## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор А.Х. Тамбиев

«27» августа 2020 г.

# Программа повышения квалификации по специальности:

«Диетология»

### Актуальные вопросы диетологии

наименование программы

### Москва, 2020 г.

#### Цель реализации программы

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

#### 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;

- 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;

- правила ведения учетно-отчетной документацию 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.

#### Содержание программы

**3.1. Учебный план**

программы повышения квалификации

#### «Актуальные 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. | Социальная гигиена и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ | 4 | 4 | - | - |
| 2. | Основы питания здорового и больного человека. | 10 | 10 | - | - |
| 3. | Диетотерапия при различных состояниях и заболеваниях | 10 | 10 | - | - |
| 4. | Диетотерапия при различных заболеваниях детского возраста | 6 | 6 | - | - |
| 5. | Питание здоровых детей старше года | 4 | 4 | - | - |
|  6. | Итоговая аттестация | 2 |  | - | тестовыйконтроль |
|  | ИТОГО | 36 | 34 | - |  |

 **3.2. Календарный учебный график**

 программы повышения квалификации

####  «Актуальные вопросы диетологии»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** |  **Наименование разделов и тем**  |  **Кол-во часов** | **Календарный****период****(дни цикла)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  1. | Социальная гигиена и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ | 4 |  1 день цикла |
|  2. | Основы питания здорового и больного человека. | 10 | с 2 по 3 деньцикла |
|  3. | Диетотерапия при различных состояниях и заболеваниях | 10 | с 3 по 5 деньцикла  |
|  4. | Диетотерапия при различных заболеваниях детского возраста | 6 |  с 5 по 6 деньцикла  |
|  5. | Питание здоровых детей старше года | 4 | 6 день цикла |
| **6.** | **Итоговая аттестация** | **2** | **6 день цикла** |
| **ИТОГО** | **36** | **6** |

#### 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;

#### Учебно-методическое обеспечение программы

1. Тутельяна В.А. Справочник по диетологии / В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова - М.: Медицина, 2012. 544 с.
2. Барановский А.Ю. Диетология / А.Ю. Барановский – СПб.: Питер, 2016. 960 с.
3. Справочник по диетологии. Под ред. А.А. Покровского, М.Л. Самсонова. Москва, Медицина.
4. Разработка и практическое применение диетологических рекомендаций, сформулированных применительно к продуктам питания. - Доклад ФАО/ВОЗ - Женева, ВОЗ

– 1999

1. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Эйдельман М.М. Физиология питания. - М., Высш. шк., 2009 - 368 с.
2. Барановский А.Ю., Кондрашина Э.А., Назаренко Л. И. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». – 2013г.
3. Барановский А.Ю. Назаренко Л.И. Ошибки диетологии. Решение трудных проблем в питании здорового больного человека. – Санкт – Петербург.- 2014.
4. Мухина, Ю.Г.: Гастроэнтерология и питание. – М.: Логосфера, 2014г.
5. Ивашкин, В.Т.: Гастроэнтерология. Национальное руководство. Краткое издание. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.
6. Циммерман, Я.С.: Гастроэнтерология. Руководство. Библиотека врачаспециалиста. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.
7. Калинченко С.Ю., Тишова Ю.А., Тюзиков И. А., Ворслов Л.О. – Ожирение и метаболический синдром.- «Практическая медицина».- 2014г.
8. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава // под ред. академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна, 2011г.
9. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения // под ред. М.Г. Гаппарова, 2011г.
10. Оценка эффективности применения смесей белковых композитных сухих в диетотерапии больных наиболее распространенными алиментарнозависимыми заболеваниями», 2009г.

**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.

1. **Итоговая аттестация**

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

1. **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. Пищевые отравления микробной природы классифицируются на:
а) смешанной этиологии, токсикозы
б) микотоксикозы
в) немикробной природы

2. В рационе детей с нервно-артритическим диатезом исключают продукты с высоким содержанием:
а) клетчатки
б) фосфатов
в) солей кальция

3. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение:
а) углеводного обмена, водно – минерального обмена
б) обмена витаминов
в) оба варианта верны
г) нет верного ответа

4. К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:
а) болезнь кленового сиропа
б) гликогенозы и галактоземия
в) склеродермия

5. Калиевая диета назначается на:
а) 1-2 недели
б) 1 месяц
в) 3-5 дней

6. Мучные изделия на диете N 13:
а) не имеет значения
б) ограничивают
в) не ограничивают

7. При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки больной должен получать питании:
а) 4 раза в день
б) 2 раза в день
в) 5-6 раз в день

8. Больной, перенесший операцию на желудке, должен соблюдать диету:
а) всю жизнь
б) пол года
в) 2 года

9. К профилактическим мероприятиям ботулизма при промышленном производстве баночных консервов относятся:
а) использование питьевой воды, не содержащей анаэробных микроорганизмов
б) тщательная мойка и обработка вспомогательных материалов
в) оба варианта верны
г) нет верного ответа

10. К изменениям в рыбе сразу после вылова относятся:
а) инфицирование
б) денатурация белков
в) окисление жира

11. При рефлюкс – эзофагите не рекомендуется использовать в питании больного диету 4б, потому что в её составе есть:
а) мясной бульон
б) крупяной бульон
в) овощной отвар

12. Гипогликемия характерна для всех перечисленных состояний, кроме:
а) передозировки инсулина
б) гипертиреоза
в) голодания

13. Ниацин может синтезироваться из триптофана в отношении триптофан/ниацин:
а) 60:1
б) 10:1
в) 30:1

14. В развитии хронических расстройств питания основными эндогенными причинами являются:
а) энзимопатии наследственные и врожденные
б) аномалии конституции – диатезы, пороки развития
в) оба варианта верны
г) нет верного ответа

15. Исключается из первых диет:
а) закусочные консервы
б) творог свежеприготовленный
в) блюда из вареного мяса

16. Для кардиологических больных рекомендуется частое дробное питание, так как однократный прием большого количества пищи приводит к:
а) дискомфорту желудка
б) повышению АД, тахикардии
в) оба варианта верны
г) нет верного ответа

17. При остром гепатите назначают диету:
а) 5
б) 5п
в) 5а

18. Контролирует работу пищеблока:
а) врач-диетолог
б) главврач
в) лечащий врач

19. Первый рацион диеты 10и включает следующее количество жира:
а) 60-70г
б) 20-30г
в) 30-40г

20. При лечении больных с ХПН в период компенсации базисной является диета:
а) 7а
б) 7б
в) 7в

21. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:
а) зав.складом
б) врач-диетолог
в) шеф – повар

22. Диета 2 – это:
а) термически щадящая
б) химически стимулирующая
в) химически щадящая

23. Для получения диетического сметанного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме:
а) мучной белой пассировки
б) бульона
в) перца

24. Витамин РР:
а) рибофлавин
б) ниацин
в) тиамин

25. Больной хроническим колитом в стадии обострения может использовать в питании жир/сливочное масло:
а) не имеет значения
б) вообще масло исключить из рациона
в) в блюде

26. Оптимальное количество жира на фактическую массу тела ребенка с гипотрофией на этапе оптимального питания составляет:
а) 8.0-10.0 г
б) 6.0-6.5 г
в) 3.7-4.0 г

27. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно:
а) картотека блюд
б) ведомость на выдачу продуктов
в) требования по получению продуктов со склада на пищеблок

28. Нагрузочной диетой для больного хроническим энтеритом в стадии ремиссии является:
а) 4б
б) 4в
в) 2

29. Различные блюда и продукты по-разному воздействуют на перистальтику кишечника. При поносе нельзя назначать:
а) продукты, ускоряющие перистальтику кишечника
б) продукты, замедляющие перистальтику кишечника
в) и те, и другие

30. Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме:
а) нарушению заживления ран
б) положительному азотистому балансу
в) снижению работоспособности

#### Составитель программы: