

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



«УТВЕРЖДАЮ»  
Ректор  
А.Х. Тамбиеv

«27» августа 2020 г.

Программа повышения квалификации по специальности:  
**«Диетология»**

**«Современные аспекты сестринского дела в диетологии»**

---

наименование программы

Москва, 2020 г.

## **1. Цель реализации программы**

Цель программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Диетология» на тему: «Современные аспекты сестринского дела в 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:**

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- теоретические основы сестринского дела;
- общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций,
- особенности организации рационального и лечебного питания детей;
- основы рационального питания населения, задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания, физиологию пищеварения;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;
- правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций;
- основы медицины катастроф;
- правила ведения учетно-отчетной документации пищеблока, основные виды медицинской документации;
- медицинскую этику, психологию профессионального общения, основы трудового законодательства;
- правила по охране труда и противопожарной безопасности.

**Слушатель должен уметь:**

- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний:
- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.

## **3. Содержание программы**

**3.1. Учебный план**  
 программы повышения квалификации  
**«Современные аспекты сестринского дела в 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
<b>1.</b>	<b>Система и политика здравоохранения в РФ</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	-	-
1.1	Политика РФ в сфере здравоохранения и современные реалии системы медицинского обслуживания населения РФ.	2	2		
1.2	Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинского работника. Медицинская психология.	2	2	-	-
<b>2.</b>	<b>Общая диетология. Современные подходы к лечебному питанию</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	-	-
2.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное лечебное питание, как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	2	2	-	-
2.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	2	2	-	-
2.3	Современные представления о роли составных частей пищи.	2	2	-	-
2.4	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.	2	2	-	-
<b>3</b>	<b>Гигиена и организация лечебного питания</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-
3.1	Современная организация лечебного питания. Руководство лечебным питанием в медицинских организациях. Технические вопросы и методика организации лечебного питания.	2	2	-	-
<b>4</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	-	-
4.1	Физиология пищеварения. Функции ЖКТ и общая характеристика процессов пищеварения.	2	2	-	-
4.2	Пища, как источник токсических и биологически активных веществ. Классификация вредных веществ в пище.	2	2		

	Загрязнители пищевых продуктов.				
4.3	Лечебное питание при различных заболеваниях	10	10	-	-
<b>5</b>	<b>Детская диетология.</b>	6	6	-	-
5.1	Питание детей и подростков. Процессы роста и потребность в пищевых веществах и энергии. Питание здорового доношенного, недоношенного ребенка.	2	2	-	-
5.2	Технология приготовления цельномолочной продукции, каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд	2	2	-	-
5.3	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах, в школах, интернатах, санаториях – профилакториях.	2	2	-	-
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>		-	<b>тестовый контроль</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	<b>34</b>	-	

**3.2. Календарный учебный график**  
 программы повышения квалификации  
**«Современные аспекты сестринского дела в диетологии»**

№ п/п	Наименование разделов 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>4</b>	
1.1	Политика РФ в сфере здравоохранения и современные реалии системы медицинского обслуживания населения РФ.	2	1 день цикла
1.2	Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинского работника. Медицинская психология.	2	
<b>2.</b>	<b>Общая диетология. Современные подходы к лечебному питанию</b>	<b>8</b>	
2.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное лечебное питание, как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	2	
2.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	2	с 1 по 2 день цикла
2.3	Современные представления о роли составных частей пищи.	2	
2.4	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.	2	
<b>3</b>	<b>Гигиена и организация лечебного питания</b>	<b>2</b>	
3.1	Современная организация лечебного питания. Руководство лечебным питанием в медицинских организациях. Технические вопросы и методика организации лечебного питания.	2	3 день цикла
<b>4</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>14</b>	
4.1	Физиология пищеварения. Функции ЖКТ и общая	2	с 3 по 5 день цикла

	характеристика процессов пищеварения.		
4.2	Пища, как источник токсических и биологически активных веществ. Классификация вредных веществ в пище. Загрязнители пищевых продуктов.	2	
4.3	Лечебное питание при различных заболеваниях	10	
<b>5</b>	<b>Детская диетология.</b>	<b>6</b>	
5.1	Питание детей и подростков. Процессы роста и потребность в пищевых веществах и энергии. Питание здорового доношенного, недоношенного ребенка.	2	
5.2	Технология приготовления цельномолочной продукции, каши, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд	2	
5.3	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах, в школах, интернатах, санаториях – профилакториях.	2	
<b>6.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>	<b>6 день цикла</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>36</b>	<b>6</b>

#### **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. Боровкова Н.Ю. Диетотерапия при заболеваниях внутренних органов. - Нижний Новгород: Нижегородская государственная медицинская академия (НижГМА) 2017
2. Клиническая диетология детского возраста. Руководство; под ред. Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо – М.: МИА 2015
3. Парентеральное и энтеральное питание. Национальное руководство; под ред. М.Ш. Хубутия Т.С. Поповой, А.И. Салтанова – М.: ГЭОТАР-Медиа 2015
4. Шевченко В.П. Клиническая диетология./ Под ред. В.Т. Ивашкина – М.ГЭОТАР-Медиа, 2014

5. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др. - М.: Мир, 2004

## **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. Наибольшее содержание витаминов группы В в:

- 1) в мясе животных и кур
- 2) рыбе
- 3) бобовых

2. При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:

- 1) щелочная
- 2) кислотная

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

- 1) порционник
- 2) меню - раскладку
- 3) номенклатуру диет
- 4) меню

4. При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме:

- 1) обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием
- 2) соблюдение ритмов приема пищи
- 3) механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
- 4) химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
- 5) термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка

5. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:

- 1) свекла
- 2) черничный отвар
- 3) яблоки сырье
- 4) холодные блюда
- 5) чернослив

6. В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:

- 1) больше, чем растительного
- 2) меньше, чем растительного

- 3) минимальное количество  
4) одинаковое количество
7. К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:
- 1) тепло
  - 2) обильная еда
  - 3) движение
  - 4) голод
  - 5) редкие приемы пищи
8. Выраженным желчегонным действием обладают:
- 1) мясо
  - 2) сахар
  - 3) сливочное масло
  - 4) растительное масло
  - 5) овощи
9. Дефицит витамина А вызывает:
- 1) нарушение сумеречного зрения
  - 2) сухость кожи
  - 3) остеопороз костной ткани
  - 4) гипотонию мышц
10. Продукты, являющиеся источником витамина Е
- 1) мясо
  - 2) овощи
  - 3) оливковое масло
  - 4) сливочное масло

**9. Составитель программы:**