



Общество с ограниченной ответственностью

«НАУЧНАЯ АКАДЕМИЯ ИНГЕНИУМ»

(ООО «НАИ»)

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «НАИ»

А.Д. Симонова



«01» ноября 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

повышения квалификации

«Диетология»

(144 академических часа)

г. Москва

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы	4
2. Планируемые результаты обучения при реализации программы..	5
3. Содержание программы.....	8
3.1 Учебный план	8
3.2 Календарный учебный график.....	9
4. Структура программы	9
5. Форма аттестация	13
6. Оценочные материалы	13
7. Организационно-педагогические условия реализации программы ...	21
8. Рекомендуемая литература	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» заключается в совершенствовании профессиональных компетенций врача, его профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами и квалификационными характеристиками должностей работников сферы здравоохранения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» разработана на основе следующих документов:

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказа Минздравсоцразвития России от 05.12.2011 г. №1475н «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре основной профессиональной образовательной программы послевузовского профессионального образования (ординатура)» (зарегистрировано в Минюсте России 21.12.2011 г. №22705)

Приказа Минздравсоцразвития России от 07.07.2009 г. №415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 09.07.2009 №14292)

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 года N 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки";

Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Федерального закона от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные

характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 г. № 18247)

Государственного образовательного стандарта послевузовской профессиональной подготовки специалистов с высшим медицинским образованием по специальности «Диетология»;

Письма Минобрнауки России от 09.10.2013 № 06-735 "О дополнительном профессиональном образовании" (вместе с "Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования")

Постановления Правительства РФ от 22.01.2013 N 23 (ред. от 23.09.2014) "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов";

Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов");

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

Устава образовательной организации;

Документов СМК образовательной организации по организации учебного процесса.

1.2 Цель реализации программы – совершенствование компетенций врача-диетолога, необходимых для выполнения профессиональной деятельности, то есть совершенствование квалификации, обеспечивающей самостоятельную профессиональную деятельность врача.

1.3 Категория слушателей: врачи, имеющие высшее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Педиатрия»

1.4 Срок обучения: 144 академических часа. Не более 8 часов в день

1.5 Форма обучения: заочная (с применением дистанционных образовательных технологий)

1.6 Выдаваемый документ: по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Планируемые результаты обучения при реализации программы

Профессиональные компетенции, приобретаемые и совершенствующиеся в результате обучения:

профилактическая деятельность:

готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания (ПК-1);

готовность к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными (ПК-2);

готовность к проведению противозидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях (ПК-3);

готовность к применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков (ПК-4);

диагностическая деятельность:

готовность к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем (ПК-5);

лечебная деятельность:

готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи (ПК-6);

готовность к оказанию медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию в медицинской эвакуации (ПК-7);

реабилитационная деятельность:

готовность к применению природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении (ПК-8);

психолого-педагогическая деятельность:

готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих (ПК-9);

организационно-управленческая деятельность:

готовность к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях (ПК-10)

Знать:

- общие вопросы организации службы лечебного питания в стране;
- основные принципы лечебного питания;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, права и обязанности должностных лиц по организации и руководству лечебным питанием;
- основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания;
- гигиенические требования к пищевым продуктам;
- физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции;
- причины возникновения патологических процессов в организме, механизм их развития и клинические проявления;
- основные принципы лечебной кулинарии, структуру лечебных диет;
- клиническую симптоматику и патогенез основных заболеваний желудочно-кишечного тракта, обмена веществ, сердечно-сосудистой системы, почек и других заболеваний, при которых диетотерапия является ведущим лечебным фактором

Уметь:

- составлять дневное меню с учетом сезона и наличия продуктов;
- организовать работу по ведению картотеки блюд;
- рассчитать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- проводить работу по оценке эффективности диетического питания;
- оценивать качество продуктов питания, готовой пищи по пищевой и биологической ценности, гигиеническим показателям;
- назначать диету;
- контролировать соответствие назначенной диеты нозологической форме болезни и периодам ее течения при болезнях.
- самостоятельно работать с нормативной и справочной литературой по вопросам лечебно-профилактического питания;
- использовать принципы первичной и вторично профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний;
- организовать обучение персонала пищеблока по вопросам гигиены и технологии приготовления лечебных диет;
- контролировать своевременность проведения медосмотров работников пищеблока и буфетных

Владеть практическими навыками:

- научными основами, современными требованиями к организации рационального питания различных контингентов населения и алиментарных заболеваний систем и органов;
- особенностями направленного действия пищевых компонентов на различные системы и органы;
- современными требованиями к организации диетического питания при заболеваниях различных систем и органов;
- основами профилактики пищевых отравлений и охраны продовольственного сырья, продуктов питания и готовой пищи в ЛПУ;
- методическими подходами: к нормированию потребностей здорового и больного человека в пищевых веществах и энергии; к выбору продуктов питания при построении диет; к технологии приготовления диетического питания;
- методикой составления меню, расчета химического состава и ведения картотеки раскладки, семидневного меню (зимний и летний вариант);
- организацией бракеража продуктов и готовых блюд; лабораторным контролем пищевой продукции и состояния пищеблока;
- контролировать правильность ведения документации медицинской сестрой;
- основными законодательными, нормативными и инструктивно-методическими документами в области обеспечения безопасности и качества применяемых продуктов;
- формами и методами работы врача-диетолога по организации питания в ЛПУ.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей и форму аттестации.

№	Наименование разделов	Всего Часов	В том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
1.	Реализация государственной политики в области здорового питания населения	12	8	2	2	-
2.	Нормальная и патологическая анатомия и физиология пищеварительной системы	10	6	2	2	-
3.	Значение макро- и микронутриентов в профилактике «болезней цивилизации». Метаболические основы диетотерапии	10	6	2	2	-

4.	Современные принципы организации лечебного питания	16	8	4	4	-
5.	Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и гепато-билиарной системы. Питание и дисбактериоз	16	8	4	4	-
6.	Патогенетические основы диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	10	6	2	2	тест
7.	Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия	10	6	2	2	-
8.	Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия	10	6	2	2	-
9.	Принципы диетотерапии при патологии дыхательной системы	10	6	2	2	-
10.	Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях.	10	6	2	2	-
11.	Диетическая терапия при хирургической патологии.	10	6	2	2	-
12.	Основы энтерального питания	10	6	2	2	-
Итоговая аттестация (зачет)		10	-	10	-	Зачет в форме тестирования
ИТОГО ЧАСОВ		144	78	38	28	-

Л – Лекции

ПЗ – Практические занятия

СР – Самостоятельная работа

3.2. Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Диетология» составляет 144 академических часа по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

День недели	Периоды освоения
	1-4 неделя
Понедельник	Л
Вторник	К+СР
Среда	Л+ К+СР
Четверг	Л+ К
Пятница	Л+СР

Суббота	В
Воскресенье	В
Понедельник	СР+К
Вторник	Л
Среда	К+СР
Четверг	Л
Пятница	К+Л
Суббота	В
Воскресенье	В
Понедельник	К+Л
Вторник	Л+ К+Л
Среда	Л+ К
Четверг	Л
Пятница	К+Л
Суббота	В
Воскресенье	В
	4 неделя
Понедельник	К+Л
Вторник	Л+К
Среда	ИА (зачет)

4. Структура программы

Тема 1. Реализация государственной политики в области здорового питания населения

Цели и задачи государственной политики в области здорового питания

Механизм реализации государственной политики в области здорового питания

Ожидаемые результаты реализации государственной политики в области здорового питания

Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях

Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений

Пищевые отравления и их профилактика

Врачебная этика и деонтология

Тема 2. Нормальная и патологическая анатомия и физиология пищеварительной системы

Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема

Современные представления о биологической роли нутриентов и их значении в обмене веществ в организме в норме и при патологии

Физиология и патофизиология пищеварения

Пищевые вещества и их биологическая роль

Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей

Пищевая и биологическая ценность продуктов питания
Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза
Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни
Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболевания
Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний
Нетрадиционные методы питания

Тема 3. Значение макро - и микронутриентов в профилактике «болезней цивилизации». Метаболические основы диетотерапии

