

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

**УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор АНО ДПО «ЦМИ»**

**А. Х. Тамбиев**

**«04» февраля 2022**



Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации со сроком освоения 36 академических часов по специальностям «Диетология», «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело»

**Некоторые аспекты диетологии**

наименование программы

Москва, 2022

## Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Некоторые аспекты диетологии»** является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения по специальностям: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело", "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 **«Некоторые 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. 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. 6364);
4. Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки 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. N346;

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. Проекта профессионального стандарта «Специалист в области сестринского дела Медицинская сестра диетическая», ответственная организация – разработчик Общероссийская общественная организация «Ассоциация медицинских сестёр России, Президент РАМС – Саркисова Валентина Антоновна.

## **1. Цель реализации программы**

Цель дополнительной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальностям: "Диетология", "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" на тему: «**Некоторые аспекты 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**

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, немеханизированное 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–раскладки 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

#### «Некоторые аспекты диетологии»

**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 специальностям: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело", "Диетология".

**Срок обучения:** 36 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.	2	2	-	-
2.	Модуль 2. Инфекционная безопасность инфекционный контроль.	4	4	-	-
3.	Модуль 3. Общая диетология.	12	12	-	-
4.	Модуль 4. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	14	14	-	-
5.	Модуль 5. Медицина катастроф.	2	2	-	-
6.	Итоговая аттестация	2	-	-	Тестовый контроль
ИТОГО		36	34	-	2



### 3.2. Учебно-тематический план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Некоторые аспекты диетологии»

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Всего, час.	В том числе	
			Лекции	Практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
<b>1.</b>	<b>Система и политика здравоохранения в РФ.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.	2	2	-
<b>2.</b>	<b>Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-
2.1.	Профилактика внутрибольничной и ВИЧ-инфекции.	2	2	-
2.2.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	2	2	-
<b>3.</b>	<b>Общая диетология.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	-
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.	2	2	-
3.4.	Значение витаминов, макро – и микроэлементов в питании.	2	2	-
<b>4.</b>	<b>Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-
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	2	2	-

	питании. Состав и гигиенические требования.			
4.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	2	2	-
4.5.	Консервы и пресервы.	2	2	-
<b>5.</b>	<b>Медицина катастроф.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>
5.1.	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.	1	1	-
5.2.	Первая помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	1	1	-
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>		<b>-</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	<b>34</b>	<b>-</b>

### 3.3. Календарный учебный график

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

#### «Некоторые аспекты диетологии»

№ п/п	Наименование модулей и тем	Кол-во часов	Календарный период (дни цикла)
1	2	3	4
<b>1.</b>	<b>Система и политика здравоохранения в РФ.</b>	<b>2</b>	<b>с 1 по 2 день цикла</b>
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.	2	
<b>2.</b>	<b>Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.</b>	<b>4</b>	
2.1.	Профилактика внутрибольничной и ВИЧ инфекции.	2	
2.2.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль.	2	
<b>3.</b>	<b>Общая диетология.</b>	<b>12</b>	<b>со 2 по 3 день цикла</b>
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.	2	
3.4.	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании.	2	
<b>4.</b>	<b>Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.</b>	<b>14</b>	<b>с 4 по 5 день цикла</b>
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.	2	
4.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	2	
4.5.	Консервы и пресервы.	2	

<b>5.</b>	<b>Медицина катастроф.</b>	<b>2</b>	<b>6 день цикла</b>
5.1.	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.	1	
5.2.	Первая помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	1	
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>6 день цикла</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	

### **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.

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 2.2. 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. Заменимые 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. Медицина катастроф.**

##### **Тема 5.1. 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 5.2. 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.-236 с.
3. Боровик Т.Э Клиническая диетология детского возраста. Руководство/ Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо: Изд-во МИА (Медицинское информационное агентство), 2017.-360 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.- 460 с.
5. Шевченко В.П. Клиническая диетология/ В.П. Шевченко В.П., В.Т. Ивашкина.- М.; ГЭОТАР-Медиа, 2016.-256 с.

## **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.

### **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**

#### **«Некоторые аспекты диетологии»**

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-ситостерины содержатся в пищевых продуктах:**

а) молоко;

б) овсяная крупа;

в) растительное масло;

г) внутренний жир;

д) сахар-рафинад.