



МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ АКАДЕМИЯ

СОГЛАСОВАНО

Педагогический совет ООО «МНИА»
Протокол №2 от 30.11.2023

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО «МНИА»

И.А. Трихина

01 декабря 2023



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«ДИЕТОЛОГИЯ»

Москва, 2023

КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**
 - 1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы
 - 1.2. Общие положения программы
 - 1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности и (или) присваиваемой квалификации
 - 1.4. Планируемые результаты обучения
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**
 - 2.1. Учебный план
 - 2.2. Календарный учебный график
 - 2.3. Рабочие программы учебных модулей
3. **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**
 - 3.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации
 - 3.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы
4. **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**
 - 4.1. Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса
 - 4.2. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по программе
 - 4.3. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, нормативных правовых актов, необходимых для освоения программы

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Нормативно-правовая основа разработки Программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76;
 - Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
 - Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
 - Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения», зарегистрирован Минюстом России 25.08.2011, регистрационный № 18247 (в ред. Приказа Минтруда России от 09.04.2018 N 214н);
 - Порядок и срок совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях, утвержденным приказом Минздрава России от 03 августа 2012 года № 66н;
 - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 176н от 16.04.2008 «О номенклатуре специальностей специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения Российской Федерации
- Программа разработана с учетом:
- проекта профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии»; требований квалификационных характеристик должностей работников в сфере здравоохранения «медицинская сестра по диетологии», «медицинская сестра-диетолог»

1.2 Общие положения программы

Программа направлена на получение компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть в приобретении новой квалификации.

Реализация Программы направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей среднего медицинского персонала, качественного расширения области знаний, умений и навыков, востребованных при выполнении нового вида профессиональной деятельности по программе "Диетология"

Цель дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Диетология» (далее – Программа) заключается в приобретении специалистами со средним медицинским образованием компетенций в соответствии с квалификационными требованиями к профессиональным знаниям и навыкам, необходимых для исполнения должностных обязанностей в практической деятельности медицинского персонала со средним сестринским образованием, планирующих занимать должности медицинская сестра по диетологии, медицинская сестра-диетолог, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Конечной задачей программы является приобретение специалистами со средним медицинским образованием знаний, умений и навыков необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности по специальности «Диетология».

Требования к уровню подготовки зачисляемых на обучение:

К освоению дополнительной профессиональной образовательной программы профессиональной переподготовки «Диетология», допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальностям: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и планирующие занимать должности медицинская сестра по диетологии, медицинская сестра-диетолог, а также лица, ранее работавшие в должностях медицинская сестра по диетологии,

медицинская сестра-диетолог и имеющие перерыв в стаже работы более 5 лет.

Категория слушателей: средний медицинский персонал

Трудоемкость обучения: срок освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки составляет 288 часов.

Форма обучения – очно-заочная с применением дистанционных технологий

Язык реализации программы - русский

Документ, выдаваемый выпускнику: диплом о профессиональной переподготовке, дающий право ведения профессиональной деятельности в сфере диетологии.

1.3. Характеристика нового вида профессиональной деятельности и (или) присваиваемой квалификации

Область профессиональной деятельности: контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

Основная цель профессиональной деятельности: организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

Программа профессиональной переподготовки «Диетология» обеспечивает достижение уровня квалификации в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития России от 23.07.2010г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения», зарегистрирован Минюстом России 25.08.2011, регистрационный № 18247 и проекта профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии»

Связь Программы с проектом Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт: ««Медицинская сестра по диетологии»»		
ОТФ	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
D Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.	D/01.6.1	Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации
	D/02.6.1	Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации
	D/03.6.1	Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации
	D/04.6.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации
	D/05.6.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок
	D/06.6.1	Контроль технологии приготовления пищи
	D/07.6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации
	D/08.6.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
	D/09.6.1	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации

1.4 Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения направлены на формирование и совершенствование компетенций, обеспечивающих выполнение трудовых функций медицинской сестры по диетологии в соответствии квалификационными требованиями, предъявляемые к данному виду профессиональной деятельности, учитывая проект профессионального стандарта:

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения¹

Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-1	Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения.
ПК-2	Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.
ПК-3	Составлять меню –раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.
ПК-4	Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.
ПК-5	Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.
ПК-6	Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.
ПК-7	Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.

В результате освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки обучающийся, освоивший программу должен обладать профессиональной компетентностью в области диетологии в рамках необходимых трудовых функций согласно требованиям профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии» и квалификационным характеристикам данной профессии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план

5.3 Учебный план образовательной программы профессиональной переподготовки определяет перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, формы промежуточной аттестации обучающихся и содержит календарный график учебного процесса

¹ Основание: проект профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии»; требований квалификационных характеристик должностей работников в сфере здравоохранения «медицинская сестра по диетологии», «медицинская сестра-диетолог

**Учебный план
программы профессиональной переподготовки
«Скорая и неотложная помощь»**

№ п/п	Наименование дисциплин	Освоение компетенции	Трудоёмкость (всего часов)	в том числе:			Форма контроля
				Лекции	Практические занятия/семинары/лабораторные работы/ стажировка	Самостоятельная работа	
1	Модуль 1 Теоретические основы диетологии. Менеджмент качества питания	ПК-1 ПК-2	22	10	5	7	ТА
2	Модуль 2 Концепция сбалансированного и полноценного питания как важная социальная и гигиеническая проблема	ПК-1 ПК-2 ПК-3	22	12	5	5	ТА
3	Модуль 3 Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. Трофологический статус человека	ПК-3 ПК-5 ПК-6	24	12	7	5	ТА
4	Модуль 4 Организация лечебного питания в лечебно- профилактических учреждениях	ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	10	4	ТА
5	Модуль 5 Основы физиологии пищеварения. Процесс обмена веществ	ПК-1 ПК-2	24	12	10	2	ТА
	Промежуточная аттестация		2				ПА
6	Модуль 6 Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыделительной системы	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	8	6	ТА
7	Модуль 7 Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	8	6	ТА
8	Модуль 8 Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушении обмена веществ	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	10	4	ТА
9	Модуль 9	ПК-3	24	10	10	4	ТА

	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях крови	ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7					
10	Модуль 10 Лечебное питание при хирургических вмешательствах, в послеоперационном периоде	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	10	4	ТА
11	Модель 11 Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	8	6	ТА
12	Модель 12 Лечебное питание при инфекционных заболеваниях	ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	24	10	8	6	ТА
13	Итоговая аттестация		2				
	Итого:		288	124	99	59	

2.2. Календарный учебный график

Учебные занятия проводятся в течение 8 недель: пять дней в неделю по 36 академических часов в неделю (7,2 академических часа в день)

Недели	1 неделя					2 неделя				
Дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
часы	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2
Виды занятий	Л	Л	Л П	Л	Л	Л П	Л П	Л П	Л	Л П
Недели	3 неделя					4 неделя				
Дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
часы	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2
Виды занятий	Л	Л	П	Л	Л	Л	Л П	Л	П	ПА
Недели	5 неделя					6 неделя				
Дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
часы	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2
Виды занятий	Л	П	Л П	Л	П	Л П	Л	Л П	П	Л П
Недели	7 неделя					8 неделя				
Дни	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
часы	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2
Виды занятий	Л	П	Л П	П	Л	Л	П	П	П	ИА

Аббревиатура и сокращения, используемые в Календарном учебном графике:

КУГ- календарный учебный график

Л- лекционные занятия

П- практические занятия

ПР – практическая подготовка

С - стажировка

ПА- промежуточная аттестация

ИА – итоговая аттестация

2.3. Рабочие программы учебных модулей

Рабочие программы дисциплин (модулей), практик, стажировок (при наличии) представлены в Приложении № 1 к настоящей программе.

3. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков устанавливаются в рабочих программах модуля.

3.2. Контроль результатов обучения проводится в виде итоговой аттестации. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после освоения рабочих программ учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом, при успешном прохождении всех промежуточных аттестаций в соответствии с учебным планом.

3.2.1. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля письменно

3.2.2. Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы:

3.2.3. Образцы тестов для проведения итоговой аттестации:

Главное в концепции сбалансированного питания А.А. Покровского:

1. поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении
2. больше белка и витаминов
3. меньше витаминов и больше белка

Ответ: 1

Нутриентами в диетологии называют:

1. все пищевые вещества
2. пищевые продукты
3. вода

Ответ: 1

В приказе Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:

1. 15 лечебных столов
2. 5 вариантов основных диет
3. должностные инструкции

Ответ: 1

Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает :

1. зав- отделение
2. начмед
3. совет по питанию
4. врач-диетолог

Ответ: 3

Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

1. порционник отделения
2. меню – раскладка
3. заявка на питание
4. ежедневное меню

5. таблица химического состава блюд

Ответ: 2

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

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

Ответ: 2

Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

1. Главный врач
2. Начальник медицинской части
3. Лечащий врач
4. Врач-диетолог
5. Диетсестра

Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ:

1. № 530 от 5.0 5.1984 г.
2. №330 от 05.08.2003 г.
3. №834н от 15.12.2014 г.
4. №302н от 12.04.2011 г.
5. №514н от 10.08.2017 г.

Квота жира в диете больного хроническим панкреатитом должна составлять около:

1. 40-50г
2. 60г
3. 70-80г
4. 90-100г

Ответ: 1

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)
5. Начальник медицинской части

Режим питания здорового человека:

1. Шестиразовый
2. Четырехразовый
3. Трехразовый

Ответ: 2

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

1. Главный врач
2. Врач – диетолог
3. Диетсестра
4. Кладовщик
5. Шеф-повар

3.2.4. Пример ситуационных задач:

Больная 48 лет, образование – высшее, специальность – педагог. Рост – 164 сантиметра, вес – 74 килограмма. Поступила в стационар с жалобами на сильные боли в эпигастральной области, возникающие в ночные часы и натощак, изжогу после еды.

Длительность заболевания, со слов, пациентки, в течение 3,5 лет (указанные симптомы носили периодический характер). В последние 2 месяца отмечает усиление интенсивности болей, ежедневное появление изжоги.

Лечилась народными средствами, за медицинской помощью не обращалась.

При осмотре: состояние удовлетворительное. Кожные покровы бледно-розовые, умеренно влажные, чистые. Сердечно-легочная деятельность удовлетворительная. Частота дыхания (далее – ЧД) – 18 в минуту, частота сердечных сокращений (далее – ЧСС) – 75 в минуту, артериальное давление (далее – АД) – 120/70 мм рт. ст. Язык влажный, обложен у корня белым налетом. Живот доступен глубокой пальпации во всех отделах, мягкий, при пальпации болезненный в эпигастральной, в пилородуоденальной зонах. Печень – у края реберной дуги, селезенка не пальпируется. Пузырные симптомы отрицательные. Физиологические отправления в норме (стул 1 раз в день, оформленный, без патологических примесей, обычной окраски, дизурии нет).

Инструкция: выберите правильный ответ по схеме:

- А. Если правильный ответ 1;
- Б. Если правильные ответы 1 и 3;
- В. Если правильные ответы 2 и 4;
- Г. Если правильные ответы 2 и 3;
- Д. Если правильные ответы 1, 2, 3 и 4.

У данной больной болевой синдром, наиболее вероятно, является проявлением:

- 1. желчекаменной болезни;
- 2. язвенной болезни желудка;
- 3. гастроэзофагеальной рефлюксной болезни;
- 4. острого холецистита. Ответ Г.

При верификации клинически предположенного диагноза важным диагностическим исследованием является:

- 1. эзофагогастродуоденоскопия (далее – ЭГДС);
- 2. клинический анализ крови;
- 3. рН-импедансометрия;
- 4. биохимический анализ крови. Ответ Б.

При проведении ЭГДС выявлен язвенный дефект желудка и катаральный эзофагит. Дальнейшее обследование направлено на проведение следующих исследований:

- 1. копрология;
- 2. рН-метрия;
- 3. клинический анализ крови;
- 4. уреазный дыхательный тест.

Ответ В.

Больной необходимо на первом этапе назначить диету:

- 1. щадящий вариант диеты (ЩД);
- 2. основной вариант стандартной диеты (ОВД);
- 3. ОВД с повышенным содержанием белка;
- 4. ОВД с пониженным содержанием белка.

Ответ А.

Требования к рациону данной больной:

1. нормакалорийный рацион;
2. режим питания дробный;
3. исключение горячей и холодной пищи;
4. соблюдение антирефлюксного режима.

Ответ Д.

3.3. Оценка качества освоения программы в рамках итоговой аттестации:

По результатам итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по балльной системе:

- отметка «отлично» выставляется слушателю, показавшему полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявивший творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения;
- отметка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;
- отметка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, сформированность не в полной мере новых компетенций и профессиональных умений для осуществления профессиональной деятельности, знакомый с литературой, публикациями по программе;
- отметка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением итоговой аттестационной работы;
- отметка «зачтено» выставляется слушателю при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»;
- отметка «не зачтено» выставляется слушателю при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».

Тестирование

Оценка	Шкала
Отлично	Количество верных ответов в интервале 85-100%
Хорошо	Количество верных ответов в интервале 65-84%
Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале 40-64%
Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале 0-39%
Зачтено	Количество верных ответов в интервале 39-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале 0-39%

3.4. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1.Требования к квалификации педагогических кадров, представителей предприятий и организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Образовательный процесс по дисциплинам (модулям), разделам обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю дисциплины (модулю), и (или) ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

К образовательному процессу по дисциплинам (модулям), разделам также привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений

4.2. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по программе

4.2.1.Для реализации программы Академия обеспечивает необходимый перечень материально-технического обеспечения, который включает в себя специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий, в том числе:

- аудитории, оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей и результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально;
- помещения, предусмотренные для оказания медицинской помощи пациентам, в том числе связанные с медицинскими вмешательствами, оснащенные специализированным: оборудованием и (или) медицинскими изделиями, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально, а также иное оборудование, необходимое для реализации Программы.

4.2.2. Для организации электронного обучения и реализации дистанционных образовательных технологий по соответствующей образовательной программе используется система дистанционного обучения СДО WPLMS (далее - СДО). Каждый обучающийся обладает неограниченным доступом к СДО из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Академии, так и вне его.

СДО Академии обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование СДО обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и среды, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2.3.Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

4.3.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, нормативных правовых актов, необходимых для освоения программы

Основная литература:

1. Тутельяна В.А. Справочник по диетологии / В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова - М.: Медицина, 2021. - 544 с. Электронный ресурс <https://www.chitalkino.ru/tutelyan-v-a/spravochnik-po-dietologii/?ysclid=lowo03g6ey11867111>
2. Барановский А.Ю. Диетология / А.Ю Барановский – СПб.: Питер, 2016. - 960 с. https://med.bib.social/dietologiya_862_863/dietologiya-izd-pod-red-baranovskogo_spb.html?ysclid=lowo0yki8d412590889
3. Справочник по диетологии. Под ред. А.А. Покровского, М.Л. Самсонова. - Москва, Медицина, 1981 - 704 с.

Дополнительная литература:

1. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Эйдельман М.М. Физиология питания. - М., Высш. шк., 2019 - 368 с. Электронный ресурс: <https://spbib.ru/ru/catalog/-/books/10442858-fiziologiya-pitaniya?ysclid=lowo2m65tp110171732>
2. Барановский А.Ю., Кондрашина Э.А., Назаренко Л. И. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». – 2018
3. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения // под ред. М.Г. Гаппарова, 2019.

Приложение №1
к Образовательной программе профессиональной переподготовки
«Диетология»

**Рабочие программы модулей
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»**

Рабочая программа модуля 1
«Теоретические основы диетологии. Менеджмент качества питания»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций для по формированию основных теоретических основ в области диетологии и менеджмента качества питания

Коды компетенций: ПК-1, ПК-2

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
1.1	Теоретические основы диетологии. Менеджмент качества питания
1.2	История диетологии. Основные понятия
1.3	Менеджмент качества питания
1.4	Внутренний аудит
1.5	Принципы, лежащие в основе построения диет

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций по формированию основных теоретических основ в области диетологии и менеджмента качества питания

Рабочая программа модуля 2
«Концепция сбалансированного и полноценного питания как важная социальная и гигиеническая проблема»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области сбалансированного и полноценного питания в диетологии

Коды компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
2.1	Концепция сбалансированного и полноценного питания как важная социальная и гигиеническая проблема
2.2	Основные принципы рационального питания
2.3	Питание и здоровье. Алиментарные заболевания
2.4	Концепция сбалансированного питания А. А. Покровского
2.5	Разные системы питания
2.6	Пищевые отравления и заболевания с пищевым путем передач

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области сбалансированного и полноценного питания в диетологии

Рабочая программа модуля 3
«Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области систематизации знаний о пищевой ценности продуктов и их гигиенических характеристик для применения в диетическом питании.

Коды компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
3.1	Пищевая и биологическая ценность основных продуктов питания и их гигиеническая характеристика
3.2	Трофологический статус человека
3.3	Расчет энергетических потребностей пациента
3.4	Роль витаминов в питании
3.5	Роль макроэлементов в питании

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области знаний о пищевой ценности продуктов и их гигиенических характеристик для применения в диетическом питании.

Рабочая программа модуля 4
«Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций и навыков в организации питания в лечебно-профилактических учреждениях разного типа

Коды компетенций: ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
4.1	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях: типы, виды, режимы.
4.2	Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии
4.3	Учёт биохимических и физиологических закономерностей, определяющих усвоение пищи больным человеком
4.4	Составление диет. Внесение изменений в основные диеты
4.5	Номенклатура диет
4.6	Транспортировка готовой пищи
4.7	Учетно-отчетная документация при организации лечебного питания

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области организации питания в лечебно-профилактических учреждениях разного типа

Рабочая программа модуля 5
«Основы физиологии пищеварения. Процесс обмена веществ»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации диетического лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения

Коды компетенций: ПК-1, ПК-2

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
5.1	Основы физиологии пищеварения
5.2	Диетотерапия при заболеваниях желудка
5.3	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях желудка
5.4	Диетотерапия при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.
5.5	Лечебное питание при остром гастрите.
5.6	Лечебное питание при болезнях кишечника
5.7	Наиболее распространенные заболевания кишечника и основные принципы диетотерапии при этих заболеваниях (энтериты, энтероколиты, колиты)

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области организации диетического лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения

Рабочая программа модуля 6
«Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыделительной системы»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного питания при заболеваниях почек, мочевыделительной системы

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
6.1	Основы организации лечебного питания при заболеваниях почек, мочевыделительной системы.
6.2	Характеристика номерных диет, рекомендовавшихся при заболеваниях почек
6.3	Лечебное питание больных с хронической почечной недостаточностью
6.4	Питание при остром и хроническом гломерулонефрите
6.5	Особенности лечебного питания при белково-энергетической недостаточности
6.6	Лечебное питание больных с острой почечной недостаточностью
6.7	Лечебное питание при нефротическом синдроме
6.8	Лечебное питание при пиелонефритах
6.9	Лечебное питание при мочекаменной болезни

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области организации лечебного питания при заболеваниях почек, мочевыделительной системы.

Рабочая программа модуля 7
«Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного диетического питания при заболеваниях пищеварительного тракта

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
7.1	Диетотерапия при заболеваниях желудка
7.2	Пищеварение в желудке, его моторная и секреторная функции.
7.3	Основные принципы лечебного питания при заболеваниях желудка.
7.4	Диетотерапия при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.
7.5	Язвенная болезнь, этиология, патогенез и клинические симптомы
7.6	Основные принципы диетотерапии при язвенной болезни.
7.7.	Лечебное питание при хроническом гастрите с сохраненной или повышенной желудочной секрецией и при хроническом гастрите с секреторной недостаточностью

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области организации лечебного диетического питания при заболеваниях пищеварительного тракта

Рабочая программа модуля 8
«Лечебное питание при болезнях эндокринной системы, нарушении обмена веществ»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций по организации лечебного питания при болезнях эндокринной системы, нарушении обмена веществ

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
8.1	Диетотерапия при ожирении. Виды ожирения.
8.2	Оценка степени ожирения
8.3	Диета 8 и ее модификации (8а, 8о)
8.4	Разгрузочные дни при лечении ожирения
8.5	Редуцированные по калорийности диеты для больных с ожирением
8.6	Лечебное питание при подагре. Общая характеристика диеты N 6
8.7	Лечебное питание при тиреотоксикозе
8.8	Лечебное питание при гипотиреозе
8.9	Лечебное питание при Аддисоновой болезни
8.10	Лечебное питание при несахарном диабете
8.11	Лечебное питание при сахарном диабете

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в области организации лечебного питания при болезнях эндокринной системы, нарушении обмена веществ

Рабочая программа модуля 9
«Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях крови»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного диетического питания при сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях крови

Коды компетенций: ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
9.1	Диетотерапия при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
9.2	Виды патологии, этиология и клинические симптомы
9.3	Основные принципы диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
9.4	Диета 10 и ее модификации
9.5	Калиевая и магниевые диеты
9.6	Питание при инфаркте миокарда
9.7	Питание при гипертонической болезни
9.8.	Питание при хронической недостаточности кровообращения
9.9.	Лечебное питание при болезнях системы крови
9.10.	Основные принципы диетотерапии больных железодефицитными анемиям

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций в организации лечебного диетического питания при сердечно-сосудистых заболеваниях, заболеваниях крови

Рабочая программа модуля 10
«Лечебное питание при хирургических вмешательствах, в послеоперационном периоде»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного диетического питания при хирургических вмешательствах, в послеоперационном периоде

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
10.1	Послеоперационные осложнения больных
10.2	Лечебное питание в предоперационном периоде
10.3	Лечебное питание в послеоперационном периоде
10.4	Темпы увеличения объемов энтерального питания
10.5	Составление хирургической диеты

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций и навыков в организации лечебного диетического питания при хирургических вмешательствах, в послеоперационном периоде

Рабочая программа модуля 11
«Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного диетического питания при заболеваниях органов дыхания

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
11.1	Лечебное питание при болезнях органов дыхания
11.2	Лечебное питание с абсцессом легких
11.3	Лечебное питание при бронхиальной астме
11.4	Лечебное питание при хроническом бронхите
11.5	Лечебное питание бронхоэктатической болезни
11.6	Лечебное питание при плеврите
11.7	Лечебное питание при туберкулезе

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций и навыков в области организации лечебного диетического питания при заболеваниях органов дыхания

Рабочая программа модуля 12
«Лечебное питание при инфекционных заболеваниях»
программы профессиональной переподготовки
«Диетология»

Цель модуля: формирование компетенций в области организации лечебного диетического питания при инфекционных заболеваниях

Коды компетенций: ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7

Содержание примерной рабочей программы модуля:

Код	Наименование тем
12.1	Группы заболеваний, относящихся к инфекционным
12.2	Циклы течения болезненного процесса
12.3	Виды инфекционных болезней к которым применительно лечебное питание
12.4	Искусственное питание: парентеральное и энтеральное
12.5	Общие принципы диеты при инфекционных заболеваниях
12.6	Режим питания при инфекционных заболеваниях

Оценка качества освоения модуля проводится в виде промежуточной аттестации.

Оценочные материалы представлены в виде тестовых заданий и ситуационных задач по проверке компетенций и навыков в области организации лечебного диетического питания при инфекционных заболеваниях

