Учет заказов. Сведения о количестве больных, состоящих на питании, раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.	1	-
2.5.4	Правила составления меню.	Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню - раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Составные элементы диеты: 1. Показания к назначению 2. Целевое назначение 3. Химический состав и калорийность 4. Температура пищи 5. Кулинарная обработка 6. Перечень рекомендуемых продуктов 7. Перечень рекомендуемых блюд Запрещенные продукты и блюда.		2
2.5.5	Организация контроля за качеством питания.	Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	1	-
2.5.6	Организация питания больных в отделениях.	Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.	-	1
2.5.7	Контроль за "передачами" больным.	Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.	-	1
2.6	<i>Общая диетология.</i>		4	4

2.6.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания.	1	-
2.6.2	Основы рационального питания.	<p>Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.</p> <p>Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания. Современные принципы сбалансированного питания. Физиологические потребности в основных пищевых ингредиентах и калориях у населения с болезнями нарушенного метаболизма: сахарном диабете, желчно - каменной и мочекаменной болезнью. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания. Физиология пищеварения. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессе пищеварения. Пищеварение в полости рта, в желудке, в тонкой и толстой кишке. Понятие о полостном и пристеночном типах пищеварения. Нарушение пищеварительного гидролиза и всасывания при заболеваниях желудка, кишечника, желчевыводящих путей и печени, поджелудочной железы.</p>	1	2
2.6.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение и питание. Состав и гигиенические требования.	Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца - источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Яичный порошок, меланж; требования к качеству этих продуктов. Влияние пищевого холестерина яичного желтка на уровень холестерина в крови больных атеросклерозом. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Искусственное мясо. Колбасные изделия, виды колбас. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.	2	2

		Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Наиболее часто употребляемые породы рыб.		
2.7	<i>Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы; регламентирующие лечебное питание.</i>		16	24
2.7.1	Заменяемость мяса рыбой и использование в диетологии.	Изменение качественного состава рыбы в зависимости от способа консервирования: свежая, охлажденная, соленая, копченая, вяленая, мороженая. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. "Скумбриевые" пищевые отравления - отравления гистамином. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.	1	2
2.7.2	Овощи и фрукты, их значение в питании.	Состав, гигиенические требования. Овощи и фрукты - источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи - стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование. Консервы и пресервы. Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Консерванты и их гигиеническая характеристика, пищевые добавки, пряности. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Пищевая ценность. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.	1	2
2.7.3	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий.	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Лечебное питание в больницах, санаториях, в диетических столовых на промышленных предприятиях. Основные механизмы действия лечебного питания - общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных заболеваний. Диетотерапия при нарушениях обменных процессов, иммунологической реактивности организма и др. Принципы организации лечебного питания лиц пожилого и старческого возраста.	2	2
2.7.4	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	Питание при заболеваниях полости рта. Питание при ожогах и других заболеваниях пищевода. Питание при заболеваниях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь.	2	2

		Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний. Питание при заболеваниях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной дискинезии. Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холециститы, желчно - каменная болезнь. Питание при заболеваниях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит. Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии.		
2.7.5	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при остром и вялом течении ревматизма. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии. Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.	1	2
2.7.6	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.	1	1
2.7.7	Лечебное питание при болезнях крови.	Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.	1	1
2.7.8	Лечебное питание при туберкулезе.	Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Характеристика диеты. Варианты диеты при туберкулезе гортани и кишечника. Необходимые поправки в диетотерапии при наличии сопутствующих заболеваний у больного туберкулезом. Кумысолечение.	1	2
2.7.9	Лечебное питание при ожирении.	Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.	1	1
2.7.10	Лечебное питание при сахарном диабете.	Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.	1	2

2.7.11	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при ОКИ и вирусном гепатите «А».	1	1
2.7.12	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Диетотерапия при челюстно-лицевой травме, (протертая "челюстная диета".) Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Питание при ожоговой болезни, отморожениях. Общие принципы лечебного питания при травмах, с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.	1	2
2.7.13	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха.	Питание при особо вредных условиях труда. Применение диет в санаториях, санаториях - профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Понятие о промышленных токсических веществах. Роль лечебно- профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	1	2
2.7.14	Питание при аллергических заболеваниях.	Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Требования к ведению "пищевого дневника". Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1	2
2.8	<i>Лечебная кулинария.</i>		4	16
2.8.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.	Специальные требования к приготовлению пищи для больного: обеспечение соответствующего количества белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов. Приготовление блюд с удалением из них экстрактивных веществ. Обеспечение усиленного питания при небольшом объеме пищи. Обеспечение низкокалорийного питания при избытке веса.	2	-
2.8.2	Супы.	Основы технологии приготовления супов. Посуда, температура воды, сорт продуктов, пассировка кореньев, заправка, соль, сохранение качества супа, оттяжка. Изменение жира при варке супа, тепловой режим при получении бульона. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто -молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с	-	2

		пассировкой, фруктово - ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы.		
2.8.3	Мясные блюда.	Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира в разных частях туши, утилизация отходов и костей. Предварительная обработка мяса: оттаивание, созревание, зачистка, отмывка, отбивание. Использование отдельных частей туши. Температура тепловой обработки, определение готовности мяса, подогревание. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Сохранение и удаление экстрактивных веществ. Обработка и использование птицы, резка на порции. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганов из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.	1	2
2.8.4	Рыбные блюда.	Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы: оттаивание. Способы приготовления красной и частиковой рыбы: варка, жарение, припускание. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Паровые блюда, рыба припущенная и запеченная, рыба припущенная и жареная. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Рыба, фаршированная тушеной зеленью, припущенная запеченная без соли. Рыба заливная, под маринадом. Белип. Колбаса из белипа, суфле, котлеты из белипа.	1	2
2.8.5	Яичные и молочные блюда.	Общие сведения по технологии. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) Изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке. Приготовление на пару, запекание, обжаривание. Суфле, омлеты, запеканки. Способ приготовления простокваши. Яйца, сваренные всмятку, в "мешочек", вкрутую, омлеты паровые и жареные, творожный пудинг, запеканка, сырники, вареники ленивые, творожная паста.	-	2
2.8.6	Блюда из круп, макаронных изделий.	Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Замачивание, помол круп для протертых каш. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Хранение готовых каш. Специальные требования к приготовлению блюд при	-	2

		лечебном питании.		
2.8.7	Приготовление протертых блюд.	Паровые блюда, запеченные, жареные. Приготовление лечебных блюд из крупяных изделий и макарон: каши рассыпчатые, пудинг, запеканка, плов с фруктами.		2
2.8.9	Блюда из овощей.	Обработка овощей. Мойка, зачистка, утилизация отходов. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Контроль за приготовлением до готовности. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Изменение овощей при кулинарной обработке. Специальные требования при лечебном питании: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Приготовление картофельного пюре. Приготовление салатов из вареных овощей. Суфле и пюре из капусты, котлеты капустные, шницель капустный, капуста тушеная с яблоками, солянка вегетарианская, картофельное пюре с овощами и яблоками, картофель с сыром, картофельные котлеты, запеканка с мясом, печеный картофель, морковное пюре, котлеты морковные, морковно-яблочные, свекла отварная, свекольное пюре, свекольное пюре с черносливом, свекла тушеная с яблоками, запеканка из тыквы с рисом и яблоками. Кабачки тушеные, фаршированные, запеченные. Винегреты.	-	2
2.8.10	Сладкие блюда и витаминные напитки.	Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Посуда. Холодные и горячие сладкие блюда. Взбивание белков и сливок. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника. Дрожжевой напиток. Воздушный бисквит, бисквитный рулет с яблочным пюре, кисель молочный, кисель со взбитой сметаной, фруктовое желе. Компот из сухофруктов, кисель, протертый из сухофруктов. Использование метилцеллюлозы.	-	2
2.9	<i>Детская диетология.</i>		4	24
2.9.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Раннее прикладывание ребенка к груди. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Принципы "свободного" вскармливания. Преимущества естественного вскармливания. Сравнительная характеристика молозива, переходного и зрелого молока. Морально - этические аспекты естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Расчет суточного и разового объема питания при различной степени недоношенности калорийным	1	2

		методом. Прибавка веса недоношенного ребенка. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.		
2.9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Технология приготовления продуктов детского питания в домашних условиях. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста, находящихся на естественном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	1	2
2.9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста, находящихся на смешанном и искусственном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	1	2
2.9.4	Организация работы молочной кухни.	<p>Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Права и обязанности заведующей молочной кухней. Нормативные документы, регламентирующие работу молочной кухни. Типовые штаты. Ведение документации.</p> <p>Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок.</p> <p>Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд.</p> <p>Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.</p>	-	4

2.9.5	Питание детей старше года.	<p>Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка. Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Особенности приготовления пищи для детей дошкольного возраста. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Значение вкуса, внешнего вида и разнообразия пищи для аппетита ребенка. Организация питания. Навыки и правила поведения детей при подготовке к еде и во время еды. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных в организованных коллективах. Присутствие медицинских работников при закладке основных продуктов в котел и проверка выхода блюд. Контроль за соответствием объемов приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций. Проведение бракеража готовой продукции органолептическим методом. С-витаминация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.</p>	-	4
2.9.6	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	<p>Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Среднесуточный набор продуктов. Факторы, влияющие на аппетит. Организация питания школьников. Задачи медперсонала в организации рационального питания школьников. Типы школьных столовых</p>	-	2
2.9.7	Питание детей при аллергодерматозах.	<p>Понятие об аллергодерматозах. Принципы составления гипоаллергенных диет для детей различного возраста. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка.</p>	-	2
2.9.8	Питание детей раннего возраста при рахите и анемии.	<p>Понятие о рахите и анемии. Составление однодневного меню детям, страдающим рахитом и анемией. Сроки введения прикормов и адаптированных пищевых добавок. Набор ингредиентов. Распределение продуктов по количеству содержания в них железа, кальция, витамина Д.</p>		2
2.9.9	Питание детей при гипотрофии.	<p>Понятие о гипотрофии. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от степени гипотрофии. Составление однодневного меню в зависимости от возраста</p>	-	2

		и степени гипотрофии. Адаптированные молочные смеси, обогащенные белком и созданные на основе гидролизатов белка и жира.		
2.9.10	Детская кулинария.	Принципы кулинарной обработки при приготовлении продуктов детского питания. Механическое и химическое изменение продуктов при приготовлении пищи для детей первых трех лет жизни. Набор продуктов, используемых для детского питания.	1	2
3.	Учебный модуль 3. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях.		4	4
3.1	Общая реаниматология.	Реаниматология как наука. Стадии и этапы сердечно-легочной реанимации. Этапы первой стадии реанимации. Техника выполнения закрытого массажа сердца. Техника выполнения искусственной вентиляции легких. Алгоритм реанимационного пособия.	2	4
3.2	Медицина катастроф.	Определение понятий «чрезвычайная ситуация» и «катастрофа». Медико-тактическая характеристика чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного и военного времени. Защита населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации последствий ЧС. Служба медицины катастроф как функциональное звено РСЧС: ее задачи и структура на федеральном, региональном и территориальном уровне. Основные принципы организации медицинского обеспечения населения при ЧС. Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах. Этапы медицинского обеспечения. Формирования экстренной медицинской помощи. Порядок действий в чрезвычайных ситуациях. Правила применения средств индивидуальной и коллективной защиты в чрезвычайных ситуациях.	2	-
1	Итоговая аттестация.	4	-	-
Общий объем программы		144	56	84

3. ОРГАНИЗАЦИОННО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» предусматривает совокупность организационно-педагогических условий, обязательных при ее реализации:

1) образовательный процесс осуществляется в сроки, установленные календарным планом повышения квалификации медицинских работников на базе ГБПОУ ТМК, в соответствии с расписанием занятий;

2) Программа предусматривает реализацию образовательного процесса на основе компетентностного подхода, в соответствии с трудовой функцией и трудовыми действиями профессиональной деятельности специалиста;

3) учебную деятельность по Программе предусмотрено осуществлять в аудиториях и симуляционном центре ГБПОУ ТМК;

4) образовательная деятельность обучающихся предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: лекции, практические занятия, в том числе с применением ЭМО и ДОТ.

5) теоретические занятия предусматривается проводить в учебных аудиториях, оснащенных достаточным количеством учебной мебели, техническими средствами обучения (проектор, компьютер, интерактивная доска);

6) практические занятия рекомендуется проводить в тематических кабинетах и кабинетах симуляционного центра;

7) соблюдение требований действующих санитарных и противопожарных норм в образовательном процессе является обязательным условием;

8) программа предусматривает обеспечение образовательного процесса учебно-методической, нормативной и правовой документацией по всем разделам и темам;

9) реализация Программы предусматривает обеспечение доступа обучающихся к учебным изданиям библиотечного фонда ГБПОУ ТМК, а также к ресурсам электронной библиотеки по полному перечню тем;

10) библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, изданной не позднее 5 лет, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания;

11) программа предусматривает возможность использования обучающимися информационных ресурсов сети Интернет;

12) оценка уровня освоения профессиональных компетенций обучающихся осуществляется на основе показателей, представленных в соответствующем разделе программы;

13) освоение Программы завершается **квалификационным экзаменом**, в соответствии с требованиями Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

14) кадровое обеспечение Программы предусматривает участие в учебном процессе педагогических работников, имеющих высшее или среднее профессиональное образование, а также специалистов медицинских организаций.

3.1 Материально – техническое обеспечение

Материально-техническое обеспечение дополнительной профессиональной образовательной программы «Диетология» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Наименование специализированных аудиторий кабинетов	Вид занятий	Оборудование, программное обеспечение
Учебный кабинет	Лекция, практическое занятие	Компьютер, видеопроектор дистанционные платформы Сферум, Skype, Zoom

3.2 Информационное обеспечение

Основная литература:

1. Барановский А.Ю., Семенов Н.В., Современная диетология: Организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. – СПб.: Издательство «Издательский дом СПбМАПО», 2010. – 379 с.
2. Барановский А.Ю. Диетология: Руководство. –4-е изд. – СПб.: Питер, 2012. – 1024 с.

Дополнительная литература:

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека) СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. – 736 с.
2. Детское питание: руководство для врачей / под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: Медицинское информационное агентство, 2017. – 952 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / ред. Т. Э. Боровик. – М.: МИА, 2008. - 608 с.

4. Каганов Б. С., Шарафетдинов Х.Х. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М.: Эксмо, 2014. – 272 с.
5. Королёв А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей – М.: ГЭОТАРМедиа, 2015. – 624 с.
6. Шевченко В.П. Клиническая диетология / под ред. В. Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 254 с. \
7. Лечебное питание. Полный справочник / М.М. Гурвич, Ю.Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2009. – 800 с. – (Новейший медицинский справочник).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
2. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
3. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

4.1 Форма проведения итоговой аттестации

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию.

Итоговая аттестация проводится аттестационной комиссией в форме квалификационного экзамена (тестовый контроль).

Уровень освоения и оценка результатов:

70-79% - 3 (удовлетворительно)

80-89% - 4 (хорошо)

90-100% - 5 (отлично)

4.2 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим по результатам итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, а также лицам, освоившим часть Программы и (или) отчисленным из числа обучающихся (слушателей) по различным причинам, выдается справка об обучении или о периоде обучения утвержденного образца.

4.3 Средства контроля

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы повышения квалификации «Диетология» имеется фонд оценочных средств. Фонд включает

контрольные вопросы, позволяющие оценить степень сформированности у слушателей общих и профессиональных компетенций.

Программа обучения завершается итоговой аттестацией – квалификационным экзаменом в форме тестирования.

Фонд оценочных средств

1. Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 5.08.2003 г. +

2. Ответственность за организацию питания в МО несет:

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач
4. врач – диетолог +
5. диет сестра

3. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ:

1. №530 от 5.05.1984 г+
2. № 330 от 5.08.2003 г

4. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

1. главного врача
2. врача диетолога
3. диетсестру
4. зав. складом (кладовщика) + 5

5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке МО, полную материальную ответственность несет:

1. главный врач
2. врач – диетолог
3. диетсестра
4. кладовщик
5. шеф – повар +

6. Продукты питания, используемые в МО на лечебные цели, относятся на статью:

1. 9 - «продукты питания»
2. 10 - «приобретение медикаментов» +

7. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

1. порционник+
2. меню - раскладку
3. номенклатуру диет
4. меню

8. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

1. старшими медсестрами отделений+
2. заведующими отделений
3. главной медицинской сестрой

9. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

1. порционник отделения
2. меню – раскладка+
3. заявка на питание
4. ежедневное теню
5. таблица химического состава блюд

10. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:

1. врач-диетолог
2. Диетсестра
3. зав. складом+
4. шеф – повар

11. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

1. главной медсестры
2. диетсестры или диетврача+
3. главного врача
4. шеф- повара
5. буфетчиц

12. Перед закладкой в котел продукты питания на пищеблоке:

1. взвешиваются +
2. не взвешиваются

13. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляет:

1. врач-диетолог
2. диетсестра
3. зав. производством (шеф - повар) +

4. дежурный врач

14. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

1. закладки
2. выхода готовой продукции+

15. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

1. старшая медсестра
2. диетсестра пищеблока
3. буфетчица+
4. дежурная медсестра
5. санитарка

16. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

1. 1 часа
2. 2 часов +
3. 3 часов

17. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

1. 45 - 50° C
2. 57 - 62° C +
3. 70- 90° C

18. Температура холодных блюд при раздаче:

1. не ниже 15° C +
2. не выше 20° C
3. не ниже 15° C

19. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

1. + 40°
2. + 50°
3. + 55°
4. + 65°
5. + 75° +

20. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:

1. зав. отделением
2. начмед
3. совет по питанию
4. врач-диетолог+

21. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:

- 1.режим питания
2. пищевой рацион +
- 3.физиологическая потребность
4. диетотерапия

22. Режим питания здорового человека:

- 1.шестиразовый
- 2.четырёхразовый +
- 3.трехразовый

23. Суточная потребность здорового человека в углеводах:

1. 300 - 400 г.
2. 400 - 500 г. +
- 3.600 - 700 г.

24. Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:

- 1.диета +
2. меню
- 3.раскладка
4. порционник
5. картотека блюд

25.Основные лечебные диеты имеют номера:

1. с 1 по 7
2. с 1 по 10+
3. с 0 по 15
4. с 0 по 20

26. В МО врач - диетолог составляет по основным диетам:

- 1.7-дневное плановое меню+
2. порционник
- 3.меню – раскладку
4. рекомендации по питанию
5. заявку на продукты

27. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

- 1.снижается+
2. не изменяется
- 3.повышается

28. Режим питания во всех ЛПУ применяется, как:

- 1.двухразовый
2. трехразовый +
- 3.четырёхразовый
4. пятиразовый
5. шестиразовый

29. Диетический режим больного зависит от:

- 1.состояния больного
2. стадии заболевания
- 3.характера и стадии заболевания
4. состояния больного, характера и стадии болезни +

30. Суточная потребность в воде здорового человека:

- 1.2,5 л +
2. 3,5 л
- 3.4,5 л.

31. Режим питания больного с язвенной болезнью:

1. шестиразовый+
2. четырёхразовый
3. Двухразовый

32. Механические щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

- 1.жареных блюд
2. грубых продуктов +
- 3.продуктов, вызывающих усиление секреции

33. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

1. уменьшение жидкости и белка +
2. увеличение жидкости и белка
3. уменьшение белка, но увеличение жидкости
4. увеличение белка, но уменьшение жидкости
5. дробное питание малыми порциям

34. Парентеральное питание - это введение:

1. пюреобразных и жидких блюд
2. смесей определенного состава
3. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт +

35. Основной документ организации лечебного питания в МО:

- 1.семидневное сводное меню
- 2.картотека блюд +

3. сведения о наличии больных, состоящих на питании
4. ведомость на выдачу продуктов
5. все перечисленное

36. Картотеку блюд утверждает:

1. диетолог
2. заведующий производством
3. заведующий пищеблоком
4. главный врач +
5. главный бухгалтер

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

1. диетолог
2. заведующий производством
3. заведующий пищеблоком
4. главный врач +
5. главный бухгалтер

38. За организацию лечебного питания в МО отвечают:

1. заведующий отделением
2. врач-диетолог
3. главврач+
4. зам. главврача по лечебной работе
5. зам. главврача по административно-хозяйственной работе

39. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:

1. картотека блюд
2. ведомость на выдачу продуктов
3. сведения о наличии больных
4. меню-раскладка +
5. требования по получению продуктов со склада на пищеблок

40. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

1. главврач+
2. диетолог
3. зам. главврача по лечебной части
4. зам. главврача по АХЧ
5. шеф-повар

41. Контролирует работу пищеблока:

1. дежурный врач
2. врач-диетолог

- 3.главврач +
- 4.лечащий врач
- 5.зам. производством

42. Ответственным по лечебному питанию является:

- 1.зав. производством
- 2.зав. пищеблоком 3. диетолог +
- 4.главврач
- 5.зам. главврача по лечебной работе

43. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- 1.диетолог
- 2.диетсестра
- 3.повар
- 4.зав. производством +
- 5.калькулятор

44. Закладка продуктов в котел производится в присутствии:

- 1.зав. производством
- 2.повара
- 3.диетсестры +
- 4.дежурного врача
- 5.главврача

45. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- 1.диетсестра
- 2.диетолог
- 3.дежурный врач
- 4.зав. производством +
- 5.главврач

46. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

- 1.буфетчица
- 2.ст. мед. сестра
- 3.зав. отделением+
- 4.сестра-хозяйка
- 5.лечащий врач

47. Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

- 1.лечащий врач+
- 2.ст. мед. сестра отделения
- 3.постовая мед. сестра отделения
- 4.буфетчица

5.главврач

48. Питание постельных больных осуществляет:

- 1.лечащий врач
- 2.ст. мед. сестра
- 3.постовая мед. сестра +
- 4.дежурный врач

49. Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:

- 1.зав. отделением+
- 2.ст. мед. сестру
- 3.постовую мед. сестру
- 4.главврача
5. дежурного врача

50. Диету больному при поступлении определяет:

- 1.лечащий врач
- 2.дежурный врач+
- 3.зав. приемным отделением
- 4.главврач