

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

**УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор АНО ДПО «ЦМИ»**

**А. Х. Гамбиев**  
**«04» февраля 2022 г.**



Дополнительная профессиональная программа повышения  
квалификации со сроком освоения 144 академических часа  
по специальности:  
«Диетология»

**«Современные аспекты диетологии»**

наименование программы

Москва, 2022 г.

## Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Современные аспекты диетологии»** является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения по специальности «Диетология», в дополнительном профессиональном образовании специалистов с высшим медицинским образованием.

Актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации **«Современные аспекты диетологии»** заключается в том, что в условиях модернизации здравоохранения необходимо дальнейшее неуклонное повышение качества оказания медицинской помощи населению различных возрастных периодов. Современная медицина требует наличия высококвалифицированных медицинских кадров, обладающих знаниями в области клинической медицины, фармакологии, онкологии и психотерапии, а также владеющих навыками межличностного общения.

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации **«Современные аспекты диетологии»** разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 07.03.2018) «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федерального закона от 22.08.1996 N 125-ФЗ "О высшем и послевузовском профессиональном образовании" (ред. от 28.02.2008) №18-ФЗ от 10.02.2009; посл. ред. №19-ФЗ от 13.02.2009 г.;
3. Приказа 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. Постановления Правительства РФ от 26 июня 1995г. №610 «Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов».
5. Федерального закона от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации (с изм. и доп., вступ. в силу с 03.10.2016 г.) («Собрание законодательства Российской Федерации», 28.11.2011г., №48, ст. 6724);
6. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 541н от 23.07.2010 г. «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел

«Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»»;

7. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ России от 23.04.2009 г. №210н «О номенклатуре специальностей специалистов с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения Российской Федерации».

8. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 24.12.2010 № 1183н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи взрослому населению Российской Федерации при заболеваниях терапевтического профиля»;

9. Приказа Министерства общего и профессионального образования от 18 июня 1997 г. № 1221 «Об утверждении требований к содержанию дополнительных профессиональных образовательных программ»;

10. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ России от 9.12.2008 г. №705н «Об утверждении порядка совершенствования профессиональных знаний медицинских и фармацевтических работников».

11. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ России от 7.07.2009 г. №415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения»;

12. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 25.08.2014 N 1076 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология(уровень подготовки кадров высшей квалификации)" (Зарегистрировано в Минюсте России 28.10.2014 N 34483);

13. Профессионального стандарта «Врач – диетолог», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02июня 2021 года N 359н;

14. Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки (специальности) 060101 Лечебное дело (квалификация (степень) "специалист") (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 8 ноября 2010 г. N 1118) С изменениями и дополнениями от: 31 мая 2011 г.;

15. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.49, «Терапия», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 25 августа 2014 г. N 1092 (уровень подготовки

кадров высшей квалификации)" (Зарегистрировано в Минюсте России 27.10.2014 N 34466);

16. Профессионального стандарта «Врач–лечебник (врач-терапевт участковый)», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 марта 2018 года N 132н., утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2017 года N 293н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 6 апреля 2017 года, регистрационный N 46293);

17. Проекта приказа Министерства труда и социальной защиты РФ «Об утверждении профессионального стандарта 31.08.54, «Общая врачебная практика (семейный врач)» (подготовлен Минтрудом России 27.11.2018);

18. Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования Уровень высшего образования Специальность 31.05.02 "Педиатрия" (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2015 г. N 853) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 15 сентября 2015 г. Регистрационный N 38880);

19. Профессионального стандарта "Врач-педиатр участковый", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 27 марта 2017 года N 306н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 апреля 2017 года, регистрационный N 46397).

## **1. Цель реализации программы**

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по программе «**Современные аспекты диетологии**», совершенствование и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, получение систематизированных теоретических знаний, умений, необходимых в профессиональной деятельности.

## **2. Планируемые результаты обучения**

Результаты освоения программы должны соответствовать ранее полученным знаниям, а также направлены на приобретение новых профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности или совершенствования уже имеющихся знаний в вопросах оказания медицинской помощи по профилю «диетология».

В результате освоения программы повышения квалификации слушатель должен усовершенствовать следующие знания, умения и навыки необходимые для качественного выполнения профессиональной деятельности.

### **Слушатель должен знать:**

- законодательство Российской Федерации по вопросам организации диетологической помощи;
- принципы социальной гигиены, биосоциальные аспекты здоровья и болезни;
- основы развития сферы охраны здоровья и основные руководящие документы Правительства Российской Федерации в области 10 охраны здоровья граждан;
- обязанности и принципы работы врача-диетолога диетологического кабинета лечебно-профилактических организаций (далее – ЛПО), кабинета «Школа для больных алиментарно-зависимыми заболеваниями», отделения диетологии, центра диетологии;
- организацию лечебного питания в лечебно-профилактических организациях на территории Российской Федерации;
- правила проверки качества и хранения продуктов при их поступлении на склад пищеблока;
- условия контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд и оценки качества готовой пищи перед ее выдачей в отделения;
- правила контроля за своевременностью проведения профилактических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетных;
- вопросы организации диспансерного наблюдения и диетологической реабилитации больных, выписанных из стационара;

- правовые основы деятельности врача диетолога.

**Слушатель должен уметь:**

- проводить полное клиническое обследование пациентов с алиментарно-зависимыми заболеваниями и анализ результатов лабораторных и инструментальных методов диагностики;
- проводить оценку фактического питания пациентов в домашних условиях;
- проводить исследование и анализ антропометрических показателей и состава тела;
- проводить оценку пищевого поведения; – определить основной обмен методом непрямой калориметрии; – обучить пациента методам ведения пищевого дневника;
- оценить риск развития у пациента алиментарно-зависимых заболеваний;
- интерпретировать результаты обследования для постановки полного клинического диагноза;
- определить степень тяжести выявленной патологии и степень трудности ее лечения;
- готовить документацию по организации лечебного питания: карточки-раскладки; семидневное меню; семидневное сводное меню;
- контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд и качество готовой продукции;
- рассчитывать химический состав и калорийность рациона;
- проводить диетотерапию при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях почек и мочевыводящих путей, при болезнях обмена веществ, органов дыхания, некоторых хирургических заболеваниях и других патологических состояниях;
- применять энтеральное питание в диетотерапии различных заболеваний;
- консультировать врачей отделений по вопросам организации лечебного питания;
- руководить медицинскими сестрами диетическими и осуществлять контроль за работой пищеблока;
- формировать здоровый образ жизни, соблюдать правила врачебной этики и деонтологии.

**В результате освоения дополнительной программы повышения квалификации у слушателя совершенствуются следующие компетенции и трудовые функции:**

**Универсальные компетенции:**

- Готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

- Готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);
- Готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3);

#### **Профессиональные компетенции:**

- ПК-1, способность и готовность к постановке диагноза на основании диагностического исследования с учетом полиморбидности в диетологии;
- ПК-2, способность и готовность анализировать закономерности функционирования отдельных органов и систем в различные возрастные периоды, использовать знания анатомо-физиологических основ, основные методики клинико-иммунологического обследования и оценки функционального состояния организма пациентов диетологического профиля для своевременной диагностики конкретной группы заболеваний и патологических процессов;
- ПК-3, способность и готовность выявлять у пациентов диетологического профиля основные патологические симптомы и синдромы заболеваний, используя знания основ медико-биологических и клинических дисциплин с учетом законов течения патологии по органам, системам и организма в целом, анализировать закономерности функционирования различных органов и систем при различных заболеваниях и патологических процессах, использовать алгоритм постановки диагноза (основного, сопутствующего, осложнений) с учетом Международной классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, выполнять основные диагностические мероприятия по выявлению неотложных и угрожающих жизни состояний в конкретной группе заболеваний;
- ПК-4, способность и готовность выполнять основные лечебные мероприятия при наиболее часто встречающихся заболеваниях среди пациентов диетологического профиля той или иной группы нозологических форм, способных вызвать тяжелые осложнения и (или) летальный исход: заболевания нервной, иммунной, сердечно-сосудистой, эндокринной, дыхательной, пищеварительной, мочеполовой систем и крови; своевременно выявлять жизнеопасные нарушения, использовать методики их немедленного устранения, осуществлять противошоковые мероприятия;

- ПК–5, способность и готовность назначать больным диетологического профиля с учетом полиморбидности адекватное лечение в соответствии с поставленным диагнозом, осуществлять алгоритм выбора медикаментозной и немедикаментозной терапии;
- ПК–6, способность и готовность применять больным диетологического профиля различные реабилитационные мероприятия (медицинские, социальные, психологические) при наиболее распространенных патологических состояниях и повреждениях организма;
- ПК–7, способность и готовность давать больным диетологического профиля рекомендации по выбору оптимального режима дня, питания, двигательной активности в зависимости от морфофункционального статуса, определять показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры, физиотерапии, рефлексотерапии, фитотерапии;
- ПК–8, способность и готовность применять к больным диетологического профиля современные гигиенические методики сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья населения разных возрастных групп на уровне различных подразделений медицинских организаций в целях разработки научно обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья, улучшению качества жизни;
- ПК–9, способность и готовность использовать больным диетологического профиля методы оценки природных и медико-социальных факторов в развитии болезней, проводить их коррекцию, осуществлять профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных, алиментарно-зависимых и других неинфекционных болезней, проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам.

#### **Трудовые функции:**

- А/01.8. Организация лечебного питания в медицинской организации.
- А/02.8. Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии.
- А/03.8. Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи.
- А/04.8. Назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов.

- А/05.8. Назначение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения.
- А/06.8. Проведение анализа медико-статистической информации, ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала.
- А/07.8. Оказание медицинской помощи в экстренной форме.

### 3. Содержание программы:

#### 3.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Современные аспекты диетологии»

**Цель:** совершенствование общих и профессиональных компетенций специалистов с высшим медицинским образованием по профилю работы

**Категория слушателей:** специалисты с высшим медицинским образованием по специальности «Диетология».

**Срок обучения:** 144 часа.

**Форма обучения:** заочная, с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Наименование модулей	Всего, час.	В том числе		
			Лекции	Стажировка	Форма контроля
1.	Модуль 1. Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации.	12	12	-	-
2.	Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинской организации.	36	36	-	-
3.	Модуль 3. Гигиена питания.	24	24	-	-
4.	Модуль 4. Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях.	24	24	-	-
5.	Модуль 5. Детская диетология.	44	44	-	-
6.	Итоговая аттестация	4	-	-	тестовый контроль
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>140</b>	<b>-</b>	<b>4</b>

### 3.2. Учебно-тематический план лекций

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

#### «Современные аспекты диетологии»

№ п/п	Наименование модулей и тем	Всего, час.	В том числе	
			Лекции	Практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
<b>1.</b>	<b>Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>
1.1.	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие охрану здоровья граждан РФ.	6	6	-
1.2.	Гражданские и трудовые правоотношения в сфере охраны здоровья граждан. Юридическая ответственность в сфере охраны здоровья населения.	6	6	-
<b>2.</b>	<b>Организация лечебного питания в медицинской организации</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>
2.1.	Организация лечебного питания. Общая диетология.	12	12	-
2.2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания	12	12	-
2.3.	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.	12	12	-
<b>3.</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>
3.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	8	8	-
3.2.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	8	8	-
3.3.	Пищевые отравления и острые кишечные	8	8	-

	инфекционные заболевания.			
<b>4.</b>	<b>Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>
4.1.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	24	24	-
<b>5.</b>	<b>Детская диетология.</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>-</b>
5.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	6	6	-
5.2.	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	6	6	-
5.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	6	6	-
5.4.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	14	14	-
5.5.	Питание детей разного возраста в разных учреждениях.	6	6	-
5.6.	Питание детей при рахите, анемиях и гипотрофии.	6	6	-
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	<b>140</b>	<b>4</b>

### 3.3. Календарный учебный график

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

#### «Современные аспекты диетологии»

№ п/п	Наименование модулей и тем	Кол-во часов	Календарный период (дни цикла)
1	2	3	4
<b>1.</b>	<b>Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации.</b>	<b>12</b>	<b>с 1 по 2 день цикла</b>
1.1.	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие охрану здоровья граждан РФ.	6	
1.2.	Гражданские и трудовые правоотношения в сфере охраны здоровья граждан. Юридическая ответственность в сфере охраны здоровья населения.	6	
<b>2.</b>	<b>Организация лечебного питания в медицинской организации.</b>	<b>36</b>	<b>с 3 по 7 день цикла</b>
2.1.	Организация лечебного питания. Общая диетология.	12	
2.2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания.	12	
2.3.	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.	12	
<b>3.</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>24</b>	<b>с 9 по 12 день цикла</b>
3.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	8	
3.2.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	8	
3.3.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	8	
<b>4.</b>	<b>Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>24</b>	<b>с 13 по 16 день цикла</b>
4.1.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	24	

<b>5.</b>	<b>Детская диетология.</b>	<b>44</b>	<b>с 17 по 24 день цикла</b>
5.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	6	
5.2.	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	6	
5.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	6	
5.4.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	14	
5.5.	Питание детей разного возраста в разных учреждениях.	6	
5.6.	Питание детей при рахите, анемиях и гипотрофии.	6	
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>	<b>24 день цикла</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	

### **3.4. Программы учебных модулей:**

#### **Модуль 1. Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации.**

##### **Тема № 1. Основные нормативные правовые акты, регламентирующие охрану здоровья граждан РФ.**

Международные документы в области защиты прав и свобод человека. Конституция РФ. Нормативные правовые акты, регламентирующие реализацию федеральной и региональной политики в сфере охраны здоровья граждан. Федеральный закон от 21 ноября 2011г. N323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации». Права и обязанности человека и гражданина, отдельных групп населения в сфере охраны здоровья, гарантии реализации этих прав. Права и обязанности медицинских организаций при осуществлении деятельности в сфере охраны здоровья. Права и обязанности медицинских работников.

##### **Тема № 2. Гражданские и трудовые правоотношения в сфере охраны здоровья граждан. Юридическая ответственность в сфере охраны здоровья населения.**

Гражданский кодекс РФ и иные акты, содержащие нормы гражданского права. Правовое положение участников гражданского оборота. Нематериальные блага и их защита. Защита чести, достоинства и деловой репутации медицинских работников. Правовое регулирование споров и конфликтов участников гражданского оборота: досудебные и судебные способы регулирования. Третейский суд как элемент системы управления качеством медицинской помощи. Трудовой кодекс РФ и иные акты, содержащие нормы трудового права. Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, Трудовые отношения, стороны трудовых отношений, основания возникновения трудовых отношений. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений. Социальное партнерство в сфере труда. Создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей. Особенности регулирования труда медицинских работников. Трудовой договор (контракт). Внутренние нормативные документы (локальные акты) медицинской организации. Социальная защита медицинских работников. Рассмотрение и разрешение трудовых споров и конфликтов. Юридическая ответственность: понятие, формы и виды. Правонарушения медицинских работников. Юридическая оценка медицинских ошибок и дефектов медицинской помощи.

#### **Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинской организации.**

##### **Тема № 3. Организация лечебного питания. Общая диетология.**

Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Основы

сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании. Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования. Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования. Консервы и пресервы.

#### **Тема № 4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания.**

Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням. Санитарно-гигиенические требования к посуде. Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно–гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне. Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания. Санитарно–гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.

#### **Тема № 5. Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.**

Управление, структура и организация лечебного питания в медицинских организациях. Документация пищеблока. Картотека блюд. Правила составления меню. Организация контроля за качеством питания. Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным. Лечебное питание при болезнях органов пищеварения.

### **Модуль 3. Гигиена питания**

#### **Тема № 6. Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.**

Санитарный режим молочных кухонь. Санитарно-гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд.

#### **Тема № 7. Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.**

Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных

кухонь. Санитарный режим в молочной кухне. Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. 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.

#### **Тема № 8. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.**

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.

#### **Модуль 4. Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях**

##### **Тема № 9. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.**

Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. 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 беременной и кормящей женщины. Лечебное питание при болезнях крови. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при ожирении. Лечебное питание при сахарном диабете, при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда. Питание при аллергических заболеваниях. Лечебное питание лиц пожилого возраста.

##### **Модуль 5. Детская диетология**

##### **Тема № 10. Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.**

Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного.

**Тема № 11. Естественное вскармливание детей первого года жизни.**

Естественное вскармливание детей первого года жизни.

**Тема № 12. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.**

Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.

**Тема № 13. Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.**

Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов. Технология приготовления заквасок. Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.

**Тема № 14. Питание детей разного возраста в разных учреждениях.**

Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях. Питание детей в детских образовательных учреждениях: яслях, детских садах.

**Тема № 15. Питание детей при рахите, анемиях и гипотрофии.**

Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка. Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией. Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.

#### **4. Материально–технические условия реализации программы (ДПО и ЭО)**

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно – образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно–образовательная среда обеспечивает:

- доступ к учебным программам, модулям, издания электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения дополнительной профессиональной программы;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, посредством сети «Интернет»;
- идентификация личности при подтверждении результатов обучения осуществляется с помощью программы дистанционного образования института, которая предусматривает регистрацию обучающегося, а так же персонифицированный учет данных об итоговой аттестации.

#### **5. Организационно-педагогические условия реализации программы**

Реализация настоящей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обеспечивается высококвалифицированными педагогическими и научно-педагогическими кадрами, имеющими достаточный опыт работы в области профессиональной деятельности, соответствующей направленности образовательной программы, состоящими в штате АНО ДПО «Центральный многопрофильный институт».

Учебный процесс осуществляется в системе дистанционного обучения АНО ДПО «Центральный многопрофильный институт», доступ к которой возможен с любого персонального компьютера, независимо от места нахождения слушателя. В СДО размещаются учебно-методические материалы, электронные образовательные ресурсы (лекционный материал (текстовый формат), ссылки на основную и дополнительную литературу, тесты для самопроверки. Все слушатели имеют возможность использования ресурсов электронной библиотеки института.

## **6. Учебно-методическое обеспечение программы:**

1. Тутельяна В.А. Справочник по диетологии / В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова - М.: Медицина, 2012. - 544 с.
2. Барановский А.Ю. Диетология / А.Ю Барановский – СПб.: Питер, 2016. - 960 с.
3. Справочник по диетологии. Под ред. А.А. Покровского, М.Л. Самсонова. - Москва, Медицина, 1981 - 704 с.
4. Разработка и практическое применение диетологических рекомендаций, сформулированных применительно к продуктам питания. - Доклад FAO/ВОЗ - Женева, ВОЗ - 1999
5. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Эйдельман М.М. Физиология питания. - М., Высш. шк., 2009 - 368 с.
6. Барановский А.Ю., Кондрашина Э.А., Назаренко Л. И. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». – 2013.
7. Барановский А.Ю. Назаренко Л.И. Ошибки диетологии. Решение трудных проблем в питании здорового больного человека. – Санкт – Петербург.- 2014.
8. Мухина, Ю.Г.: Гастроэнтерология и питание. – М.: Логосфера, 2014.
9. Ивашкин, В.Т.: Гастроэнтерология. Национальное руководство. Краткое издание. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.
10. Циммерман, Я.С.: Гастроэнтерология. Руководство. Библиотека врача-специалиста. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.
11. Калинин С.Ю., Тишова Ю.А., Тюзиков И. А., Ворслов Л.О. – Ожирение и метаболический синдром.- «Практическая медицина».- 2014.
12. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава // под ред. академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна, 2011
13. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения // под ред. М.Г. Гаппарова, 2011.
14. Оценка эффективности применения смесей белковых композитных сухих в диетотерапии больных наиболее распространенными алиментарнозависимыми заболеваниями», 2009.
15. Барановский А.Ю. Пак С.Ф. Диетология. – Организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. – «Диалект». – 2006. – С. 176. Периодика: «Практическая диетология». Ежеквартальный бюллетень «Диетология от «А» до «Я».

## **7. Оценка качества освоения программы**

Оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации слушателями включает промежуточную аттестацию в форме самостоятельной работы, тестов. Освоение программы завершается итоговой аттестацией по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации посредством проведения экзамена и выявляет теоретическую подготовку слушателя в соответствии с целями и содержанием программы.

Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

## **8. Форма итоговой аттестации**

По итогам освоения образовательной программы проводится итоговая аттестация в форме итогового тестирования.

Итоговая аттестация проводится в форме автоматизированного теста. Тест состоит из заданий с кратким ответом: задания на выбор и запись правильных ответов из предложенного перечня ответов, за выполнение автоматизированного теста количество правильных ответов в процентах от 100%. По результатам обучения формируется заключение о профессиональных компетенциях слушателя.

После успешного прохождения итоговой аттестации, Слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации.

## **Критерии оценивания**

Оценка «отлично» выставляется слушателю в случае 90-100% правильных ответов теста.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю в случае, 80-89% правильных ответов теста.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю в случае 65-79% правильных ответов теста.

## **9. Оценочные материалы**

Комплект оценочных средств состоит из оценочных средств для итоговой аттестации по профессиональным модулям. Оценочными материалами являются автоматизированные тесты. Тесты состоят из заданий с кратким ответом: задания на выбор и запись правильных ответов из предложенного перечня ответов.

**Примерные тестовые вопросы для итогового тестирования по  
дополнительной профессиональной программе повышения квалификации  
«Современные аспекты диетологии»:**

1. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:
  - 1) рубленых продуктов;
  - 2) гарниров;
  - 3) порционных продуктов;
2. Для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:
  - 1) воде;
  - 2) овощном отваре;
  - 3) молоке;
3. Продукт, содержащий большое количества йода:
  - 1) морская капуста;
  - 2) морковь;
  - 3) дыня;
4. В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:
  - 1) 5 основных вариантов стандартных диет;
  - 2) 10 основных вариантов стандартных диет;
  - 3) 3 основных варианта стандартных диет;
5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:
  - 1) главный врач;
  - 2) врач – диетолог;
  - 3) диетсестра;
  - 4) кладовщик;
  - 5) шеф – повар;
6. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- 1) врач-диетолог;
  - 2) диетсестра;
  - 3) зав-производством (шеф - повар);
  - 4) дежурный врач;
7. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:
- 1) зав- отделением;
  - 2) начмед;
  - 3) совет по питанию;
  - 4) врач-диетолог;
8. Режим питания больного с язвенной болезнью:
- 1) шестиразовый;
  - 2) четырехразовый;
  - 3) двухразовый.