## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор А.Х. Тамбиев

«27» августа 2020 г.

# Программа повышения квалификации по специальности:

**«Диетология»**

### **Избранные вопросы диетологии**

наименование программы

### Москва, 2020 г.

#### Цель реализации программы

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

#### Планируемые результаты обучения

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

Слушатель должен **знать**:

- понятие о сестринском процессе; этапы сестринского процесса;

- сестринское обследование;

- медицинская этика и деонтология, биоэтика;

- инфекционная безопасность и инфекционный контроль;

- основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах;

- основы физиологии пищеварения;

- потребность организма в пищевых ингредиентах;

- систему стандартных диет;

- организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении;

- показания, противопоказания и средства организации парентерального и энтерального питания;

- особенности питания женщины во время беременности и кормления грудью;

- основные аспекты искусственного и смешанного вскармливания;

- основы организация прикорма;

- особенности организации питания детей старше года;

- общие правила диетологии здоровых детей.

Слушатель должен **уметь**:

- оказывать доврачебную медицинскую помощь при экстренных и неотложных состояниях.

.- проводить профилактику ВИЧ-инфекции и других парентеральных инфекций.

- организовать лечебное питание с учетом заболевания пациента

#### Содержание программы

**3.1. Учебный план**

программы повышения квалификации

#### «Избранные вопросы диетологии»

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

**Срок обучения:** 36 часов

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов** | **Всего, час.** | **В том числе** | | |
| **Лекции** | **Практика/ семинар** | **Форма**  **контроля** |
| **1.** | **Система и политика здравоохранения в РФ** | **4** | **4** | - | - |
| 1.1 | Теория сестринского дела.  Понятие о здоровье. | 2 | 2 |  |  |
| 1.2 | Медицинское страхование. Этика и биоэтика | 2 | 2 | - | - |
| **2.** | **Инфекционная безопасность и**  **инфекционный контроль** | **4** | **4** | - | - |
| 2.1 | Санитарно-противоэпидемический  режим ЛПУ. Дезинфекция и  стерилизация в ЛПУ. | 2 | 2 | - | - |
| 2.2 | Профилактика вирусных гепатитов.  Профилактика и диагностика ВИЧ- инфекции | 2 | 2 | - | - |
| **3.** | **Медицина катастроф. Оказание доврачебной медицинской помощи**  **при экстренных и неотложных состояниях.** | **4** | **4** | - | - |
| 3.1 | Основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах. | 2 | 2 | - | - |
| 3.2 | Оказание экстренной помощи больным с различными заболеваниями. | 2 | 2 | - | - |
| **4** | **Питание и диета.** | **6** | **6** | - | - |
| 4.1 | Основные требования к составлению меню. | 2 | 2 | - | - |
| 4.2 | Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто  употребляемых в питании. | 2 | 2 | - | - |
| 4.3 | Пищевые продукты в лечебном питании и показатели их качества. | 2 | 2 | - | - |
| **5** | **Основы физиологии пищеварения** | **2** | **2** | - | - |
| 5.1 | Основы пищеварения | 2 | 2 | - | - |
| **6** | **Лечебное питание: организация** | **4** | **4** | - | - |
| 6.1 | Инструкция по организации лечебного  питания в лечебно- профилактических  учреждения. | 4 | 4 | - | - |
| **7** | **Классическая диетотерапия** | **4** | **4** | - | - |
| 7.1 | Лечебное питание при различных заболеваниях. | 4 | 4 | - | - |
| **8** | **Парентеральное и энтеральное питание** | **2** | **2** | - | - |
| 8.1 | Парентеральное питание  Энтеральное питание | 2 | 2 | - | - |
| **9** | **Питание здорового ребенка** | **4** | **4** | - | - |
| 9.1 | Питание женщины во время беременности и кормления грудью.  Искусственное и смешанное  вскармливание. | 2 | 2 | - | - |
| 9.2 | Организация прикорма.  Организация питания детей старше года. | 2 | 2 | - | - |
| 10. | **Итоговая аттестация** | **2** |  | **-** | **тестовый**  **контроль** |
|  | ИТОГО | 36 | 34 | - |  |

**3.2. Календарный учебный график**

программы повышения квалификации

#### «Избранные вопросы диетологии»

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

#### 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. Вопросы питания, № 2, 2018 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2018 - ISBN 0042-8833-2018-02 - Режим доступа:

2. Сестринская помощь при патологии органов пищеварения. Сборник заданий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Сединкина Р.Г., Демидова Е.Р. - М. : ГЭОТАР- Медиа, 2020 – 448 с.

Режим доступа: http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970447697.html

3. Вопросы питания, № 3, 2017 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017 -

Режим доступа: <http://www.medcollegelib.ru/book/0042-8833-2017-> 03.html

4 Особенности оказания сестринской помощи детям [Электронный ресурс] : учеб.

пособие / К.И. Григорьев, Р.Р. Кильдиярова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016

5 Вопросы питания, № 5, 2017 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017 -

http://www.studmedlib.ru/book/0042-8833-2017-05.html

**6. Оценка качества освоения программы.**

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

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

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. Диета №12 назначается при:
2. заболеваниях ЦНС
3. заболеваниях крови
4. Диета №11 назначается больным:
5. туберкулезом
6. инфекционными заболеваниями
7. Вес Нетто продуктов составляет:
8. вес после холодной обработки
9. вес без холодной обработки
10. Производственный контроль на пищеблоке проводит:
11. диетсестра
12. шеф-повар
13. работник роспотребнадзора
14. Ежедневное меню раскладка составляется:
15. диетсестрой
16. шеф-поваром
17. администрацией
18. кладовщиком
19. Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:
20. главным врачем
21. бухгалтером
22. дежурным врачем
23. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ  по санитарно-эпидемиологическим правилам:
24. поточность производства
25. соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
26. правильное составление документации
27. Документ сопровождающий мясо:
28. ветеринарная справка по форме №4
29. ветеринарная справка по форме №5
30. Производственный журнал на пищеблоке ведет:
31. шеф-повар
32. кладовщик
33. диетсестра
34. Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:
35. 330
36. 714
37. 345

#### Составитель программы: