

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



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор
А.Х. Тамбиев

«27» августа 2020 г.

Программа повышения квалификации по специальности:
«Диетология»

Избранные вопросы диетологии

наименование программы

Москва, 2020 г.

1. Цель реализации программы

Цель программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Диетологии» на тему: «Избранные вопросы диетологии» заключается в совершенствовании и повышении профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, получение систематизированных теоретических знаний, умений, необходимых в профессиональной деятельности.

2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для качественного выполнения видов деятельности указанных в п.1:

Слушатель должен **знать**:

- понятие о сестринском процессе; этапы сестринского процесса;
- сестринское обследование;
- медицинская этика и деонтология, биоэтика;
- инфекционная безопасность и инфекционный контроль;
- основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах;
- основы физиологии пищеварения;
- потребность организма в пищевых ингредиентах;
- систему стандартных диет;
- организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении;
- показания, противопоказания и средства организации парентерального и энтерального питания;
- особенности питания женщины во время беременности и кормления грудью;
- основные аспекты искусственного и смешанного вскармливания;
- основы организация прикорма;
- особенности организации питания детей старше года;
- общие правила диетологии здоровых детей.

Слушатель должен **уметь**:

- оказывать доврачебную медицинскую помощь при экстренных и неотложных состояниях.
- проводить профилактику ВИЧ-инфекции и других парентеральных инфекций.
- организовать лечебное питание с учетом заболевания пациента

3. Содержание программы

3.1. Учебный план

программы повышения квалификации
«Избранные вопросы диетологии»

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием по специальности «Диетология»

Срок обучения: 36 часов

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

| № | Наименование разделов | Всего, час. | В том числе | | |
|---|-----------------------|-------------|-------------|-------------------|----------------|
| | | | Лекции | Практика/ семинар | Форма контроля |

| | | | | | |
|-----------|--|-----------|-----------|---|--------------------------|
| 1. | Система и политика здравоохранения в РФ | 4 | 4 | - | - |
| 1.1 | Теория сестринского дела. Понятие о здоровье. | 2 | 2 | | |
| 1.2 | Медицинское страхование. Этика и биоэтика | 2 | 2 | - | - |
| 2. | Инфекционная безопасность и инфекционный контроль | 4 | 4 | - | - |
| 2.1 | Санитарно-противоэпидемический режим ЛПУ. Дезинфекция и стерилизация в ЛПУ. | 2 | 2 | - | - |
| 2.2 | Профилактика вирусных гепатитов. Профилактика и диагностика ВИЧ-инфекции | 2 | 2 | - | - |
| 3. | Медицина катастроф. Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях. | 4 | 4 | - | - |
| 3.1 | Основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах. | 2 | 2 | - | - |
| 3.2 | Оказание экстренной помощи больным с различными заболеваниями. | 2 | 2 | - | - |
| 4 | Питание и диета. | 6 | 6 | - | - |
| 4.1 | Основные требования к составлению меню. | 2 | 2 | - | - |
| 4.2 | Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто употребляемых в питании. | 2 | 2 | - | - |
| 4.3 | Пищевые продукты в лечебном питании и показатели их качества. | 2 | 2 | - | - |
| 5 | Основы физиологии пищеварения | 2 | 2 | - | - |
| 5.1 | Основы пищеварения | 2 | 2 | - | - |
| 6 | Лечебное питание: организация | 4 | 4 | - | - |
| 6.1 | Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. | 4 | 4 | - | - |
| 7 | Классическая диетотерапия | 4 | 4 | - | - |
| 7.1 | Лечебное питание при различных заболеваниях. | 4 | 4 | - | - |
| 8 | Парентеральное и энтеральное питание | 2 | 2 | - | - |
| 8.1 | Парентеральное питание Энтеральное питание | 2 | 2 | - | - |
| 9 | Питание здорового ребенка | 4 | 4 | - | - |
| 9.1 | Питание женщины во время беременности и кормления грудью. Искусственное и смешанное вскармливание. | 2 | 2 | - | - |
| 9.2 | Организация прикорма. Организация питания детей старше года. | 2 | 2 | - | - |
| 10. | Итоговая аттестация | 2 | | - | тестовый контроль |
| | ИТОГО | 36 | 34 | - | |

**3.2. Календарный учебный график
программы повышения квалификации
«Избранные вопросы диетологии»**

| № п/п | Наименование разделов и тем | Кол-во часов | Календарный период (дни цикла) |
|--------------|--|--------------|--------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. | Система и политика здравоохранения в РФ | 4 | 1 день цикла |
| 1.1 | Теория сестринского дела. Понятие о здоровье. | 2 | |
| 1.2 | Медицинское страхование. Этика и биоэтика | 2 | |
| 2. | Инфекционная безопасность и инфекционный контроль | 4 | с 1 по 2 день цикла |
| 2.1 | Санитарно-противоэпидемический режим ЛПУ. Дезинфекция и стерилизация в ЛПУ. | 2 | |
| 2.2 | Профилактика вирусных гепатитов. Профилактика и диагностика ВИЧ- инфекции | 2 | |
| 3. | Медицина катастроф. Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях. | 4 | с 2 по 3 день цикла |
| 3.1 | Основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах. | 2 | |
| 3.2 | Оказание экстренной помощи больным с различными заболеваниями. | 2 | |
| 4 | Питание и диета. | 6 | с 3 по 4 день цикла |
| 4.1 | Основные требования к составлению меню. | 2 | |
| 4.2 | Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто употребляемых в питании. | 2 | |
| 4.3 | Пищевые продукты в лечебном питании и показатели их качества. | 2 | |
| 5 | Основы физиологии пищеварения | 2 | 4 день цикла |
| 5.1 | Основы пищеварения | 2 | |
| 6 | Лечебное питание: организация | 4 | с 4 по 5 день цикла |
| 6.1 | Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. | 4 | |
| 7 | Классическая диетотерапия | 4 | 5 день цикла |
| 7.1 | Лечебное питание при различных заболеваниях. | 4 | |
| 8 | Парентеральное и энтеральное питание | 2 | 6 день цикла |
| 8.1 | Парентеральное питание Энтеральное питание | 2 | |
| 9 | Питание здорового ребенка | 4 | |
| 9.1 | Питание женщины во время беременности и кормления грудью. Искусственное и смешанное вскармливание. | 2 | |
| 9.2 | Организация прикорма. Организация питания детей старше года. | 2 | |
| 10. | Итоговая аттестация | 2 | 6 день цикла |
| ИТОГО | | 36 | 6 |

4. Материально-технические условия реализации программы:

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, изданиям 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, реализация которых предусмотрена с применением электронного 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. Учебно-методическое обеспечение программы

1. Вопросы питания, № 2, 2018 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2018 - ISBN 0042-8833-2018-02 - Режим доступа:
2. Сестринская помощь при патологии органов пищеварения. Сборник заданий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Сединкина Р.Г., Демидова Е.Р. - М. : ГЭОТАР- Медиа, 2020 – 448 с. Режим доступа: <http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970447697.html>
3. Вопросы питания, № 3, 2017 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017 - Режим доступа: <http://www.medcollegelib.ru/book/0042-8833-2017-03.html>
- 4 Особенности оказания сестринской помощи детям [Электронный ресурс] : учеб. пособие / К.И. Григорьев, Р.Р. Кильдиярова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016
- 5 Вопросы питания, № 5, 2017 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017 - <http://www.studmedlib.ru/book/0042-8833-2017-05.html>

6. Оценка качества освоения программы.

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде онлайн тестирования на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы.

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

7. Итоговая аттестация

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

8. Оценочные материалы

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.

Примерные тестовые вопросы для промежуточного и итогового тестирования

1. Диета №12 назначается при:
 - 1) заболеваниях ЦНС
 - 2) заболеваниях крови
2. Диета №11 назначается больным:
 - 1) туберкулезом
 - 2) инфекционными заболеваниями
3. Вес Нетто продуктов составляет:
 - 1) вес после холодной обработки
 - 2) вес без холодной обработки
4. Производственный контроль на пищеблоке проводит:
 - 1) диетсестра
 - 2) шеф-повар
 - 3) работник Роспотребнадзора
5. Ежедневное меню раскладка составляется:
 - 1) диетсестрой
 - 2) шеф-поваром
 - 3) администрацией
 - 4) кладовщиком
6. Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:
 - 1) главным врачом
 - 2) бухгалтером
 - 3) дежурным врачом
7. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ по санитарно-эпидемиологическим правилам:
 - 1) поточность производства
 - 2) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
 - 3) правильное составление документации
8. Документ сопровождающий мясо:
 - 1) ветеринарная справка по форме №4
 - 2) ветеринарная справка по форме №5
9. Производственный журнал на пищеблоке ведет:
 - 1) шеф-повар
 - 2) кладовщик
 - 3) диетсестра
10. Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:
 - 1) 330

2) 714

3) 345

9. Составитель программы: