

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

**УТВЕРЖДАЮ:
Ректор АНО ДПО «ЦМИ»
А. Х. Тамбиев
«23» августа 2022**



Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации со сроком освоения 108 академических часов
по специальности «Диетология»

Основные аспекты диетологии в современных условиях

наименование программы

Москва, 2022

Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Основные аспекты диетологии в современных условиях»** является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения по специальности: "Диетология", в дополнительном профессиональном образовании специалистов со средним профессиональным медицинским образованием.

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обусловлена тем, что в условиях модернизации здравоохранения необходимо дальнейшее неуклонное повышение качества оказания медицинской помощи населению различных возрастных периодов.

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации **«Основные аспекты диетологии в современных условиях»** 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. 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";
3. 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. 61444);
4. Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобразования и науки РФ №502 от 12.05.2014 г.;
5. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 541н от 23.07.2010г. «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»»;
6. Приказа Минздрава РФ от 05.06.98 № 186 "О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием";

7. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 176н от 16.04.2008 «О номенклатуре специальностей специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения Российской Федерации»;

8. Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 30 марта 2010 г. № 199н "О внесении изменений в Номенклатуру специальностей специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения Российской Федерации, утвержденную приказом Министерства здравоохранения и социального развития России от 16 апреля 2008 г. № 176н";

9. Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 09.03.2016, регистрационный №41337);

10. 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»;

11. Постановления правительства РФ «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг» от 15 августа 2013 г. N1406;

12. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 «Сестринское дело»(утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. N 502);

13. Профессиональный стандарт «Медицинская сестра/медицинский брат», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ, от 31.07.2020 г. № 475н.

14. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 31.02.02 «Акушерское дело»(утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 11августа 2014 г. N 969);

15. Профессиональный стандарт «Акушерка/акушер», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ, от 13.01.2021 г. № 6 н.

16. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 31.02.01 «Лечебное дело» (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 12.05. 2014 г. N 514).

17. Специалист в области сестринского дела. Медицинская сестра диетическая. Проекты профессиональных стандартов, актуализированные РАМС в 2022 году.

1. Цель реализации программы

Цель дополнительной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальности: "Диетология" на тему: «**Основные аспекты диетологии в современных условиях**», заключается в совершенствовании и повышении 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 совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности или совершенствования уже имеющихся знаний в вопросах диетологии.

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

Слушатель должен знать:

- требования профессионального стандарта и должностные обязанности;
- основы трудового законодательства организационная структура пищеблока;
- штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации;
- сущность и виды адаптации персонала, организация адаптации персонала;
- устройство пищеблока учреждений здравоохранения;
- технологическое оборудование пищеблока (механическое оборудование для первичной обработки продуктов, тепловое и холодильное оборудование, немеханизованное оборудование);
- правила охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда;
- правила внутреннего трудового распорядка пищеблока требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах;
- профессиональные вредности и риски для здоровья персонала (инфекции, стресс и нервное истощение, боли в спине, воздействие высоких температур, физические нагрузки), стандартные меры профилактики, здоровье сберегающие технологии;
- стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах;
- стандартные процедуры базовой сердечно-легочной реанимации;

- стандартные процедуры сестринской помощи при катастрофах и терактах;
- виды и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации средних медработников в учреждениях последиplomного дополнительного образования и в условиях медицинской организации;
- стандартные формы медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации;
- требования к заполнению медицинской документации;
- современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблок

Слушатель должен владеть следующими умениями:

- определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять свое рабочее время;
- соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций;
- взаимодействовать с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока;
- проводить собеседование при приеме работника в пищеблок на работу;
- проводить вводный инструктаж нового сотрудника на рабочем месте;
- оказывать психологическую и организационную поддержку при вхождении нового сотрудника в коллектив;
- обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации;
- составлять заявки на оборудование, инвентарь и посуду для кухни, оснащение пищеблока;
- составлять график работы персонала и вести учет рабочего времени;
- соблюдать предусмотренных законодательством нормативов и режима труда и отдыха персонала;
- контролировать выполнение работниками инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, противопожарной безопасности;
- добиваться безопасных и благоприятных условий труда оказывать доврачебную медицинскую помощь при неотложных состояниях, отравлениях и травмах;
- проводить базовую сердечно-легочную реанимацию действовать по инструкции при терактах и катастрофах;

- способствовать повышению квалификации, профессиональному росту работников пищеблока;
- организовывать и контролировать прохождение диспансеризации персоналом пищеблока;
- заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока;
- вводить сведения в базу данных при наличии локальной компьютерной сети;
- проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления;
- использовать информационно - образовательные технологии.

