ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«АКАДЕМИЯ ДПО»

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «Академия ДПО»
Чагин А.В.
_____
«23» января 2020 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

повышения квалификации

« Актуальные вопросы современной диетологии» (36 ч.)

г. Москва

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации врачей «« **Актуальные вопросы современной диетологии**» разработана в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"**,**
В соответствии со статьей 37 Федерального закона от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации врачей **« Актуальные вопросы современной диетологии**» является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Актуальность программы «Актуальные вопросы современной диетологии», заключается в совершенствовании базовых, фундаментальных медицинских знаний; формирование новых профессиональных компетенций врача-диетолога, хорошо ориентирующегося в сложной патологии, имеющего углубленные знания в области диетологии; формирование умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов; подготовку врача «диетолога», владеющего навыками и врачебными манипуляциями по профильной специальности.

Цель реализации программы: дальнейшее усовершенствование профессиональных знаний, умений и навыков, диагностической и лечебной помощи по профилю "диетология" , в организации диетического питания, а также медицинскую реабилитацию.

Задачи реализации программы

-сформировать знания о новейших технологиях и методиках в сфере диетологии врачами-диетологами в стационарных условиях, условиях дневного стационара и включая в себя профилактику, диагностику, лечение заболеваний и состояний, требующих использования специальных методов и сложных медицинских технологий, организацию диетического питания, а также медицинскую реабилитацию.

-совершенствовать систему общих и специальных знаний, умений, позволяющих врачу свободно ориентироваться в вопросах организации здравоохранения.

Структура дополнительной профессиональной образовательной программы «Актуальные вопросы современной диетологии» состоит из требований к результатам освоения программы, требований к итоговой аттестации, учебно-тематического плана, календарного учебного графика, содержания программы, условий обеспечения реализации программы: учебно-методического, материально-технического, оценочные материалы. В структуру дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации врачей включен перечень основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативно-правовых документов.

В содержании дополнительной профессиональной образовательной программы переподготовки врачей «Актуальные вопросы современной диетологии» предусмотрены необходимые теоретические знания и практические навыки по актуальным вопросам в диетологии.

Категория слушателей, имеющих возможность обучаться по Программе:

К освоению программы допускаются:
Врачи- диетологи, врачи -терапевты

Срок обучения: 36 часов
Режим занятий: не более 8ч в день
Форма обучения: заочная, с применением дистанционных технологий
Выдаваемый документ: по завершении обучения слушатель, успешно освоивший образовательную программу и прошедший итоговую аттестацию, получает документ о 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

Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, приобретенных в рамках полученного ранее профессионального образования на основе Федеральных образовательных стандартов высшего профессионального образования по специальности «Актуальные вопросы современной диетологии», и на формирование профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения.

Характеристика профессиональных компетенций врача-диетолога, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы.

Программа направлена на обновление знаний в рамках имеющихся профессиональных компетенций (далее – ПК):

- готовность к применению современных методов лечения в диетологии;
- способность и готовность выполнять основные диагностические и лечебные мероприятия.

Перечень знаний, умений и навыков врача-диетолога, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций в области диетологии.

По окончании обучения врач-диетолог должен знать:

Действующее законодательство об охране здоровья и нормативные документы, регламентирующие деятельность органов управления и учреждений здравоохранения; основы права в медицине; права, обязанности и ответственность врача-диетолога; физиологии и патологии пищеварения, патофизиологию белкового, липидного, углеводного, водно-минерального обмена; основы рационального питания человека и составление пищевых рационов; режим питания; характеристику пищевой и биологической ценности основных пищевых продуктов; современные теории питания; организацию и основные принципы лечебно-профилактического и диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях, на промышленных предприятиях, в т.ч. на производстве с вредными условиями труда, в санаторно-курортных учреждениях, в диетических столовых; характеристику лечебных диет; технологию приготовления диетических блюд, в том числе пониженной или повышенной биологической ценности; характеристику пищевых блоков и функциональные обязанности персонала пищеблока; особенности лечебного питания детей, подростков, лиц пожилого и старческого возраста; действие минеральных вод; пищевые отравления и их профилактику; правила оформления медицинской документации по диетологии; современную литературу; по специальности и методы ее обобщения.

По окончании обучения врач-диетолог должен уметь:

-Организовать применения лечебного и лечебно-профилактического питания в учреждениях (отделениях) различного профиля
-Назначать внутреннее применение минеральных вод.
-Осуществляет контроль за работой пищеблока и соблюдением установленного порядка выписки питания больным; определяет химический состав, энергетическую ценность отдельных блюд и суточных рационов. .
-Участвует в проведении противоэпидемических мероприятий в случае возникновения очага инфекции. Придерживается принципов медицинской деонтологии.
-Участвует в распространении медицинских знаний среди населения по вопросам рационального и диетического питания. Постоянно совершенствует свой профессиональный уровень.
- контролировать правильность ведения медицинской документации;
- контролировать деятельность врачей лечебно-профилактического учреждения по назначению рационального и лечебного питания;
- консультировать больных по вопросам рационального и лечебного питания;
-анализировать эффективность лечебного питания;
- руководить составлением меню, картотеки блюд, приготовляемых для больных, меню-раскладок
- подсчитать химический состав рациона-диеты;
- осуществить контроль за работой пищеблока по приготовлению пищи; за соблюдением порядка выписки питания больным, приема продуктовых передач;
- взять пробы для направления блюд на лабораторное исследование;
- выписать добавочное питание нуждающимся больным;
- организовать систематическое повышение квалификации медицинских работников и работников кухни;
- организовать проведение техминимума среди технического и обслуживающего персонала;
- провести санитарно-просветительную работу по вопросам рационального питания среди населения, больных.
- определить калорийность пищи в суточном и недельном рационе;
- качество продуктов и готовых блюд;
- составить меню, определить биологическую ценность продуктов.
- уметь назначать диету, контролировать соответствие назначенной диеты нозологической форме болезни и периодам ее течения при различных заболеваниях.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

№	Наименование модуля	Всего часов	В том числе			
			ДОТ, час.		СРС	Форма контроля
			Л	ПЗ		
1	МОДУЛЬ 1.Современная диетология. Основы физиологии и патофизиологии пищеварения.	10	6		4	Зачет
2	МОДУЛЬ 2.Роль микро- и макроэлементов в питании. Основные требования и Ограничения в диетотерапии при различных видах патологии. Специальные диеты.	22	18		4	Зачет
Итоговая аттестация:		4				Тестирование
ИТОГО ЧАСОВ		**36**	**24**		**8**	**4**

Л – Лекция ПЗ - Практические занятия
СРС – Самостоятельная работа слушателя

3.2Календарный учебный график

№ № п| п	Наименование разделов	Всего часов	Учебные дни				
			1	2	3	4	5
1	Современная диетология. Основы физиологии и патофизиологии пищеварения.	10	8	2			
2	Роль микро- и макроэлементов в питании. Основные требования и ограничения в диетотерапии при различных видах патологии. Специальные диеты.	22		6	8	8	
	Итоговая аттестация	4					4
	ИТОГО:	36	8	8	8	8	4

3.3Содержание программы

МОДУЛЬ 1. Основы физиологии и патофизиологии пищеварения.Основные типы пищеварения. Научные основы питания здорового и больного человека. Базисные сведения о важнейших видах обмена веществ.

МОДУЛЬ 2. Роль микро- и макроэлементов в питании. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Питание взрослого населения.Климатогеографические. национальные, экономические и другие особенности питания. Питание пожилых лиц.Пищеварительная система при старении человека.Питание лиц старших возрастных групп.Классификация продуктов диетического питания.Биологически активные добавки.

Специальные лечебные диеты: Калиевая диета, Диета Карелия, Разгрузочные диеты, «Нетрадиционное» питание.Разгрузочно-диетическая терапия. Особенности обмена веществ при голодании.

Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.

Лечебное питание при различных видах патологий.

Питание при неблагоприятном воздействии внешних факторов.

3.4 Итоговая аттестация

Итоговая аттестация осуществляются при помощи тестирования. При тестировании используются, как правило, закрытая форма тестовых заданий: слушателю нужно выбрать один (или несколько) ответов из предложенного списка вариантов.

Примерные вопросы итогового теста

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

2. В рационе детей с нервно-артритическим диатезом исключают продукты с высоким содержанием:
а) клетчатки

б) фосфатов +
в) солей кальция

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. При остром гепатите назначают диету:
а) 5

б) 5п
в) 5а +

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

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

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

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

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

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

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

25. Больной хроническим колитом в стадии обострения может использовать в питании жир/сливочное масло:
а) не имеет значения

б) вообще масло исключить из рациона
в) в блюде +

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

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

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

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

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

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
Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю в случае менее 65% правильных ответов теста.

4.ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1.Кадровые условия

Для обеспечения качества обучения и обеспечения достижения цели дополнительной профессиональной программы к учебному процессу привлекаются преподаватели, имеющие высшее профилю изучаемых тем.

4.2.Материально-техническое обеспечение дисциплины

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, включая аудитории, мультимедийную аппаратуру, оргтехнику, копировальные аппараты. Материальная база соответствует санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой дополнительной профессиональной программы.

Обучение проводится с применением дистанционных образовательных технологий. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационной образовательной среде, содержащей необходимые электронные образовательные ресурсы, перечисленные в модулях дополнительной профессиональной программы.

Материалы для обучения размещены в электронной образовательной системе Getcourse. Обучение осуществляется в Личном кабинете слушателя, доступ к которому производится по индивидуальному логину и паролю, получаемому слушателем после заключения договора на оказание образовательных услуг. В Личном кабинете обучение осуществляется посредством прохождения слушателем электронных учебных занятий различных видов. Виды и количество электронных учебных занятий по каждому разделу данной образовательной программы указаны в учебно-тематическом плане. Слушатель получает возможность получения консультаций преподавателя посредством заочного общения через электронную почту, а также онлайн консультаций.

Система позволяет осуществлять текущий контроль посредством контроля посещения слушателем личного кабинета и представленных модулей, промежуточный контроль осуществляется посредством проведения тестирования.

4.3.Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, представляется слушателям в личном кабинете системы, на электронном носителе, а также посредством предоставления доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Литература

1.CD-ROM. Ваш персональный диетолог. Счетчик калорий и пищевых веществ. - Москва: **Гостехиздат**, **2017**. - **120** с.
2. CD-ROM. Справочник диетолога. - Москва: **Наука**, **2013**. - **539** с.
3. Александр, Захаренко und Александр Каляда Анализ потребления антибиотиков для лечения пневмонии в стационаре / Александр Захаренко und Александр Каляда. - М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2014. - **107** с.
4. Барановский, Андрей Диетология. Руководство / Андрей Барановский. - Москва: **Высшая школа**, **2013**. - **854** с.
5. Гульнора, Усманова Изучение эффективности дезинфектантов в стационарах различного профиля / Усманова Гульнора , Хамдам Рафиев und Заррина Рафиева. - М.: LAP Lambert Academic Publishing, **2018**. - **734** с.
6. Гурвич, М. М. Диетолог отвечает на вопросы / М.М. Гурвич. - М.: Медицина, **2017**. - 128 с.
7. Гурвич, М. М. Диетология для всех / М.М. Гурвич. - М.: Медицина, **2017**. - 160 с.
8. Гурвич, М. М. Диетология. Полное руководство / М.М. Гурвич. - М.: Эксмо, 2013. - 592 с.
9. Гурвич, М.М. Диетология + диетические столы / М.М. Гурвич. - М.: Эксмо, 2015. - 592 с.
10. Гурвич, М.М. Диетология и диетические столы. Полное руководство / М.М. Гурвич. - М.: Эксмо, 2015. - **195** с.
11. Гурвич, Михаил Домашняя диетология / Михаил Гурвич. - М.: Эксмо, 2014. - 766 с.
12. Диетология. - М.: Питер, **2014**. - **492** с.
13. Диетология. Руководство / Коллектив авторов. - М.: Питер, 2017. - **712** с.
14. Жан-Паскаль, Кузен Диетические завтраки. Советы известных диетологов / Кузен Жан-Паскаль. - М.: Столица-Принт, **2015**. - **567** с.
15. Круковер, В.И. 300 советов диетолога / В.И. Круковер. -

Москва: **СИНТЕГ**, **2014**. - 304 с.
16. Кучин, Владимир Волновая диетология / Владимир Кучин. - М.: Издательские решения, 2015. - **381** с.
17. Лисовский, В. Домашняя диетология / В. Лисовский. - Москва: **СИНТЕГ**, **2018**. - **179** с.
18. Лучихин, Л.А. История болезни в ЛОР-стационаре. Гриф УМО по медицинскому образованию / Л.А. Лучихин. - М.: Медицина, **2013**. - **689** с.
19. Люкимсон, Петр Еврейская диетология, или Расшифрованный кашрут / Петр Люкимсон. - М.: Феникс, Неоглори, **2013**. - 432 с.
20. Новоселов, Владимир Восстановление после гепатита. Рекомендации диетолога / Владимир Новоселов. - М.: Невский проспект, **2016**. - 160 с.
21. Пальчун, В. Т. История болезни в ЛОР-стационаре. Методические рекомендации / В.Т. Пальчун, Л.А. Лучихин. - М.: Медицина, **2015**. - **651** с.
22. Первушина, Елена Домашняя аптека. Диетология и фитотерапия / Елена Первушина. - М.: Гельветика, 2015. - **503** с.
23. Рагимов, Алигейдар Агаалекперович Искусственное лечебное питание в многопрофильном хирургическом стационаре. Руководство / Рагимов Алигейдар Агаалекперович. - М.: ГЭОТАР-Медиа, **2015**. - **669** с.
24. Роза, Волкова Диабет в схемах и таблицах. Диетология и не только / Волкова Роза. - М.: АСТ, 2013. - **547** с.
25. Савельева, Г.М. Акушерский стационар / Г.М. Савельева, В.Н. Серов, Т.А. Старостина. - М.: Медицина, **2013**. - 208 с.
26. Салова, О. В. Диеты астронавтов: проверенные на практике и рекомендованные лучшими диетологами: моногр. / О.В. Салова. - М.: АСТ, Харвест, **2016**. - **632** с.
27. Смелая, Саша Завтрак съешь сам. 30 завтраков от диетолога / Саша Смелая. - М.: Издательские решения, **2016**. - **938** с.
28. Смолянский, Б.Л. Диетология: Новейший справочник для врачей: Биологически активные добавки; Лечебные и разгрузочные диеты; Продуктовые нормы и взаимозаменяемость продуктов; Особенности питания при фармакотерапии / Б.Л. Смолянский, В.Г. Лифляндский. - Москва: **РГГУ**, **2013**. - 816 с.
29. Щербакова, Г. Н. Искусственное лечебное питание в многопрофильном хирургическом стационаре / Г.Н. Щербакова, А.А. Рагимов, В.В. Никода. - М.: ГЭОТАР-Медиа, **2014**. - 128 с.
30. Эвенштейн, З. М. Диетология для всех (на примерах финской кухни) / З.М. Эвенштейн. - М.: Лениздат, **2018**. - **158** с.