Понятия «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона»
Значение лечебного питания в комплексной терапии
Лечебно-профилактическое питание
Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации
Другие системы питания
Болезни цивилизации
Болезни потребления
Питание и рак
Ингибиторы канцерогенеза
Заболевания, передающиеся с пищевыми продуктами

Тема 4. Современные принципы организации лечебного питания

Основная потребность организма
Диетотерапия
Принципы лечебного питания
Организация питания в лечебных учреждениях
Лечебные столы (диеты)
Искусственное питание
Правила раздачи пищи пациентам в стационаре

Тема 5. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и гепато-билиарной системы. Питание и дисбактериоз

Болезни пищевода, желудка и 12-перстной кишки и диетотерапия
Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия
Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия
Болезни поджелудочной железы и диетотерапия

Тема 6. Патогенетические основы диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы

Атеросклероз и диетотерапия
Гипертоническая болезнь и диетотерапия
Инфаркт миокарда и диетотерапия
Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения
Ревматизм и диетотерапия

Тема 7. Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия

Диетотерапия при остром гломерулонефрите
Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите
Диетотерапия при хроническом пиелонефрите
Диетотерапия при острой почечной недостаточности
Диетотерапия при хронической почечной недостаточности
Воспалительные заболевания мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь и диетотерапия

Тема 8. Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия

Сахарный диабет и диетотерапия
Диффузный токсический зоб и диетотерапия
Ожирение и диетотерапия
Подагра и диетотерапия

Тема 9. Принципы диетотерапии при патологии дыхательной системы

Пневмония и диетотерапия
Экссудативный плеврит и диетотерапия
Нагноительные заболевания легких и диетотерапия
Бронхоэктатическая болезнь и диетотерапия
Бронхиальная астма и диетотерапия
Туберкулез легких и диетотерапия

Тема 10. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях

Особенности питания пожилых и старых людей
Питание при беременности
Особенности питания при токсикозах беременности
Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях
Пищевая аллергия и диетотерапия
Питание при кожных заболеваниях
Диетотерапия при анемиях и некоторых других заболеваниях крови

Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях

Питание при радиационном воздействии

Питание при онкологических заболеваниях

ВИЧ-инфекция (СПИД)

Основы фитотерапии в клинике внутренних болезней

Сочетанное использование минеральных вод и диетотерапии

Особенности питания при назначении лекарственной терапии

Тема 11. Диетическая терапия при хирургической патологии

Питание в период предоперационной подготовки больных

Питание в послеоперационном периоде

Питание при травмах

Питание при ожоговой болезни

Питание при желудочно-кишечных свищах

Тема 12. Основы энтерального питания

Понятие о энтеральном питании

Причины для назначения энтерального питания

Противопоказания и плюсы энтерального питания

Виды энтерального питания

Энтеральное питание с пищевыми волокнами

Энтеральное питание больных: взрослые и дети

Введение энтерального питания

Подача энтерального питания

Производители энтерального питания

5. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Программа обучения завершается итоговой аттестацией в форме итогового тестирования.

Итоговая аттестация слушателей по программе проводится с использованием системы дистанционного образования на базе платформы Moodle и выполняется в электронном виде (раздел «Итоговая аттестация») или с использованием иных средств и /или программного обеспечения.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Промежуточная аттестация

1. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ:

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

Ответ: 1

2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач
4. врач – диетолог
5. диет сестра

Ответ: 4

3. Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

1. жареных блюд
2. грубых продуктов
3. продуктов, вызывающих усиление секреции

Ответ: 2

4. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

1. уменьшение жидкости и белка
2. увеличение жидкости и белка
3. уменьшение белка, но увеличение жидкости
4. увеличение белка, но уменьшение жидкости
5. дробное питание малыми порциям

Ответ: 1

5. Парентеральное питание - это введение:

1. пюреобразных и жидких блюд
2. смесей определенного состава
3. питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт

Ответ: 3

6. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

1. семидневное сводное меню
2. картотека блюд
3. сведения о наличии больных, состоящих на питании
4. ведомость на выдачу продуктов
5. все перечисленное

Ответ: 2

7. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно:

1. картотека блюд
2. ведомость на выдачу продуктов
3. требования по получению продуктов со склада на пищеблок

Ответ: 1

8. Нагрузочной диетой для больного хроническим энтеритом в стадии ремиссии является:

1. 4б
2. 4в
3. 2

Ответ: 3

9. Различные блюда и продукты по-разному воздействуют на перистальтику кишечника. При поносе нельзя назначать:

1. продукты, ускоряющие перистальтику кишечника
2. продукты, замедляющие перистальтику кишечника
3. и те, и другие

Ответ: 1

10. Хроническая недостаточность белков в питании ведет ко всему, кроме:

1. нарушению заживления ран
- 2, положительному азотистому балансу
3. снижению работоспособности

Ответ: 2

11. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

1. снижается
2. не изменяется
3. повышается

Ответ: 1

12. Суточная потребность здорового человека в углеводах:

1. 300 - 400 г.
 2. 400 - 500 г.
 3. 600 - 700 г.
- Ответ: 2

13. Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:

1. диета
 2. меню
 3. раскладка
- Ответ: 1

Примерный перечень вопросов к итоговой аттестации

Инструкция: выбрать один правильный ответ

1. Приказ об организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 5.08.2003 г.

Ответ: 2

2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач
4. врач – диетолог
5. диет сестра

Ответ: 4

3. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

Ответ: 1

4. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

1. главного врача
2. врача диетолога
3. диетсестру
4. зав. складом (кладовщика)

Ответ: 4

5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:

1. главный врач
 2. врач – диетолог
 3. диетсестра
 4. кладовщик
 5. шеф – повар
- Ответ: 5

6. Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:

1. 9- «продукты питания»
 2. 10 - «приобретение медикаментов»
- Ответ: 2

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

1. порционник
 2. меню - раскладку
 3. номенклатуру диет
 4. меню
- Ответ: 1

8. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

1. старшими медсестрами отделений
 2. заведующими отделений
 3. главной медицинской сестрой
- Ответ: 1

9. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделение является:

1. порционник отделения
 2. меню - раскладка
 3. заявка на питание
 4. ежедневное меню
 5. таблица химического состава блюд
- Ответ: 2

10. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:

1. врач-диетолог
 2. диетсестра
 3. зав. складом
 4. шеф – повар
- Ответ: 3

11. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

1. главной медсестры
2. диетсестры или диетврача
3. главного врача
4. шеф- повара
5. буфетчиц

Ответ: 2

12. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляет:

- 1.врач-диетолог
2. диетсестра
- 3.зав.производством (шеф - повар)
4. дежурный врач

Ответ: 3

13. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

- 1.старшая медсестра
2. диетсестра пищеблока
- 3.буфетчица
4. дежурная медсестра
5. санитарка

Ответ: 3

14. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

- 1.45 - 50° C
2. 57 - 62° C
- 3.70- 90° C

Ответ: 2

15. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны меть температуру не ниже:

1. + 40°
2. + 50°
3. + 55°
4. + 65°
5. + 75°

Ответ: 4

16. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:

- 1.режим питания
2. пищевой рацион
- 3.физиологическая потребность
4. диетотерапия

Ответ: 2

17. Суточная потребность здорового человека в углеводах:

- 1.300 - 400 г.
2. 400 - 500 г.
- 3.600 - 700 г.

Ответ: 2

18. Основные лечебные диеты имеют номера:

1. с 1 по 7
2. с 1 по 10
3. с 0 по 15
4. с 0 по 20

Ответ: 2

19. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

- 1.снижается
2. не изменяется
- 3.повышается

Ответ: 1

20. Диетический режим больного зависит от:

- 1.состояния больного
2. стадии заболевания
- 3.характера и стадии заболевания
4. состояния больного, характера и стадии болезни

Ответ: 4

21. Режим питания больного с язвенной болезнью:

1. шестиразовый
2. четырехразовый
3. Двухразовый

Ответ: 1

22. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

1. уменьшение жидкости и белка
2. увеличение жидкости и белка
3. уменьшение белка, но увеличение жидкости
4. увеличение белка, но уменьшение жидкости
5. дробное питание малыми порциями

Ответ: 1

23. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- 1.семидневное сводное меню

- 2.картотека блюд
 - 3.сведения о наличии больных, состоящих на питании
 - 4.ведомость на выдачу продуктов
 - 5.все перечисленное
- Ответ: 2

24. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

- 1.диетолог
 - 2.заведующий производством
 - 3.заведующий пищеблоком
 - 4.главный врач
 - 5.главный бухгалтер
- Ответ: 4

25. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:

- 1.картотека блюд
 - 2.ведомость на выдачу продуктов
 - 3.сведения о наличии больных
 - 4.меню-раскладка
 - 5.требования по получению продуктов со склада на пищеблок
- Ответ: 4

Оценивание итоговой аттестации (зачета в форме тестирования):

Итоговая аттестация оценивается по пятибалльной системе:

Оценка	% верных ответов
«5» - отлично	84-100
«4» - хорошо	64-83
«3» - удовлетворительно	47-63
«2» - неудовлетворительно	0-46

Оценка «отлично» ставится если слушатель знает учебный и нормативный материал, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Отличная оценка выставляется слушателю, усвоившему взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившему способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающему точки зрения различных авторов и умеющему их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему полное знание учебного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, демонстрирующему систематический характер знаний по

курсу и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе своей профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившему погрешности при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слушатель не может приступать к профессиональной деятельности и направляется на пересдачу итоговой аттестации.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

Учебно-методическое обеспечение

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

Требования к квалификации преподавателей

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

Материально-техническое обеспечение

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Рабочее место слушателя (в рабочих или домашних условиях)	Самостоятельная работа	Персональный компьютер / планшет. Офисные приложения

8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ КУРСА **Основная литература**

1. Барановский А.Ю., Семенов Н.В., Современная диетология: Организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. – СПб: Издательство «Издательский дом СПбМАПО», 2010. – 379 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004802404>

2. Барановский А.Ю. Диетология: Руководство. –4-е изд. – СПб: Питер, 2012. – 1024 с.

Дополнительная литература

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека) СПб: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. – 736 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01005021151>

2. Детское питание: руководство для врачей / под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: Медицинское информационное агентство, 2009. – 952 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004377496>

3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / ред. Т. Э. Боровик. – М.: МИА, 2008. – 608 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01008009339>

4. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне: руководство для врачей / ред. В. А. Тутельян. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 288 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004345792>

5. Ребров В. Г. Витамины, макро- и микроэлементы: обучающие программы РСЦ института микроэлементов ЮНЕСКО / В. Г. Ребров, О. А. Громова. – М.: ГЭОТАР – Медиа, 2008. – 960 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004117672>

6. Ивашкин В.Т. Гастроэнтерология: национальное рук-во. – М.: ГЭОТАРМедиа, 2008. – 704 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01007912195>

7. Каганов Б. С., Шарафетдинов Х.Х. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М.: Эксмо, 2014. – 272 с.

8. Королёв А. А. Гигиена питания. Руководство для врачей – М.: ГЭОТАРМедиа, 2015. – 624 с.

9. Хорошилов И. Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология: учебное пособие / под ред. А.В. Шаброва. – СПб: ЭЛСИ, 2009. – 284 с.

10. Шевченко В.П. Клиническая диетология / под ред. В. Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 254 с.

11. Лечебное питание. Полный справочник / М.М. Гурвич, Ю.Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2009. – 800 с. – (Новейший медицинский справочник).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Консультант врача (электронная библиотека): <http://www.rosmedlib.ru/>

2. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>

3. Сибирский медицинский журнал (Иркутск):
<http://ismu.irkutsk.ru/smg.shtml>

4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org

5. Диетология: dietolog-online.ru

6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru

7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net

8. Медицинская библиотека www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie

9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / В. П. Шевченко: ред. В.Т. Ивашкин. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. (Серия "Библиотека врача-специалиста")

10. Еганян Р. А. Школа здоровья. Избыточная масса тела и ожирение [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. А. Еганян, А. М. Калинина - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 112 + 72 с. (Серия "Школа здоровья") + материалы для пациентов.