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

Универсальные компетенции:

УК. 1. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность;

УК. 2. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

Общепрофессиональные компетенции:

ОПК. 1. Способность и готовность к использованию законодательства РФ в сфере здравоохранения, технических регламентов, международных и национальных стандартов, рекомендаций, международной системы единиц, действующих международных классификаций, а также документации для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций;

ОПК. 2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, пациентами;

ОПК. 3. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности. Способствовать к формированию безопасной среды в медицинской организации;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1. Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения.

ПК 2. Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.

ПК 3. Составлять меню–раскладку с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.

ПК 4. Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.

ПК 5. Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.

ПК 6. Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.

ПК 7. Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.

Трудовые функции:

А/5. Организация и контроль качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

А/01.5 .Планирование лечебного питания пациентов в медицинской организации.

А/02.5. Выписка лечебного питания пациентов в медицинской организации.

А/03.5. Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.

А/04.5. Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении персонала.

А/05.5. Оказание медицинской помощи в экстренной форме.

3. Содержание программы

3.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Основные аспекты диетологии в современных условиях»

Цель: совершенствование общих и профессиональных компетенций специалистов со средним медицинским образованием по профилю работы.

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием, имеющие сертификат или свидетельство об аккредитации (диплом о профессиональной переподготовке) по специальности: "Диетология".

Срок обучения: 108 часов.

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

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практика/ семинар	
1.	Модуль 1. Система и политика здравоохранения в РФ.	4	4	-	-
2.	Модуль 2. Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	6	6	-	-
3.	Модуль 3. Общая диетология.	16	16	-	-
4.	Модуль 4. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	20	20	-	-
5.	Модуль 5. Гигиена питания.	34	34		
6.	Модуль 6. Детская диетология.	18	18		
7.	Модуль 7. Медицина катастроф.	6	4	-	-
8.	Итоговая аттестация	4	-	-	Тестовый контроль
ИТОГО		108	104	-	4

3.2. Учебно-тематический план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Основные аспекты диетологии в современных условиях»

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего, час.	В том числе	
			Лекции	Практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1.	Система и политика здравоохранения в РФ.	4	4	-
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.	4	4	-
2.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	6	6	-
2.1.	Профилактика внутрибольничной инфекции.	2	2	-
2.2.	Профилактика ВИЧ- инфекции.	2	4	-
2.3.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	2	2	-
3.	Общая диетология.	16	16	-
3.1.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	4	4	-
3.2.	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	4	4	-
3.3.	Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании.	4	4	-
3.4.	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании.	4	4	-
4.	Пищевая ценность продуктов и их	20	20	-

	гигиеническая характеристика.			
4.1.	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	4	4	-
4.2.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	4	4	-
4.3.	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	4	4	-
4.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	4	4	-
4.5.	Консервы и пресервы.	4	4	-
5.	Гигиена питания.	34	34	-
5.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	4	4	-
5.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	4	4	-
5.3.	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	4	4	-
5.4.	Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	4	4	-
5.5.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	6	6	-
5.6.	Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания.	4	4	-
5.7.	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	4	4	-
5.8.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	4	4	-

6.	Детская диетология.	18	18	-
6.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	6	6	-
6.2.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	4	4	-
6.3.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	4	4	-
6.4	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.	4	4	
7.	Медицина катастроф.	6	6	-
7.1.	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.	2	2	-
7.2.	Основы сердечно- легочной реанимации.	2	2	-
7.3.	Первая помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	2	-
8.	Итоговая аттестация	4	-	-
ИТОГО		108	104	-

3.3. Календарный учебный график

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

«Основные аспекты диетологии в современных условиях»

№ п/п	Наименование модулей и тем	Кол-во часов	Календарный период (дни цикла)
1	2	3	4
1.	Система и политика здравоохранения в РФ.	4	с 1 по 2 день цикла
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.	4	
2.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	6	
2.1.	Профилактика внутрибольничной инфекции	2	
2.2.	Профилактика ВИЧ- инфекции.	2	
2.3.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	2	
3.	Общая диетология.	16	со 2 по 4 день цикла
3.1.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	4	
3.2.	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	4	
3.3.	Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании.	4	
3.4.	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании.	4	
4.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	20	с 5 по 8 день цикла
4.1.	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	4	

4.2.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	4	
4.3.	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	4	
4.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	4	
4.5.	Консервы и пресервы.	4	
5.	Гигиена питания.	34	
5.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	4	
5.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	4	
5.3.	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	4	
5.4.	Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	4	
5.5.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	6	
5.6.	Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания.	4	
5.7.	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	4	
5.8.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	4	
6.	Детская диетология.	18	с 14 по 16 день цикла
6.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	6	

6.2.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	4	
6.3.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни	4	
6.4	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.	4	
7.	Медицина катастроф.	6	17 день цикла
7.1.	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.	2	
7.2.	Основы сердечно- легочной реанимации.	2	
7.3.	Первая помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	
8.	Итоговая аттестация	4	18 день цикла
ИТОГО		108	18

3.4. Программы учебных модулей:

Модуль 1. Система и политика здравоохранения в РФ. Теория сестринского дела.

Тема 1.1. Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Основы законодательства в области охраны здоровья. Концепция реформирования здравоохранения в современных условиях. Правовое регулирование отношений медицинских работников и пациентов. Понятие о дисциплинарной, административной, гражданско-правовой и уголовной ответственности медработников.

Модуль 2. Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.

Тема 2.1. Профилактика внутрибольничной инфекции. Определение, структура, характеристика, источники и эпидемиологические особенности внутрибольничной инфекции. Понятие об экзогенной и эндогенной инфекции. Механизмы и пути передачи инфекции. Профилактика воздушно-капельной инфекции, контактного и имплантационного инфицирования. Принципы предупреждения эндогенной инфекции. Виды антисептики: механическая, физическая, химическая, биологическая и смешанная. Характеристика, показания и правила применения основных антисептических средств.

Тема 2.2. Профилактика ВИЧ-инфекции. Понятие о ВИЧ-инфекции: возбудитель, эпидемиология, пути передачи, клиническая картина, меры профилактики. Правила работы с пациентами с ВИЧ-инфекцией. Меры профилактики ВИЧ-инфекции в медицинском учреждении. Основные регламентирующие приказы, инструкции по профилактике ВИЧ-инфекции.

Тема 2.3. Инфекционная безопасность и инфекционный контроль. Понятие об инфекционном контроле. Виды и методы дезинфекции. Этапы предстерилизационной очистки. Методы стерилизации (воздушный, паровой, химический и др.). Современные индикаторы стерилизации. Методы контроля качества предстерилизационной обработки инструментария. Проведение предстерилизационной очистки. Осуществление контроля качества предстерилизационной очистки. Осуществление контроля стерильности по индикаторам.

Модуль 3. Общая диетология.

Тема 3.1. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.

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. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.

Тема 3.2. Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.

Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.

Тема 3.3. Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании.

Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендуемые нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты – источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).

Тема 3.4. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании.

Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, дошкольных образовательных организациях. Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель. Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк,

хром). Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.

Модуль 4. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.

Тема 4.1. Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.

Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.

Тема 4.2. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.

Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуцтазной пробе. Определение ингибирующих веществ.

Тема 4.3. Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.

Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. 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. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.

Тема 4.4. 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.

Тема 4.5. Консервы и пресервы.

Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.

Модуль 5. Гигиена питания.

Тема 5.1. Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.

Санитарно-гигиенические требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока. Планировка, устройство и содержание пищеблоков.

Тема 5.2. 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.

Тема 5.3. Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, 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. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.

Тема 5.4. 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.

Тема 5.5. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.

Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. 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.

Тема 5.6. Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни 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.

Тема 5.7. 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. Условия и сроки хранения готовой продукции.

Тема 5.8. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.

Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней. Клинические симптомы. Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.

Модуль 6. Детская диетология.

Тема 6.1. Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.

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

вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей. Питание недоношенного ребенка. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.

Тема 6.2. 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. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.

Тема 6.3. 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 выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.

Тема 6.4. Питание детей старше года. 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. 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. 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. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.

Модуль 7. Медицина катастроф.

Тема 7.1. Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.

Медико-тактические характеристики чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного и военного времени. Принципы защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Понятие о службе медицины катастроф: ее задачи и структура на

федеральном, региональном и территориальном уровне. Основные принципы организации медицинского обеспечения населения при ЧС. Этапы медицинского обеспечения. Обязанности медицинских работников при чрезвычайных ситуациях в зависимости от фазы развития ЧС. Виды медицинской сортировки, характеристика сортировочных групп.

Тема 7.2. Основы сердечно-легочной реанимации.

Виды терминальных состояний. Показания и противопоказания к проведению реанимации. Алгоритм проведения базовой сердечно-легочной реанимации. Критерии эффективности реанимации и её продолжительность.

Тема 7.3. Первая помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.

Клиника и оказание неотложной помощи при тепловом ударе и общем охлаждении. Клиника при различных степенях и неотложную помощь в случае отморожений и ожогах. Методы подсчета площади ожоговой поверхности и индекса тяжести поражения. Клиника и оказание неотложной помощи при электротравме, утоплении, асфиксии.

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

Основная литература:

1. Барановский А.Ю. Диетология/ А.Ю. Барановский: Изд-во Питер, 2019.-1104 с.
2. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. Руководство/ Р.Р. Кильдиярова: Изд-во ГЭОТАРМедиа. 2019.-2144 с.
3. Боровик Т.Э Клиническая диетология детского возраста. Руководство/ Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо: Изд-во МИА (Медицинское информационное агентство), 2017.-1440 с.

Дополнительная литература:

4. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях/В.А. Тутельян (и др.).-М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2016.-460с.
5. Шевченко В.П. Клиническая диетология/ В.П. Шевченко В.П., В.Т. Ивашкина.- М.;ГЭОТАР-Медиа, 2016.-256с.

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 зачетной работы формируется заключение о профессиональных компетенциях слушателя.

Лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ 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 ДПП ПК

«Основные аспекты диетологии в современных условиях»

Выбрать один правильный ответ.

1. Биологическая ценность белков зависит от:

- а) содержания эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот;
- б) соотношения белков, жиров, углеводов;
- в) содержания незаменимых аминокислот;
- г) распределения пищи по определенным приемам;
- д) функционального состояния желудочно-кишечного тракта;

2. Источником животного белка являются продукты:

- а) молоко;
- б) петрушка;
- в) морковь;
- г) яйцо;
- д) мясо;

3. Биологическая ценность жиров зависит от:

- а) от содержания эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот;
- б) от соотношения белков, жиров, углеводов;
- в) от содержания незаменимых аминокислот;
- г) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот;
- д) от функционального состояния желудочно-кишечного тракта;

4. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

- а) глутаминовая;
- б) арахидоновая;
- в) олеиновая;
- г) линолевая;
- д) пальмитиновая;

5. Арахидоновая кислота содержится в пищевых продуктах:

- а) мясные продукты;
- б) шоколадные конфеты;
- в) парное молоко;
- г) свиное сало;

д) скумбрия;

6. Линолевая кислота содержится в продуктах:

а) сливочное масло;

б) кулинарный жир;

в) подсолнечное масло;

г) хлопковое масло;

д) арахисовое масло;

7. К стеринам относятся:

а) фосфолипиды;

б) триглицериды;

в) холестерин;

г) 7-дегидрохолестерин;

д) бета-сита-стерины;

8. Избыточное употребление холестерина с пищевыми продуктами может привести к 25:

а) ожирению;

б) почечно-каменным заболеваниям;

в) гиперхолестеринемии;

г) циррозу печени;

д) атеросклерозу.

9. Бета-сита-стерины в организме человека:

а) регулируют белковый обмен;

б) связывают углеводы;

в) регулируют синтез гормонов;

г) способствуют выведению холестерина;

д) влияют на обмен углеводов.

10. Бета-сита-стерины содержатся в пищевых продуктах:

а) молоко;

б) овсяная крупа;

в) растительное масло;

г) внутренний жир;

д) сахар-рафинад.