

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО
на заседании ученого совета
ФГБОУ ВО РостГМУ
Минздрава России
Протокол № 9

«27» 08 2020г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«04» 09 2020г.
№ 407

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием
по специальности
«Диетология»

Срок обучения: 504 часа

Форма обучения: очная с ДОТ

Режим занятий: 6 академических часов в день (36 в неделю)

Ростов-на-Дону
2020

Основными компонентами дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология» являются (общая характеристика программы, требования к содержанию программы, планируемые результаты обучения; учебный план; формы аттестации уровня и качества освоения программы; рабочие программы учебных модулей; организационно-педагогические условия реализации программы; оценочные материалы и иные компоненты.

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология» одобрена на заседании кафедры ЗОЖ и диетологии

Протокол № 12 от «26» 08 2020 г.

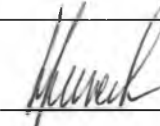


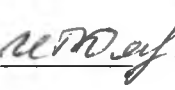
Заведующий кафедрой к.м.н., доцент

 И.Г. Дядикова
подпись

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология»

срок освоения 504 академических часа

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	«16» 08 2010 г.  Брижак З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	«16» 08 2010 г.  Бадальянц Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	«16» 08 2010 г.  Герасимова О.В.
Заведующий кафедрой	«16» 08 2010 г.  Дядикова И.Г.

Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология» (далее – Программа) составлена с учетом требований, изложенных в:

- Федеральном законе от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральном законе от 06.03.2019 № 18-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; по вопросам оказания паллиативной медицинской помощи»;

- Приказе Минздрава России от 5.06.1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;

- Приказе Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;

- Приказе Минздрава России от 03.08.2012 № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам»;

- Приказе Минздрава России от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием».

- Приказе Минздрава России от 02.06.2016 № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»;

- Приказе Минздрава России от 22.12.2017 № 1043н «Об утверждении сроков и этапов аккредитации специалистов, а также категорий лиц, имеющих медицинское, фармацевтическое или иное образование и подлежащих аккредитации специалистов».

При освоении Программы, совершенствование компетенций предполагается в процессе овладения знаниями, практическими умениями и навыками, которые необходимы медицинской сестре подразделения медицинской организации, оказывающего медицинскую помощь, в соответствии с квалификационными требованиями.

Освоение Программы предполагает теоретическую подготовку, изучение современных медицинских технологий, совершенствование профессиональных умений для выполнения профессиональных обязанностей по занимаемой должности.

Общая характеристика Программы содержит цель реализации Программы, планируемые результаты обучения, требования к уровню образования слушателя, нормативный срок освоения Программы, форму обучения, характеристику квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей.

Требования к содержанию Программы предполагают наличие учебного плана, календарного учебного графика, учебно-тематического плана, программ учебных модулей.

Формы аттестации качества освоения Программы включают требования к промежуточной и итоговой аттестации, процедуру оценивания результатов освоения Программы, перечни теоретических вопросов, практических работ и манипуляций для подготовки к экзамену, форму документа, выдаваемого по результатам освоения Программы.

В перечень требований к организационно-педагогическим условиям реализации Программы входят требования к кадровому обеспечению Программы, требования к минимальному материально-техническому обеспечению Программы, требования к информационному обеспечению Программы.

I. Общая характеристика Программы

1.1 Цель реализации Программы

Целью Программы профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология» заключается в приобретении специалистом компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть в приобретении новой квалификации получение новых профессиональных компетенций в области сестринской помощи по диетологии.

1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения Программы у слушателя должны быть усовершенствованы компетенции, необходимые для осуществления профессиональной деятельности:

Необходимые умения	Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации Соблюдать установленные физиологические нормы питания человека Формировать картотеку блюд, составлять семидневное меню по каждой диете Разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания Составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам Соблюдать принципы рационального и лечебного питания Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд Равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю Проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога Проводить сверку с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
Необходимые знания	Профессиональный стандарт и должностные обязанности медицинской сестры диетической Организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации Научно обоснованные физиологические нормы питания человека

	<p>Основы рационального питания здорового и больного человека</p> <p>Физиология пищеварения</p> <p>Система стандартных диет в медицинской организации</p> <p>Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях</p> <p>Правила составления «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» и «порционников на питание пациентов»</p> <p>Семидневное сезонное меню медицинской организации</p> <p>Среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации</p> <p>Правила составления меню-раскладки</p> <p>Правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд</p> <p>Правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда</p> <p>Правила составления «требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»</p> <p>Порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке</p> <p>Правила составления «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»</p> <p>Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры – диетолога</p> <p>Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях</p> <p>Правила составления «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» и «порционников на питание пациентов»</p> <p>Семидневное сезонное меню медицинской организации</p> <p>Среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации</p> <p>Правила составления меню-раскладки</p> <p>Правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд</p> <p>Правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда</p> <p>Правила составления «требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»</p> <p>Порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке</p> <p>Правила составления «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»</p> <p>Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры – диетолога</p> <p>Органолептические признаки доброкачественности пищевых продуктов и признаки непригодности</p> <p>Сроки и условия хранения (годности) продукции</p> <p>Условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим</p> <p>Порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику</p> <p>Порядок определения отходов после первичной обработки продуктов</p> <p>Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)</p> <p>Порядок расчёта отходов и выхода полуфабрикатов при первич-</p>
--	---

	ной обработке продуктов Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке Порядок расчёта потерь при тепловой обработке продуктов Правила проведения бракеража готовой продукции Правила отбора суточных проб готовых блюд Порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры - диетолога
--	---

1.3 Требования к уровню образования слушателя

К освоению Программы допускаются специалисты, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело», и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работы (далее – слушатели, обучающиеся).

1.4 Нормативный срок освоения Программы

Срок освоения Программы – 14 недель.

Объем Программы – 504 академических часа.

1.5 Форма обучения

Форма обучения – очная, с возможным применением элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Программа повышения квалификации реализуется с использованием ДОТ и ЭО на дистанционной площадке – «Автоматизированная система ДПО ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России (sdo.rostgmu.ru) (далее- система)». В системе представлены учебные материалы, тестовые задания по темам учебных модулей программ. Система позволяет проводить онлайн-лекции и семинарские занятия в удаленном режиме синхронно взаимодействовать слушателю с преподавателем.

Режим обучения – 36 часов в неделю.

1.6 Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей

Медицинская сестра диетическая¹

Должностные обязанности

Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работ) лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях.

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; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила

ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

¹Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23 июля 2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 августа 2010, регистрационный № 18247)

II. Требования к содержанию Программы

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код	Наименование разделов модулей	Всего часов	В том числе			Из них		Форма контроля
			Лекции	ПЗ	СЗ	ОСК	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»								
1.	Должностные обязанности медицинской сестры диетической	10	10					ТК
2.	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока	10			10			ТК
3.	Основы валеологии	20	20					ТК
4.	Гигиена питания	26	20		6		4	ТК
5.	Организация лечебного питания в ЛПУ	42	30	6	6			ТК
6.	Общая диетология	72	36		36		8	ТК
7.	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	160	88	36	36		8	ТК
8.	Лечебная кулинария	52	20	22	10			ТК
9.	Детская диетология	26	16		10			ТК
10.	Неотложная медицинская помощь	6			6			ТК
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»								
	Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере здравоохранения	48	32		16			ПК
	Самостоятельная работа	26						
	Итоговая аттестация	6						Экзамен
	Всего	504	272	64	136		20	

ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия.

ОСК – обучающий симуляционный курс.

ДО – дистанционное обучение.

ПК - промежуточный контроль.

ТК - текущий контроль.

2.2 Календарный учебный график

Учебные модули	Месяц			
	1 месяц (часы)	2 месяц (часы)	3 месяц (часы)	0,5 месяца (часы)
Специальные дисциплины	144	144	96	66
Смежные дисциплины	-		48	--
Итоговая аттестация				6

2.3 Содержание программы учебных модулей

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)	Код компетенции
Содержание лекционного курса			
1.1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической	<p>Осуществление контроля качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, хранения запаса продуктов питания. Осуществление контроля за работой пищеблока. Ежедневная подготовка под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с картотекой блюд. (Наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов.) Осуществление контроля за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы). (Без оплаты стоимости питания.) Осуществление контроля за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет. Осуществление контроля за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с "Раздаточной ведомостью". Осуществление контроля за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, соблюдением правил личной гигиены. Применение лечебных диет с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни.</p> <p>Внедрение принципов рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии</p>	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

		заболеваний, сохранение пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проведение учебных занятий со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведение утвержденной медицинской документации. Осуществление контроля за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстранение и запрещение работы лицам, не прошедшим предварительного и периодического медицинского обследования; больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказание доврачебной помощи при неотложных состояниях.	
1.2	Основы валеологии	Валеология как наука. Человек как целостная система. Принципы системного подхода в оздоровлении. Влияние природы на человека. Методологические основы валеологии. Виды здоровья. Показатели и нормы здоровья. Резервные возможности человека. Двигательная активность. Периоды жизни человека. Здоровый образ жизни человека. Факторы здорового образа жизни. Формирования здорового образа жизни	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.3	Гигиена питания	Пищевой статус и его классификация. Методы изучения фактического питания. Гигиенические аспекты применения минеральных удобрений. Стандартизация пищевой продукции. Виды стандартов, их структура. Участие специалистов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в их разработке. Микотоксикозы и их профилактика. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов, их эпидемиологическая характеристика. Витаминная недостаточность и ее профилактика. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания. Формы контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области питания. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленного и сельскохозяйственного труда, лиц умственного и автоматизированного труда). Пищевые токсикоинфекции и их профилактика, Пищевые	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

		отравления примесями химических веществ, меры профилактики.	
1.4	Организация лечебного питания в ЛПУ	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Права и обязанности медицинской сестры диетической. Приказы и распоряжения по работе пищеблока. Нормы выхода готовых блюд. Основные требования к меню на пищеблоке лечебно-профилактического учреждения. Разрешенные и запрещенные продукты для лечебного питания. Среднесуточный набор продуктов на одного больного в ЛПУ	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.5	Общая диетология	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Особенности питания на этапах онтогенеза. Основные механизмы действия лечебного питания. Разрешенные и запрещенные продукты питания для больных с различной патологией. Биологически активные добавки к пище и их роль в лечебном и профилактическом питании. Общая характеристика диет – целевое назначение, показания к назначению, состав, режим питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.6	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Особенности питания на этапах онтогенеза. Основные механизмы действия лечебного питания. Разрешенные и запрещенные продукты питания для больных с различной патологией. Биологически активные добавки к пище и их роль в лечебном и профилактическом питании. Общая характеристика диет – целевое назначение, показания к назначению, состав, режим питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.7	Лечебная кулинария	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Технология приготовления наиболее часто употребляемых блюд лечебного питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.8	Детская диетология	Естественное вскармливание, преимущества. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни. Питание женщины на различных сроках беременности. Питание кормящей женщины, методы борьбы с гиполактацией. Питание детей дошкольного и школьного возраста.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
	Содержание тем практического занятия		
1.9	Организация лечебного питания в ЛПУ	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Права и обязанности медицинской сестры	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

		диетической. Приказы и распоряжения по работе пищеблока. Нормы выхода готовых блюд. Основные требования к меню на пищеблоке лечебно-профилактического учреждения. Разрешенные и запрещенные продукты для лечебного питания. Среднесуточный набор продуктов на одного больного в ЛПУ	
1.10	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Особенности питания на этапах онтогенеза. Основные механизмы действия лечебного питания. Разрешенные и запрещенные продукты питания для больных с различной патологией. Биологически активные добавки к пище и их роль в лечебном и профилактическом питании. Общая характеристика диет – целевое назначение, показания к назначению, состав, режим питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.11	Лечебная кулинария	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Технология приготовления наиболее часто употребляемых блюд лечебного питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
Содержание тем семинарских занятий			
1.12	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока. При поступлении на работу объем профилактических медицинских осмотров составляет: осмотр терапевтом и дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем, флюорографическое обследование органов грудной клетки, исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование кала на гельминтозы и протозоозы, соскоб на энтеробиоз. Периодические медицинские осмотры для указанной категории работников включают: осмотр терапевтом и флюорографическое обследование органов грудной клетки, исследование кала на гельминтозы и протозоозы, соскоб на энтеробиоз — 1 раз в год; осмотр дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем, — 2 раза в год. Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией кремово-кондитерских изделий, при поступлении на работу в дополнение к перечисленному проходят осмотр стоматолога, отоларинголога и исследование на носительство	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

		стафилококка (мазок из носоглотки), в дальнейшем — осмотр стоматолога, отоларинголога 2 раза в год. Бактериологическое исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, исследование крови на брюшной тиф, исследование мазка на носительство стафилококка в дальнейшем проводятся только по эпидемиологическим показаниям.	
1.13	Основы валеологии	Валеология как наука. Человек как целостная система. Принципы системного подхода в оздоровлении. Влияние природы на человека. Методологические основы валеологии. Виды здоровья. Показатели и нормы здоровья. Резервные возможности человека. Двигательная активность. Периоды жизни человека. Здоровый образ жизни человека. Факторы здорового образа жизни. Формирования здорового образа жизни	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.14	Гигиена питания	Пищевой статус и его классификация. Методы изучения фактического питания. Гигиенические аспекты применения минеральных удобрений. Стандартизация пищевой продукции. Виды стандартов, их структура. Участие специалистов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в их разработке. Микотоксикозы и их профилактика. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов, их эпидемиологическая характеристика. Витаминная недостаточность и ее профилактика. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания. Формы контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области питания. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленного и сельскохозяйственного труда, лиц умственного и автоматизированного труда). Пищевые токсикоинфекции и их профилактика, Пищевые отравления примесями химических веществ, меры профилактики.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.15	Организация лечебного питания в ЛПУ	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Права и обязанности медицинской сестры диетической. Приказы и распоряжения по работе пищеблока. Нормы выхода готовых блюд. Основные требования к меню на пищеблоке	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

		лечебно-профилактического учреждения. Разрешенные и запрещенные продукты для лечебного питания. Среднесуточный набор продуктов на одного больного в ЛПУ	
1.16	Общая диетология	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Особенности питания на этапах онтогенеза. Основные механизмы действия лечебного питания. Разрешенные и запрещенные продукты питания для больных с различной патологией. Биологически активные добавки к пище и их роль в лечебном и профилактическом питании. Общая характеристика диет – целевое назначение, показания к назначению, состав, режим питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.17	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Особенности питания на этапах онтогенеза. Основные механизмы действия лечебного питания. Разрешенные и запрещенные продукты питания для больных с различной патологией. Биологически активные добавки к пище и их роль в лечебном и профилактическом питании. Общая характеристика диет – целевое назначение, показания к назначению, состав, режим питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.18	Лечебная кулинария	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Технология приготовления наиболее часто употребляемых блюд лечебного питания.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.
1.19	Детская диетология	Естественное вскармливание, преимущества. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни. Питание женщины на различных сроках беременности. Питание кормящей женщины, методы борьбы с гиполактацией. Питание детей дошкольного и школьного возраста.	Н/01.6. Н/02.6. Н/03.6.

2.4. Учебно-тематический план

Тематика лекционных занятий

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
1	1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической	10
	2	Основы валеологии	20
	3	Гигиена питания	20

	4	Организация лечебного питания в ЛПУ	30
	5	Общая диетология	36
	6	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	88
	7	Лечебная кулинария	20
	8	Детская диетология	16
Итого			240

Тематика практических занятий

№ раздела	№ ПЗ	Темы практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	1	Организация лечебного питания в ЛПУ	6	Опрос
	2	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	36	
	3	Лечебная кулинария	22	
Итого			64	

Тематика семинарских занятий

№ раздела	№ СЗ	Темы семинарских занятий	Кол-во часов
	1	Предварительные и периодические осмотры работников	10
	2	Гигиена питания	6
2	3	Организация лечебного питания в ЛПУ	6
	4	Общая диетология	36
	5	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание	36
	6	Лечебная кулинария	10
	7	Детская диетология	10
	8	Неотложная медицинская помощь	6
Итого			120

Перечень теоретических вопросов для подготовки к оценке освоения Программы

1. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.
2. История развития науки о питании. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания.
3. Рациональное питание населения как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.
4. Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания.
5. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.
6. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессах пищеварения.
7. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность).
8. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка.
9. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира.
10. Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.
11. Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов.
12. Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Продукты – источники витаминов.
13. Макро- и микроэлементы и их значение в питании.
14. Зерновые продукты – зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Гигиенические требования к качеству хлеба (ГОСТ влажности, кислотности, пористости), крупам.
15. Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании всех групп населения. Пищевая ценность молока. Гигиенические требования к качеству молока (ГОСТ).
16. Кисломолочные продукты. Их значение в питании взрослого здорового человека и больного. Питательные и лечебные свойства. Гигиенические требования к качеству.
17. Яйца и яичные продукты. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Гигиенические требования к качеству яиц.
18. Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Колбасные изделия. Виды колбас. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.
19. Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.
20. Овощи и плоды. Их значение в питании здорового и больного человека.
21. Консервы. Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов для диетического, детского питания и к консервам вообще. Санитарная экспертиза.
22. Пресервы. Пищевая ценность и их гигиенические требования к хранению и качеству содержимого пресервов.
23. Руководство лечебным питанием в лечебных учреждениях. Права и обязанности диет-сестры.
24. Документация пищеблока. Приказы. Распоряжения.
25. Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава картотеки блюд.

26. Правила составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.
27. Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб, организация отпуска пищи из кухни и доставка ее в буфетную.
28. Работа буфетной, подогревание пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Кормление больных, находящихся на постельном режиме и зондовых. Контроль за "передачей" больным.
29. Диета и ее составные элементы.
30. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, к оборудованию, помещениям и инвентарю.
31. Содержание территории и помещений, удаление пищевых отходов.
32. Режим мытья столовой и кухонной посуды. Допущенные моющие средства.
33. Условия и сроки реализации пищевых продуктов
34. Транспортные средства для перевозки различных продуктов; санитарные требования к ним и транспортным рабочим.
35. Гигиена хранения различных продуктов в кладовых.
36. Правила приготовления мясного фарша и изделий из него, гуляша, паштетов, студня.
37. Санитарные требования к условиям раздачи пищи. Правила и допустимые сроки хранения готовой пищи.
38. Санитарные требования к отпуску готовой пищи из кухни, транспортировка готовой пищи из кухни, транспортировка пищи в буфетные и раздача ее больным.
39. Пищевые токсикоинфекции. Причины, клиника, профилактика. Первая помощь.
40. Личная гигиена. Гигиена рук: правила мытья и дезинфекции. Показания к недопустимости к работе. Спецодежда, правила ее ношения и хранения.
41. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к молочным кухням.
42. Требования, предъявляемые к качеству коровьего молока на молочных кухнях.
43. Методы контроля качества коровьего молока на молочных кухнях.
44. Контроль за хранением запасов сырья, сухих молочных смесей и других продуктов питания на молочной кухне.
45. Пищевые отравления: ботулизм, токсикоинфекции, отравления солями тяжелых металлов. Их профилактика.
46. Санитарный режим на молочной кухне.
47. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции молочных кухонь.
48. Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Основные механизмы действия лечебного питания. Общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии.
49. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
50. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
51. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
52. Лечебное питание беременной и кормящей грудью женщины.
53. Лечебное питание при болезнях крови.
54. Лечебное питание при туберкулезе.
55. Лечебное питание при ожирении.
56. Лечебное питание при сахарном диабете.
57. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.
58. Лечебное питание при хирургических заболеваниях.
59. Особенности диетического питания лиц пожилого возраста.
60. Питание при аллергических заболеваниях.
61. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного.
62. Супы, их виды. Основы технологии приготовления супов.

63. Мясные блюда. Основные сведения по технологии предварительной обработки и приготовления блюд из мяса.
64. Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд.
65. Яичные и молочные блюда. Общие сведения по технологии приготовления блюд.
66. Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, лапши и муки.
67. Блюда из овощей. Обработка овощей и технология приготовления блюд.
68. Сладкие блюда и витаминные напитки. Общие сведения по технологии приготовления блюд.
69. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Преимущества. Сроки введения прикормов.
70. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни.
71. Питание кормящей женщины. Методы борьбы с гипогалактией.
72. Питание беременной женщины.
73. Питание детей с 1 года до 3 лет, с 4-7 лет, с 7-15 лет.
74. Лечебное питание в школах –интернатах, общеобразовательных школах, санаториях-профилакториях.
75. Составление меню-раскладки на молочной кухне.
76. Санитарно-просветительная работа с населением по пропаганде правильного вскармливания детей.
77. Ведение учетно-отчетной документации на молочной кухне.
78. Проведение оценки качества молока, поступающего на молочную кухню.
79. Технология приготовления заквасок на молочной кухне.
80. Технология приготовления цельномолочной продукции на молочной кухне (молоко, кефир, сливки, творог, Биолакт, Бифидолакт).
81. Реализация готовой продукции с молочной кухни.
82. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.

Перечень манипуляций для подготовки к оценке освоения Программы

1. Оформить медицинскую документацию по питанию;
2. Разработать картотеку блюд;
3. Составить однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
4. Составить меню-раскладку;
5. Подсчитать химический состав и энергетическую ценность рационов;
6. Подсчитать нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
7. Использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний;
8. Применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
9. Использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.

Перечень ситуационных задач для подготовки к оценке освоения Программы

1. Задача № 1

Ребенок родился с массой 3000 г. длиной 49 см. В настоящее время ему 6 недель, кормится сцеженным женским молоком.

1. Составить рацион кормления ребенка.

Задача № 2

Ребенку 2 месяца, находится на естественном вскармливании.

1. Составить рацион кормления ребенка.

Задача № 3

Ребенок родился массой 3000 г., длиной тела 51 см. Находится на естественном вскармливании. В настоящее время ему 7 месяцев.

1. Составить рацион кормления ребенка.
2. Какую он должен иметь массу в 7 месяцев?

Задача № 4

Ребенку 8 месяцев. Родился с массой 3000 г., длиной тела 48 см. Находится на естественном вскармливании.

1. Какую он должен иметь массу в 8 месяцев?
2. Рассчитать рацион кормления ребенка.

Задача № 5

Ребенок родился с массой 3000 г., длиной тела 49 см. В настоящее время ему 4 месяца. Находится на естественном вскармливании.

1. Какую он должен иметь массу?
2. Необходимый объем питания.
3. Составить диету на 1 день.

Задача № 6

Ребенку 3 месяца. Родился с массой 3000 г., длиной тела 52 см. На смешанном вскармливании с 2-недельного возраста. У матери высасывает по 100,0 молока.

1. Какую он должен иметь массу в 3 месяца?
2. Необходимый объем питания.
3. Составить диету на 1 день.

Задача № 7

Ребенку 3,5 месяца, находится на искусственном вскармливании. Масса при рождении 3000 г., длина тела 51 см.

1. Какую массу он должен иметь в 3,5 месяца?
2. Необходимый объем питания.
3. Составить диету на 1 день.

Задача № 8

Назначить кормление ребенку 2 мес. С месячного возраста на искусственном вскармливании. Масса при рождении 3 кг, длина тела 50 см.

1. Какую массу он должен иметь в 2 месяца?
 2. Необходимый объем питания.
- Современная классификация пищевых отравлений.
3. Составить диету на 1 день.

Задача № 9

Ребенку 9 месяцев. Масса при рождении 3000 г. Он находится на смешанном вскармливании с 2 месяцев. Из груди матери высасывает 500 мл. молока. В настоящее время масса 8700 г клинически имеют место проявления экссудативно – катарального диатеза.

Назначить питание.

Задача № 10

Ребенку 4 месяца. Масса при рождении 3000 г. С 2 месяцев смешанное вскармливание (гиполактация). С 4 месяцев в связи с отсутствием молока находится на искусственном вскармливании. В настоящее время вес 7 кг.

Назначить питание.

III. Формы аттестации уровня и качества освоения Программы

3.1 Требования к промежуточной и итоговой аттестации

Оценка качества освоения Программы слушателями включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Формы контроля доводятся до сведения обучающегося в начале обучения в соответствии с расписанием.

Промежуточная аттестация обучающихся по модулю проводится в форме зачета в виде тестирования с использованием заданий в тестовой форме.

Итоговая аттестация обучающихся осуществляется после освоения Программы в форме экзамена. Экзамен состоит из аттестационных испытаний – устного собеседования, выполнения тестовых заданий и решения практических задач, в том числе предполагающих демонстрацию манипуляций.

3.2 Процедура оценивания результатов освоения Программы

В процессе итогового аттестационного испытания при оценивании результатов освоения Программы осуществляется контроль соответствия уровня сформированности компетенций, умений и знаний заявленным целям и планируемыми результатами обучения.

3.3 Оценивание результатов обучения

По результатам любого из видов итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по пятибалльной системе:

№ п/п	Форма контроля	Критерии оценки уровня освоения	
		неосвоенные результаты обучения	освоенные результаты обучения
1	2	3	4
1	Критерии оценки уровня освоения теоретических знаний		
1.1	Решение заданий в тестовой форме	слушатель правильно выполнил 69% и менее тестовых заданий, предложенных ему для ответа по модулю	слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по модулю

1.2	Устное собеседование	обнаруживается отсутствие владения теоретическим материалом в объеме изучаемой профессиональной программы; отсутствует логическая последовательность ответа на вопрос; не используются такие приемы как сравнение, анализ и обобщение	<ul style="list-style-type: none"> – используется медицинская терминология, формулируется определение понятия, демонстрируется понимание значения и содержания термина; – ответы имеют логическую последовательность, используются такие приемы как сравнение, анализ и обобщение информации; – допустимо представление профессиональной деятельности с привлечением собственного профессионального опыта, опубликованных фактов; – допустимо раскрытие содержания при ответе на дополнительные вопросы экзаменатора
2	Критерии оценки уровня освоения практических умений		
2.1	Решение проблемно-ситуационных задач	неверно оценивается проблемная ситуация; неправильно выбираются действия, приводящие к ухудшению состояния и безопасности пациента и персонала;	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрируется комплексная оценка предложенной ситуации; – демонстрируется знание теоретического материала правильный выбор действий; – демонстрируется последовательное, уверенное использование полученных знаний;

3.4 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения Программы

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим по результатам итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, а также лицам, освоившим часть Программы и (или) отчисленным из числа слушателей по различным причинам, выдается справка об обучении или о периоде обучения утвержденного образца.

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из организации, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным слушателем, или с восстановлением на дату проведения итоговой аттестации.

IV. Организационно-педагогические условия реализации Программы

4.1 Требования к кадровому обеспечению Программы

К преподавательской деятельности привлекаются лица, имеющие высшее образование, а также лица, имеющие среднее профессиональное образование, и дополнительное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого учебного раздела или модуля.

Преподаватели должны проходить повышение квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

Кадровый состав программы ДПО ПК «ДИЕТОЛОГИЯ»

№ п/п	ФИО	Ученая степень, звание	Должность
1	Дядикова Ирина Глебовна	К.м.н., доцент	Зав.кафедрой
2	Бычков Игорь Николаевич	К.м.н.	Ассистент
3	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент
4	Бурлачко Яна Олеговна		Ассистент

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Программы

Материальная база соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивает проведение всех видов аудиторных и практических занятий, предусмотренных учебным планом реализуемой Программы.

Для этих целей используются: учебные аудитории; библиотека; мультимедийные и аудиовизуальные средства обучения; кабинеты доклинической практики; кабинеты с симуляционным оборудованием, имитационными моделями и тренажерами, медицинским оборудованием и оснащением.

4.3 Требования к информационному обеспечению Программы

Для подготовки слушателей к учебным занятиям могут быть использованы учебники и учебные пособия на бумажных и электронных носителях, а также различные методические материалы, включающие сборники заданий, Internet-ресурсы.

V. Литература

5.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Шевченко В.П., Клиническая диетология / В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с. – Доступ из ЭБС «Консультант врача» - Текст: электронный ЭР

5.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей, преподавателей и студентов медицинских вузов / под ред. Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : МИА, 2015. - 717 с. 1 ЭКЗ
2. Диетология : руководство для врачей и ординаторов/ под ред. А.Ю. Барановского. - 5-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург: ПИТЕР, 2017. - 1100 с. 1ЭКЗ
3. Хубутия М.Ш. Парентеральное и энтеральное питание : национальное руководство / под ред. М. Ш. Хубутия, Т. С. Поповой, А. И. Салтанова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 800 с. - Доступ из ЭБС «Консультант врача» - Текст: электронный ЭР

5.3. ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

	ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/oracg/	Доступ неограничен
2.	Консультант студента : ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: http://www.studmedlib.ru	Доступ неограничен
3.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
4.	UpToDate : БД / Wolters Kluwer Health. – URL: www.uptodate.com	Доступ неограничен
5.	Консультант Плюс : справочная правовая система. - URL: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров вуза
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
7.	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
8.	Scopus / Elsevier Inc., Reed Elsevier. – Philadelphia: Elsevier B.V., PA. – URL: http://www.scopus.com/ по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации (Нацпроект)	Доступ неограничен
9.	Web of Science / Clarivate Analytics. - URL: http://apps.webofknowledge.com по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации (Нацпроект)	Доступ неограничен

10.	ScienceDirect. Freedom Collection [журналы] / Elsevier. – URL: www.sciencedirect.com . по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации (<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
11.	БД издательства Springer Nature. - URL: http://link.springer.com/ по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации, удалённо через КИАС РФФИ https://kias.rfbr.ru/reg/index.php (<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
12.	Wiley Online Library / John Wiley & Sons. - URL: http://onlinelibrary.wiley.com по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации (<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
13.	Единое окно доступа к информационным ресурсам. - URL: http://window.edu.ru/	Открытый доступ
14.	Российское образование. Федеральный образовательный портал. - URL: http://www.edu.ru/index.php	Открытый доступ
15.	ENVOС.RU English vocabulary]: образовательный сайт для изучающих англ. яз. - URL: http://envoc.ru	Открытый доступ
16.	Словари онлайн. - URL: http://dic.academic.ru/	Открытый доступ
17.	WordReference.com : онлайн-словари языков. - URL: http://www.wordreference.com/	Открытый доступ
18.	История.РФ. - URL: https://histrf.ru/	Открытый доступ
20.	Официальный интернет-портал правовой информации. - URL: http://pravo.gov.ru/	Открытый доступ
21.	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России. - URL: http://www.femb.ru/feml/ , http://feml.scsm1.rssi.ru	Открытый доступ
22.	Medline (PubMed, USA). – URL: https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Открытый доступ
23.	Free Medical Journals. - URL: http://freemedicaljournals.com	Открытый доступ
24.	Free Medical Books. - URL: http://www.freebooks4doctors.com/	Открытый доступ
25.	International Scientific Publications. – URL: https://www.scientific-publications.net/ru/	Открытый доступ
26.	КиберЛенинка : науч. электрон. биб-ка. - URL: http://cyberleninka.ru/	Открытый доступ
27.	Архив научных журналов / НЭИКОИ. - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/	Открытый доступ
28.	ECO-Vector Journals Portal / Open Journal Systems. - URL: https://journals.eco-vector.com/	Открытый доступ

29.	Журналы открытого доступа на русском языке / платформа EIPub НЭИКОН. – URL: https://elpub.ru/	Открытый доступ
30.	Медицинский Вестник Юга России. - URL: https://www.medicalherald.ru/jour или с сайта РостГМУ	Открытый доступ
31.	Всемирная организация здравоохранения. - URL: http://who.int/ru/	Открытый доступ
32.	Evrika.ru информационно-образовательный портал для врачей. – URL: https://www.evrika.ru/	Открытый доступ
33.	Med-Edu.ru: медицинский видеоportal. - URL: http://www.med-edu.ru/	Открытый доступ
34.	Univadis.ru: международ. мед. портал. - URL: http://www.univadis.ru/	Открытый доступ
35.	DoctorSPB.ru: информ.-справ. портал о медицине. - URL: http://doctorspb.ru/	Открытый доступ
36.	Современные проблемы науки и образования : электрон. журнал. - URL: http://www.science-education.ru/ru/issue/index	Открытый доступ
37.	Рубрикатор клинических рекомендаций Минздрава России. - URL: http://cr.rosminzdrav.ru/	Открытый доступ
38.	Образование на русском : портал / Гос. ин-т русс. яз. им. А.С. Пушкина. - URL: https://pushkininstitute.ru/	Открытый доступ
39.	Вестник урологии» («Urology Herald»): журнал РостГМУ. – URL: https://www.urovest.ru/jour	Открытый доступ
40.	Южно-Российский журнал терапевтической практики. – URL: https://www.therapeutic-j.ru/jour/index	Открытый доступ

5.4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Организация диетического (лечебного и профилактического) питания для детей, беременных и кормящих женщин, находящихся в лечебно-профилактических учреждениях Ростовской области: практическое пособие (руководство)/сост: И.Г. Дядикова, Л.С. Михайличенко, И.Н. Бычков [и др] – Ростов н/Д: РостГМУ, 2014.-349с. -1