## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор А.Х. Тамбиев

«27» августа 2020 г.

# Программа повышения квалификации по специальности:

**«Диетология»**

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

наименование программы

### Москва, 2020 г.

#### 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.

#### 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 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

#### «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** |
| **1.** |  **Система и политика здравоохранения в РФ** | **4** | **4** | - | - |
|  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 | - | - |
| **2.** | **Общая диетология. Современные подходы к лечебному питанию** | **8** | **8** | - | - |
| 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 ролисоставных частей пищи. | 2 | 2 | - | - |
| 2.4 | Пищевая ценность продуктов и ихгигиеническая характеристика.Рекомендуемые нормы потребленияпищевых веществ и энергии. | 2 | 2 | - | - |
| **3** | **Гигиена и организация лечебного****питания** | **2** | **2** | - | - |
| 3.1 | Современная организация лечебного питания. Руководство лечебным питанием в медицинских организациях. Техническиевопросы и методика организации лечебного питания. | 2 | 2 | - | - |
| **4** | **Лечебное питание при различных****заболеваниях.** | **14** | **14** | - | - |
| 4.1 | Физиология пищеварения. Функции ЖКТ и общая характеристика процессов пищеварения. | 2 | 2 | - | - |
| 4.2 | Пища, как источник токсических ибиологически активных веществ.Классификация вредных веществ в пище.Загрязнители пищевых продуктов. | 2 | 2 |  |  |
| 4.3 | Лечебное питание при различныхзаболеваниях | 10 | 10 | - | - |
| **5** | **Детская диетология.** | 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 | - | - |
|  **6.** | **Итоговая аттестация** | **2** |  | **-** | **тестовый****контроль** |
|  | **ИТОГО** | **36** | **34** | **-** |  |

 **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 |
| **1.** |  **Система и политика здравоохранения в РФ** | **4** |  1 день цикла |
|  1.1 | Политика РФ в сфере здравоохранения и современные реалии системы медицинского обслуживания населения РФ. | 2 |
|  1.2 | Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинского работника. Медицинская психология.  | 2 |
| **2.** | **Общая диетология. Современные подходы к лечебному питанию** | **8** | с 1 по 2 деньцикла |
| 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 |
| 2.3 | Современные представления о роли составных частей пищи. | 2 |
| 2.4 | Пищевая ценность продуктов и ихгигиеническая характеристика.Рекомендуемые нормы потребленияпищевых веществ и энергии. | 2 |
| **3** | **Гигиена и организация лечебного питания** | **2** |  3 день цикла  |
| 3.1 | Современная организация лечебного питания. Руководство лечебным питанием в медицинских организациях. Технические вопросы и методика организации лечебного питания. | 2 |
| **4** | **Лечебное питание при различных****заболеваниях.** | **14** | с 3 по 5 деньцикла |
| 4.1 | Физиология пищеварения. Функции ЖКТ и общая характеристика процессов пищеварения. | 2 |
| 4.2 | Пища, как источник токсических ибиологически активных веществ.Классификация вредных веществ в пище.Загрязнители пищевых продуктов. | 2 |
| 4.3 | Лечебное питание при различныхзаболеваниях | 10 |
| **5** | **Детская диетология.** | 6 | **6 день цикла** |
| 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, каш, 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 |
| **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. 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.

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. Наибольшее содержание витаминов группы B в:
2. в мясе животных и кур
3. рыбе
4. бобовых
5. При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:
6. щелочная
7. кислотная
8. Сведения о назначенных диетах палатная  медсестра ежедневно вносит в:
9. порционник
10. меню - раскладку
11. номенклатуру диет
12. меню
13. При проведении диетотерапии при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует соблюдать все перечисленные принципы, кроме:
14. обеспечение больного полотенцем и сбалансированным питанием
15. соблюдение ритмов приема пищи
16. механического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
17. химического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
18. термического щажения слизистой и рецепторного аппарата желудка
19. К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся:
20. свекла
21. черничный отвар
22. яблоки сырые
23. холодные блюда
24. чернослив
25. В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:
26. больше, чем растительного
27. меньше, чем растительного
28. минимальное количество
29. одинаковое количество
30. К основным элементам лечения больного острым панкреатитом относится:
31. тепло
32. обильная еда
33. движение
34. голод
35. редкие приемы пищи
36. Выраженным желчегонным действием обладают:
37. мясо
38. сахар
39. сливочное масло
40. растительное масло
41. овощи
42. Дефицит витамина А вызывает:
43. нарушение сумеречного зрения
44. сухость кожи
45. остеопороз костной ткани
46. гипотонию мышц
47. Продукты, являющиеся источником витамина Е
48. мясо
49. овощи
50. оливковое масло
51. сливочное масло

#### Составитель программы: