

**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 № 2
« 14 » 02 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом ректора
« 15 » 02 2023 г.
№ 68

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Повышения квалификации

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

Трудоемкость: *144 часа*

Форма освоения: *очная*

Документ о квалификации:

Свидетельство о повышении квалификации

**Ростов-на-Дону
2023**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по специальности «Диетология» обсуждена и одобрена на заседании кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

Заведующий кафедрой к.м.н., доцент

Дядикова И.Г.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Кадырова Лейля Марсельевна, врач- диетолог высшей квалификационной категории, ГБУЗ "НИИ - ККБ 1", главный специалист-диетолог МЗ КК и ЮФО, ассистент кафедры ФПК и ПС КГМУ, член Экспертного Совета в сфере здравоохранения МЗ РФ (рабочая группа по диетологии), эксперт Национальной ассоциации клинического питания

2.Машдиева Майагозель Сахиповна, к.м.н., доцент кафедры гигиены ФПК РостГМУ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по специальности «Диетология» (далее - Программа) разработана рабочей группой сотрудников кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России. заведующий кафедрой Дядикова И.Г.

Состав рабочей группы:

№№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Дядикова Ирина Глебовна	к.м.н., доцент	Зав. кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Бычков Игорь Николаевич	к.м.н.	Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4.	Бурлачко Яна Олеговна		Ассистент кафедры ЗОЖ и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ТК – текущий контроль;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.

1. Общая характеристика Программы.

- 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы.
- 1.2. Категории обучающихся.
- 1.3. Цель реализации программы.
- 1.4. Планируемые результаты обучения.

2. Содержание Программы.

- 2.1. Учебный план.
- 2.2. Календарный учебный график.
- 2.3. Рабочие программы модулей.
- 2.4. Оценка качества освоения программы.
 - 2.4.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации.
 - 2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.
- 2.5. Оценочные материалы.

3. Организационно-педагогические условия Программы.

- 3.1. Материально-технические условия.
- 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 3.3. Кадровые условия.

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».

- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 N 541н (ред. от 09.04.2018) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 N 18247)

Приказ Минтруда России от 02.06.2021 N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.06.2021 регистрационный номер N 1411)

- ФГОС специальности 31.08.34 Диетология Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.01.2023 №12

- Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России от 22 июня 2017 г. № 2604.

1.2. Категории обучающихся

Основная специальность – диетология

1.3. Цель реализации программы

Цель дополнительной профессиональной программы **повышения квалификации** по специальности «Диетология» (срок обучения 144 академических часа) заключается в **повышении медицинской сестрой компетенций, необходимых для выполнения данного вида профессиональной деятельности, то есть в повышении квалификации.**

Вид профессиональной деятельности медицинской сестры диетической: сестринская практика в области диетологии

Уровень квалификации: б.1.

I. Общая характеристика Программы

1.1 Цель реализации Программы

Целью Программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Диетология» заключается в приобретении специалистом компетенций, необходимых для выполнения данного вида профессиональной деятельности, то есть в повышении квалификации и 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 – 4 недели.

Объем Программы – 144 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)

№№	Наименование модулей	Всего часов	Часы без ДОТиЭО	В том числе				Часы с ДОТиЭО	В том числе				Стажировка	Обучающий симуляционный курс	Совершенствуемые ПК	Форма контроля
				ЛЗ	ПЗ	СЗ	СР		ЛЗ	СЗ	ПЗ	СР				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Специальные дисциплины																
1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической	2		2											ПК-1	Фронт. опрос
2	Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока	8		8											ПК-1	Фронт. опрос
3	Основы валеологии	2		2											ПК-1	
4	Гигиена питания	8		4		4									ПК-1	Фронт. опрос
5	Организация лечебного питания в ЛПУ	20		14		6									ПК-1	Фронт. опрос

2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение 4 недель: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

МОДУЛЬ 1

Должностные обязанности медицинской сестры диетической

Код	Наименования тем, элементов
1.1	Выполнение профилактических, лечебных, санитарно-гигиенических мероприятий, Контроль за работой пищеблока
1.1.1	Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания,
1.1.2	качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок
1.2	Правила внутреннего трудового распорядка
1.2.1	Правила ОТ и ПБ
1.3	Санминимум для работников пищевого блок
1.3.1	Методы и средства гигиенического просвещения

МОДУЛЬ 2

Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока

Код	Наименования тем, элементов
2.1	Правовые документы, устанавливающие порядок питания в стационаре ЛПУ
2.1.1	Приказ №330
2.1.2	Приказ №395
2.1.3	Приказ 1008
2.2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ст. 23)
2.2.1	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ст. 34)

2.2.2	Приказ Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29н.
-------	----------------------------------------------------------

МОДУЛЬ 3
Основы валеологии

Код	Наименования тем, элементов
3.1	Валеология как научная дисциплина
3.1.1	Интегрированное здоровье человека
3.1.2	Подходы к изучению здоровья человека
3.2	Классификация факторов здоровья
3.3	Валеологическая типологизация питания человека как основа изучения его здоровья
3.4	Концепции валеологии и эколого-валеологии. Модели школ здоровья

МОДУЛЬ 4
Гигиена питания

Код	Наименования тем, элементов
4.1	Биологическая ценность продуктов питания
4.1.1	Промышленные продукты питания
4.1.2	Пищевые добавки
4.2	Продукты в рационе питания
4.2.1	Полноценные белковые продукты
4.2.2	Эссенциальные жиры
4.2.3	Витаминизированные смеси
4.3	Гигиенические требования к продуктам питания
4.3.1	Бактериологическая безопасность
4.3.2	Паразитологический контроль

МОДУЛЬ 5
Организация лечебного питания в ЛПУ

Код	Наименования тем, элементов
5.1	Лечебные рационы в профилактике ожирения
5.1.1	Низкоуглеводная диета
5.1.2	Низкокалорийная диета
5.2	Лечебные рационы в профилактике сердечно-сосудистых заболеваний
5.2.1	Диета ДАШ
5.2.2	Диета Портфолио
5.2.3	Фармаконутриенты
5.3	Лечебные рационы в профилактике заболеваний органов ЖКТ
5.3.1	Щадящая диета
5.3.2	Аглютенная диета

МОДУЛЬ 6
Общая диетология

Код	Наименования тем, элементов
6.1	Питание как культуральный, социальный и физиологический фактор Рациональное питание. Принципы рационального питания. Режим питания
6.1.1	Функциональное назначение питательных веществ. Общие требования к рациону питания
6.1.2	Вода, питьевой режим
6.2	Пищевые вещества: их значение для организма
6.2.1	Белки, значение для организма
6.2.2	Жиры, значение для организма
6.2.3	Углеводы, значение для организма
6.3	Макро- и микроэлементы, значение для организма

6.4	Витамины, значение для организма
-----	----------------------------------

МОДУЛЬ 7

Лечебное питание при различных заболеваниях

Код	Наименования тем, элементов
7.1	Лечебное питание при ИБС
7.1.1	Лечебное питание при нарушениях ритма
7.1.2	Питание хирургических больных
7.2	Энтеральное питание
7.2.1	Особенности лечебных рационов для пожилых
7.2.2	Диета при нейродегенеративных заболеваниях
7.2.3	Питание при диарее
7.3	Дезинтоксикационная диета
7.3.1	Лечебное питание при заболеваниях печени, желчного пузыря и поджелудочной железы
7.3.2	Низкоуглеводная диета

МОДУЛЬ 8

Лечебная кулинария

Код	Наименования тем, элементов
8.1	Механическое щажение, принципы обработки продуктов
8.1.1	Принципы обработки продуктов
8.1.2	Особенности разной степени механической обработки
8.2	Химическое щажение, принципы обработки продуктов
8.2.1	Отваривание
8.2.2	Припускание
8.2.3	Су вид

8.3	Термическое щажение, принципы обработки продуктов
8.3.1	Температурные режимы приготовления пищи
8.3.2	Инновационные способы обработки пищи

МОДУЛЬ 9
Детская диетология

Код	Наименования тем, элементов
9.1	Естественное вскармливание
9.1.1	Вскармливание при патологии матери или ребенка
9.1.2	Рекомендации ВОЗ
9.2	Искусственное вскармливание
9.2.1	Молочные смеси
9.2.2	Безмолочные смеси
9.2.3	Кисломолочные продукты
9.3	Смешанное питание
9.3.1	Введение прикорма
9.3.2	Энтеральное питание

МОДУЛЬ 10
Неотложная медицинская помощь

Код	Наименования тем, элементов
10.1	Общие вопросы реаниматологии при неотложных состояниях
10.2	Неотложные состояния при внутренних болезнях
10.3	Оказание неотложной помощи при отравлениях
10.4	Оказание неотложной помощи при чрезвычайных ситуациях

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Формы промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде итоговой аттестации (ИА).

Обучающийся допускается к ИА после освоения рабочих программ учебных модулей в объёме, предусмотренном учебным планом (УП) при успешном прохождении всех ТК в соответствии с УП. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля в АС ДПО и решения одной ситуационной задачи в АС ДПО.

2.4.1.2. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим ИА, выдаётся диплом о профессиональной переподготовке.

2.4.2 Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала программы

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

Процент правильных ответов	Отметка
91-100	Отлично
81-90	Хорошо
71-80	Удовлетворительно
Менее 71	Неудовлетворительно

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

Отметка	Дескрипторы			
	понимание проблемы	анализ ситуации	навыки решения ситуации	профессиональное мышление
Отлично	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию,	высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы	высокая способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	высокий уровень профессионального мышления

	выполнены			
Хорошо	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	способность анализировать ситуацию, делать выводы	способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается одна-две неточности в ответе
удовлетворительно	частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены	Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	Удовлетворительные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе
неудовлетворительно	непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде вопросов, тестов и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия.

3.1.1. Перечень помещений Университета и/или медицинской организации, предоставленных структурному подразделению для образовательной деятельности:

№№	Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес	Этаж, кабинет
1	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, 344022, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)	8 этаж, ауд.816, 818

3.1.2. Перечень используемого для реализации Программы медицинского оборудования и техники:

№	Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.
1.	Мультимедийный презентационный комплекс
2.	Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

3.2.1. Литература.

№№	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы, кол стр..
	Основная литература
1.	Тутельян, В. А. Нутрициология и клиническая диетология / под ред. Тутельяна В. А., Никитюка Д. Б. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 656 с. (Серия "Национальные руководства") - ISBN 978-5-9704-5352-0. - Текст : электронный // URL : https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970453520.html
2.	Методические указания «Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» // МУ 2.3.1-0253 – 21. - Москва, 2021. – Текст: непосредственный Никитюк Д.Б. и соавт. Стандарты лечебного питания. Методическое руководство. / Никитюк Д.Б. и соавт. Москва. Министерство здравоохранения Российской Федерации. - 2017. - 313 с. - Текст: электронный // URL: https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970444962.html
	Дополнительная литература
1	Verburgh K. (2015). Nutrigerontology: why we need a new scientific discipline to develop diets and guidelines to reduce the risk of aging-related diseases. <i>Aging cell</i> , 14(1), 17–24. https://doi.org/10.1111/accel.12284
2	Aiello, A., Accardi, G., Candore, G., Carruba, G., Davinelli, S., Passarino, G., Scapagnini, G., Vasto, S., & Caruso, C. (2016). Nutrigerontology: a key for achieving successful ageing and longevity. <i>Immunity & ageing : I & A</i> , 13, 17. https://doi.org/10.1186/s12979-016-0071-2
3	Mihaylova, M. M., Chaix, A., Delibegovic, M., Ramsey, J. J., Bass, J., Melkani, G., Singh, R., Chen, Z., Ja, W. W., Shirasu-Hiza, M., Latimer, M. N., Mattison, J. A., Thalacker-Mercer, A. E., Dixit, V. D., Panda, S., & Lamming, D. W. (2023). When a calorie is not just a calorie: Diet quality and timing as mediators of metabolism and healthy aging. <i>Cell metabolism</i> , 35(7), 1114–1131. https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008
4	Mihaylova, M. M., Chaix, A., Delibegovic, M., Ramsey, J. J., Bass, J., Melkani, G., Singh, R., Chen, Z., Ja, W. W., Shirasu-Hiza, M., Latimer, M. N., Mattison, J. A., Thalacker-Mercer, A. E., Dixit, V. D., Panda, S., & Lamming, D. W. (2023). When a calorie is not just a calorie: Diet quality and timing as mediators of metabolism and healthy aging. <i>Cell metabolism</i> , 35(7), 1114–1131. https://doi.org/10.1016/j.cmet.2023.06.008

3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://109.195.230.156:9080/opac/	Доступ Неограничен
3.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека [Электронный ресурс] : ЭБС. – М.: ООО ГК «ГЭОТАР». - Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru	Доступ Неограничен
4.	UpToDate [Electronic resource] : БД / Wolters Kluwer Health. – Режим доступа: www.uptodate.com	Доступ Неограничен
5.	Справочная правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров

		университета
6.	Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru	Открытый Доступ
7.	Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
8.	Scopus [Electronic resource] / Elsevier Inc., Reed Elsevier. – Electronic data. – Philadelphia: Elsevier B.V., PA, 2015. – Режим доступа: http://www.scopus.com/ (Нацпроект)	Доступ Неограничен
9.	Web of Science [Electronic resource] / Clarivate Analytics. - Режим доступа: http://apps.webofknowledge.com (Нацпроект)	Доступ Неограничен
10.	MEDLINE Complete EBSCO [Electronic resource] / EBSCO. – Режим доступа: http://search.ebscohost.com (Нацпроект)	Доступ Неограничен
11.	ScienceDirect. Freedom Collection [Electronic resource] / Elsevier. – Режим доступа: www.sciencedirect.com по IP-адресам РостГМУ → удалённо. (Нацпроект)	Доступ Неограничен
12.	БД издательства Springer Nature [Electronic resource]. - Режим доступа: http://link.springer.com/ по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ Неограничен
13.	Wiley Online Library [Electronic resource] / John Wiley & Sons. http://onlinelibrary.wiley.com . - Режим доступа: по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ с компьютеров университета

3.2.3. Автоматизированная система (АС ДПО).

Обучающиеся, в течение всего периода обучения, обеспечиваются доступом к автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (АС ДПО) sdo.rostgmu.ru.

Основными дистанционными образовательными технологиями Программы являются интернет-технологии с методикой синхронного и/или асинхронного дистанционного обучения. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется в виде вебинара, онлайн-чата, виртуальный класс. Асинхронное обучение представляет собой offline просмотр записей аудиолекций, мультимедийного и печатного материала. Каждый слушатель получает доступ к учебным материалам портала и к электронной информационно-образовательной среде.

АС ДПО обеспечивает:

- возможность входа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по Программе;
- доступ к учебному содержанию Программы и электронным образовательным ресурсам в соответствии с формой обучения (вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной и итоговой аттестаций.

3.3. Кадровые условия

Реализация Программы обеспечивается научно-педагогическими работниками кафедры здорового образа жизни и диетологии факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля, имеющих сертификат специалиста по специальности «диетология» в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 80%.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 90%.

Доля работников из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой Программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих Программу, составляет 20%.

Профессорско-преподавательский состав программы

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1	Дядикова Ирина Глебовна	К.м.н., доцент	Заведующий кафедрой здорового образа жизни и диетологии	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2	Бычков Игорь Николаевич	К.м.н.	Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3	Дударева Виктория Андреевна		Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4	Бурлачко Яна Олеговна		Ассистент	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.**

К дополнительной профессиональной программе повышения квалификации медсестер «Диетология» со сроком освоения 144 академических часа по специальности Диетология

МОДУЛЬ 1

Должностные обязанности медицинской сестры диетической

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Должностные обязанности медицинской сестры диетической
14	Тема	1.1-1.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Блюда отпускаются в отделения с пищеблока обязательно в присутствии:
			диетолога
			*повара
			заместителя главного врача
			дежурного врача
1	1.1	2	Врач-диетолог материально:
			ответственен за питание
			*не ответственен за питание
			законодательно не определено
			ответственен за питание в исключительных случаях

1	1.1	3	Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:
			буфетчица
			старшая медицинская сестра
			*заведующий отделением
			сестра-хозяйка
1	1.2	4	Диету больному определяет при поступлении:
			лечащий врач
			*дежурный врач
			заведующий приемным отделением
			старшая медсестра отделения
1	1.2	5	Диету больному после установления клинического диагноза определяет:
			*лечащий врач
			дежурный врач
			заведующий приемным отделением
			заведующий отделением
1	1.2	6	Документом, сообщаящим на пищеблок данные о количестве больных в отделении и распределении их по диетам, являются:
			сведения о движении больных
			*сведения о наличии больных, состоящих на питании
			данные главного врача
1	1.3	7	Меню-раскладку ежедневно утверждает:
			*главный врач
			диетолог
			главный бухгалтер
1	1.3	8	Продукты со склада на пищеблок получает:
			диетическая сестра
			*заведующий производством (шеф-повар)
			повар
			диетолог
1	1.4	9	В состав бракеражной комиссии не входит:
			*гл.врач лечебно-профилактического учреждения
			зав.производством (шеф-повар)
			врач-диетолог
			диетсестра (при отсутствии диетолог)
1	1.4	10	Столовая посуда, приборы из отделений:
			должны мыться на пищеблоке
			* должны мыться в отделениях
			правильно &1) и &2)
			должны мыться в специально отведенном месте

МОДУЛЬ 2

Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока
14	Тема	2.1-2.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	Single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Главной задачей органов и учреждений Роспотребнадзора Российской Федерации является:
			Осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений;
			*Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье;
			Осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм
1	1.1	2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации включает:
			*Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических мероприятий, предписаний и постановлений должностных лиц, осуществляющих госсанэпиднадзор
			*Меры пресечения нарушений санитарного законодательства, выдачу предписаний и вынесение постановлений о фактах нарушений санитарного

			законодательства, а также привлечение к ответственности лиц, их совершивших
			Подготовку информации органам государственной власти и управления по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения
			Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации включает:
			Контроль за выполнением санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических мероприятий, предписаний и постановлений должностных лиц, осуществляющих госсанэпиднадзор
1	1.1	3	Правом вынесения административного взыскания за санитарное правонарушение обладает:
			*руководитель ТУ Роспотребнадзора
			начальники отделов
			специалисты отделов
			Правом вынесения административного взыскания за санитарное правонарушение обладает:
1	1.2	4	Санитарные правила – это нормативные акты:
			*устанавливающие гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики заболеваний человека, благоприятных условий его проживания, труда, быта, отдыха, обучения и питания, а также сохранения и укрепления его здоровья
			устанавливающие оптимальные и предельно - допустимые уровни влияния на организм человека комплекса факторов среды его обитания
			устанавливающие гигиенические критерии безвредности для здоровья человека и его будущих поколений отдельных факторов среды его обитания
1	1.2	5	Санитарные нормы – это нормативные акты:
			устанавливающие гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению благоприятных условий проживания, труда, быта и отдыха, воспитания, обучения и питания населения, сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний населения
			*устанавливающие оптимальные и предельно допустимые уровни влияния на организм человека комплекса факторов среды его обитания
			устанавливающие гигиенические критерии безвредности для здоровья человека и его будущих поколений отдельных факторов среды его обитания
1	1.2	6	Гигиенические нормативы – это нормативные акты:
			устанавливающие гигиенические и противоэпидемические требования по обеспечению благоприятных условий проживания, труда, быта и отдыха, воспитания, обучения и питания населения, сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний населения
			устанавливающие оптимальные и предельно допустимые уровни влияния на организм человека комплекса факторов среды его обитания
			*устанавливающие гигиенические и эпидемиологические критерии безопасности и безвредности отдельных факторов среды обитания человека для его здоровья
1	1.3	7	Невыполнение юридическими лицами в установленный срок постановления руководителя ТУ Роспотребнадзора об устранении нарушений санитарного законодательства, влечет:
			предупреждение

			наложение административного штрафа в размере от десяти до двадцати МРОТ
			наложение административного штрафа в размере от двадцати до пятидесяти МРОТ
			*наложение административного штрафа в размере от пятидесяти до ста МРОТ
1	1.3	8	Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении – это:
			семидневное сводное меню
			*картотека блюд
			сведения о наличии больных, состоящих на питании
			все перечисленное
			Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении – это:
1	1.4	9	Какой приказ Минздрава отменяет приказ N540 "Об улучшении организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях":
			№1001
			№369
			№530
			№333
			*№ 330
1	1.4	10	В соответствии с документами Минздрава РФ картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров:
			одном
			* двух
			трех
			четырёх
			В соответствии с документами Минздрава РФ картотека блюд должна быть в лечебно-профилактическом учреждении в количестве экземпляров:

МОДУЛЬ 3

Основы валеологии

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023

11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Основы валеологии
14	Тема	3.1-3.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Возможный ориентировочный срок ликвидации дефицита массы тела, равного 1500 г, у ребенка 5 месяцев составляет:
			2 месяца
			3-4 месяца
			*5-6 месяцев
			7-9 месяцев
1	1.1	2	К характерным клиническим проявлениям расстройства углеводного питания у детей раннего возраста не относится:
			*выраженный дефицит массы тела
			снижение тургора тканей
			мышечная гипотония
			неравномерность отложения подкожно-жирового слоя
1	1.1	3	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания не относится:
			анорексия
			сероватый оттенок кожных покровов
			*волнообразная весовая кривая
			показатели массы тела, близкие к нормальным
1	1.2	4	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания у детей не относится:
			*тучность
			умеренное отставание в массе и длине тела
			рахитические изменения скелета
			снижение количества эритроцитов в крови
1	1.2	5	К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, не относится:
			*рис
			рожь
			пшеница
			овес
1	1.2	6	Тактика ведения больного с экссудативно-катаральным диатезом не включает:
			*назначение комплексного лечения
			направление на консультацию к диетологу

			осуществление профилактики и лечения осложнений
			направление на госпитализацию при генерализации процесса и присоединении интеркуррентных заболеваний
1	1.3	7	К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, не относится:
			молочный лактобактерин
			антацидный бифилакт
			*кефир
			бифилин
1	1.3	8	Из пищи больного диабетом ребенка не следует исключать:
			сладости
			выпечку
			хлеб пшеничный
			*капусту
1	1.4	9	Значительное количество оксалатов содержит:
			капуста
			огурцы
			смородина
			*сельдерей
1	1.4	10	Картофельная диета назначается:
			при гиперураемии
			*при цистинурии
			при гипероксалурии
			при всех перечисленных

Модуль 4

Гигиена питания

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Гигиена питания

14	Тема	4.1-4.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Какие минеральные вещества включены в физиологические нормы питания?
			Кальций, фосфор, магний, калий, йод.
			*Магний, калий, железо, медь, цинк.
			Фосфор, магний, кальций, железо, йод, цинк.
1	1.1	2	Дайте определение понятию "Адекватное п"
			Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.
			*Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ.
			Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.
1	1.1	3	Дайте определение понятию "Рациональное питание"?
			Это питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма.
			Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении.
			*Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении, полностью восстанавливающее энергетические затраты организма.
1	1.2	4	Дайте определение понятию "Сбалансированное питание"?
			Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.
			*Питание, которое обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ в оптимальном соотношении.
			Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.
1	1.2	5	Каким должно быть распределение энергии по приемам пищи при четырехразовом питании ?
			*Обед -40%; завтрак -20%; полдник -20%; и ужин -20%.
			Полдник -10-15%; ужин -15-20%; завтрак -25-30%; обед -40-45%.
			Ужин -15%; полдник -20%; завтрак -30%; обед -35%.
			Обед -50%; завтрак -20%; полдник -10% и ужин -20%.
1	1.2	6	В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками железа?
			*Печень свиная, говяжья, желток яйца, крупа гречневая, пшено.
			Хлеб ржаной и из обойной муки, печень свиная, овощи и плоды.
			Молоко, молочные продукты.
1	1.3	7	Потребность взрослого человека в витамине С составляет:

			50-70мг.
			70-100мг.
			*90-120 мг.
1	1.3	8	Как называются острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей массивное количество живых возбудителей?
			Интоксикации.
			Токсикозы.
			*Токсикоинфекции.
1	1.4	9	К общим мерам профилактики пищевых отравлений бактериальной природы относятся
			Предупреждение попадания возбудителей пищевых отравлений в продукты.
			Предупреждение размножения их в продуктах путем применения холода.
			*Уничтожение микроорганизмов в пище термической обработкой.
1	1.4	10	С какими, продуктами чаще всего связаны стафилококковые интоксикации?
			Салатами из овощей.
			Консервированными мясными продуктами.
			Консервированными рыбными продуктами.
			*Яйцами водоплавающих птиц.

Модуль 5

Организация лечебного питания в ЛПУ

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Организация лечебного питания в ЛПУ
14	Тема	5.1-5.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single

17	Источник	
----	----------	--

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Гипогликемия не характерна для состояний:
			голодания
			передозировки инсулина
			*гипертиреоза
			микседемы
1	1.1	2	К наследственным энзимопатиям углеводного обмена относятся:
			фенилкетонурия
			*гликогенозы и галактоземия
			болезнь кленового сиропа
			склеродермия
			болезнь Вильсона-Коновалова
1	1.1	3	Освобождение желудка от пищи тормозят:
			*жиры
			углеводы
			белки
			жирорастворимые витамины
			фруктоза
1	1.2	4	К числу липотропных факторов не относятся:
			холин
			белки
			*холестерин
			лецитин
			витамин В12
1	1.2	5	Основными функциями жирорастворимых витаминов не являются:
			участие в построении мембраны
			*участие в построении коферментов
			участие в регуляции перекисного окисления липидов
			участие в поддержании адекватного иммунного статуса
			все перечисленное
1	1.2	6	Биологическая роль витамина Е не связана с:
			*фосфорно-кальциевым обменом
			регуляцией перекисного окисления липидов
			стабилизацией биомембран
			поддержанием репродуктивной функции
			регулированием уровня глюкозы
1	1.3	7	К числу продуктов, наиболее богатых витамином С, не относятся:
			*печень
			шиповник

			цитрусовые
			черная смородина
1	1.3	8	Для утоления жажды в воде должно быть не более:
			*1-2% сахара
			5% сахара
			6% сахара
			7% сахара
1	1.4	9	Холодная вода, выпитая натощак:
			* усиливает двигательную функцию кишечника
			ослабляет двигательную функцию кишечника
			не влияет на двигательную функцию кишечника
1	1.4	10	В среднем взрослому человеку необходимо воды::
			*35–45 мл на 1 кг массы тела
			45–55 мл на 1 кг массы тела
			55–60 мл на 1 кг массы тела
			60–65 мл на 1 кг массы тела
			65–70 мл на 1 кг массы тела

МОДУЛЬ 6

Общая диетология

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Общая диетология
14	Тема	6.1-6.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	БАДы – это
			биологические инертные вещества;
			вещества, которые воздействуют на конкретный рецептор;
			*вещества, которые изменяют биологические процессы;
			природные токсиканты
1	1.1	2	Биологически активные добавки
			имеют международные непатентованные названия
			*не имеют международных непатентованных названий;
			не имеют международных непатентованных названий, если разработаны до 1970 года.
1	1.1	3	В чём заключаются ключевые отличия БАД от лекарств
			БАД имеют одно ключевое действующее вещество
			*БАД не имеют чёткой фармакодинамики
			*БАД не имеют чёткой фармакокинетики;
			БАД обладают одним рецептором
1	1.2	4	Все БАДы проверяются на предмет безопасности
			военно-химической
			гигиеническо-медицинской
			*санитарно-гигиенической;
			фармакоэпидемиологической.
1	1.2	5	Главным документом, регулирующим оборот БАД в России, является
			* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
			ТР ТС 047/2016 «О безопасности БАД»
			ТУ ТС 025/2012 «О безопасности лекарств»
1	1.2	6	Какая классификация БАДов принята в России?
			Минздрава
			по ВОЗ
			по РКО/ESC
			по РЛС.
1	1.3	7	Основное поле применения БАД – это
			коррекция психозов
			*коррекция факторов риска;
			*коррекция функциональных расстройств
			медикаментозное сопровождение хирургических операций
1	1.3	8	При проверке БАД на безопасность, особую роль играет
			рецептор, на который действует БАД
			*сложность, многокомпонентность БАД
			цена БАД
			эффективность БАД
1	1.4	9	С юридической точки зрения, БАД

			*не является лекарством
			является лекарством
			является лекарством особого типа
			является продуктом химической промышленности
1	1.4	10	Чем регламентируется маркировка БАДов?
			Федеральным законом
			локальными техническими условиями
			региональными законами
			*стандартом

МОДУЛЬ 7

Лечебное питание при различных заболеваниях

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Лечебное питание при различных заболеваниях
14	Тема	7.1-7.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	К сильным возбудителям секреции желудка нельзя отнести следующие пищевые продукты и блюда:
			*молочные супы с протертой крупой
			богатые экстрактивными веществами мясные и рыбные бульоны
			соленые и копченые мясо и рыбопродукты
1	1.1	2	К слабым возбудителям секреции желудка относят следующие пищевые продукты и блюда:
			цельное молоко и сливки

			* кофе, особенно черный
			пюре из отварных овощей (картофель, морковь, цветная капуста, кабачки)
1	1.1	3	Питание при функциональной гипотонии желудка предусматривает исключение:
			жирных продуктов и блюд
			*бобовых
			продуктов, богатых пищевыми волокнами
1	1.2	4	Сколько раз больной язвенной болезнью должен получать пищу в день:
			*5 - 6 раз
			2 раза
			4 раза
1	1.2	5	Какие продукты можно включить в диету больных язвенной болезнью:
			горох
			заводской творог
			*неострый сыр
1	1.2	6	Пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются:
			яичный белок
			молоко
			*жареные блюда
1	1.3	7	При рефлюкс-эзофагите после операции на желудке
			надо пить воду в промежутках между едой
			*не пить воду в промежутках между едой
			этот момент не имеет значения
1	1.3	8	Больной хроническим энтеритом вне стадии резкого обострения должен получать белка на 1 кг идеальной массы тела
			0.5 г
			1.0 г
			*1.5 г
1	1.4	9	К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относят:
			свеклу
			холодные блюда
			*яблоки сладкие
1	1.4	10	При заболеваниях кишечника поваренная соль:
			*ограничивается
			дается в физиологической норме
			вводится в повышенном количестве

МОДУЛЬ 8

Лечебная кулинария

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС

3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Лечебная кулинария
14	Тема	8.1-8.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Механический процесс обработки пищевых продуктов не включает:
			*сортирование
			промывание
			измельчение
1	1.1	2	К способам пищевой обработки продуктов не относится:
			варка
			жарение
			* опаливание
1	1.1	3	Тушение – это:
			предварительное обжаривание и варка
			*предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ
			варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде
1	1.2	4	Бланширование – это:
			*кратковременное (1-5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром
			ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 мин
			нагревание продукта перед его тепловой обработкой
1	1.2	5	Аромат пищевых продуктов (сыра, хлеба, орехов и т.д.) зависит:
			от аминокислот
			от углеводов
			*от взаимодействия углеводов с белками
1	1.2	6	Пищевая ценность различных частей туш крупного и мелкого рогатого скота

			не зависит:
			от количества мышечной, соединительной и других тканей, входящих в состав мяса
			*от морфологического строения мышечной, соединительной, жировой тканей
			от органолептических показателей (цвет, запах и т.д.)
1	1.3	7	При добавлении черствого белого хлеба в котлетную массу качество ее:
			улучшается
			ухудшается
			*ухудшается без молока
1	1.3	8	При приготовлении блюд из вареной птицы кожу следует снимать:
			*с сырой птицы
			после варки
			это не имеет значения
1	1.4	9	Мясной фарш заготавливается:
			сразу на весь день
			* по мере надобности небольшими порциями
			это не имеет значения
1	1.4	10	Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены:
			из охлажденной рыбы
			* из свежевывловленной рыбы
			из рыбы длительного хранения

МОДУЛЬ 9

Детская диетология

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	Е-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Детская диетология

14	Тема	9.1-9.3
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	Возможный ориентировочный срок ликвидации дефицита массы тела, равного 1500 г, у ребенка 5 месяцев составляет:
			2 месяца
			3-4 месяца
			* 5-6 месяцев
1	1.1	2	К характерным клиническим проявлениям расстройства углеводного питания у детей раннего возраста не относится:
			*выраженный дефицит массы тела
			снижение тургора тканей
			мышечная гипотония
1	1.1	3	К характерным клиническим проявлениям расстройства белкового питания у детей не относится:
			*тучность
			умеренное отставание в массе и длине тела
			рахитические изменения скелета
1	1.2	4	К злакам, которые должны быть исключены из диеты ребенка с целиакией, не относится:
			*рис
			рожь
			пшеница
1	1.2	5	К лечебным продуктам питания, обладающим бифидогенным действием, не относится:
			молочный лактобактерин
			антацидный бифилакт
			*кефир
1	1.2	6	Для уточнения диагноза рахита не обязательно исследование:
			кальция
			фосфора
			*калия
1	1.3	7	Основные принципы построения диеты при фенилкетонурии включают:
			*резкое ограничение фенилаланина в питании (50/15 мг/кг массы тела в зависимости от возраста)
			использование в диетическом лечении гидролизатов белка
			включение в рацион высокобелковых продуктов
1	1.3	8	Из пищи больного диабетом ребенка не следует исключать:
			сладости
			выпечку

			*капусту
1	1.4	9	Картофельная диета назначается:
			при гиперуриемии
			*при цистинурии
			при гипероксалурии
1	1.4	10	При гиперуриемии у детей следует ограничить употребление:
			*печени, почек, мозгов, сельди, мясного бульона
			ревеня, щавеля, петрушки, сельдерея
			творога, яиц, рыбы

МОДУЛЬ 10

Неотложная медицинская помощь

1	Кафедра	Здорового образа жизни и диетологии
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Бычков Игорь Николаевич
5	E-mail	zozh@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89085178591
7	Кабинет №	816
8	Учебная дисциплина	Диетология
9	Учебный предмет	Диетология
10	Учебный год составления	2023
11	Специальность	Диетология
12	Форма обучения	Очная
13	Модуль	Неотложная медицинская помощь
14	Тема	10.1-10.4
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	

Список тестовых заданий

1	1.1	1	В алгоритме действий при остром коронарном синдроме медицинской сестре позволительно
			внутривенно ввести метопролола 1 мг/мл раствор 5 мл
			*дать 1 таблетку нитроглицерина под язык или впрыснуть под язык (не вдыхая!) 1-2 дозы спрея нитроглицерина;
			подкожно ввести платифиллина гидротартрат 0,2% 1мл
1	1.1	2	В алгоритме сердечно-легочной реанимации отметка времени при остановке кровообращения и дыхания производится следующим образом
			время при остановке кровообращения и дыхания не имеет никакого значения

			исключительно записывают на бумаге
			*сперва произносят вслух, затем отмечают время выявления остановки сердца
1	1.1	3	В алгоритме сердечно-легочной реанимации после прекардиального удара необходимо начать непрямой массаж сердца с частотой
			*100 нажатий в минуту, после 30 компрессий - 2 вдоха
			20 нажатий в минуту, после 10 компрессий - 2 вдоха
			50 нажатий в минуту, после 25 компрессий - 2 вдоха
1	1.2	4	В алгоритме сердечно-легочной реанимации сигнал тревоги выполняется следующим образом
			оставить больного и самостоятельно разыскать реаниматолога
			*призвать ближайшего из окружающих людей на помощь, направить за реаниматологом или бригадой скорой помощи
			сигнал тревоги подавать не требуется.
1	1.2	5	Восполнение объема кровопотери в алгоритме действий при кровотечении
			выполняется самостоятельно средним медицинским персоналом
			*выполняется строго под руководством врача
			строго не регламентировано – может выполняться на усмотрение любого медицинским работником.
1	1.2	6	Время проведения реанимационных мероприятий в алгоритме проведения непрямого массажа сердца составляет
			10 минут
			*30 минут
			5 минут
1	1.3	7	Медицинская помощь, оказываемая при внезапных острых заболеваниях, состояниях, обострении хронических заболеваний без явных признаков угрозы жизни пациента, называется
			*неотложная
			плановая
			экстренная
1	1.3	8	Медицинская помощь, оказываемая при внезапных острых заболеваниях, состояниях, обострении хронических заболеваний, представляющих угрозу жизни пациента, называется
			неотложная
			плановая
			*экстренная
1	1.4	9	Нитевидный пульс или тахикардия является признаком такого терминального состояния как
			агонии
			клинической смерти
			*преагонии
1	1.4	10	Определите действие, которое необходимо произвести при подозрении на острый живот
			положить горячую грелку на живот
			*положить холод на живот

2. Оформление фонда ситуационных задач (для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

Задача №1

«Медицинский контроль за организацией лечебного (диетического) питания»

Какая диета рекомендуется для профилактики атеросклероза, обострений ишемической болезни сердца, диета, которая рекомендуется, дополняется использованием специализированных диетических продуктов.

1. Диета для профилактики сердечно-сосудистых болезней.
2. Назначенная диета используется самостоятельно, или может быть использована при других заболеваниях?
3. Какими специализированными диетическими продуктами может дополняться данная диета:
 - а) с малым содержанием белков;
 - б) с модифицированным углеводным компонентом;
 - в) со сниженным содержанием жиров и обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК).

Эталон ответа

Для профилактики атеросклероза, обострений ишемической болезни сердца используется диета ОВД. При организации лечебно-диетического питания для больных хроническими заболеваниями почек, а также для выше указанной патологии используется диета НБД. Данная диета объединяется с учетом низкого содержания натрия, низкой энергетической ценности и должна дополняться диетическими продуктами со сниженным содержанием жиров и обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами (ПНЖК).

Задача №2

«Медицинский контроль за организацией лечебного (диетического) питания»

Мужчина 35 лет, рост 169см, вес тела 96 кг, обратился к врачу за консультацией относительно уменьшения веса, жаловался на одышку при физической нагрузке, частую головную боль и быструю усталость. Из пищевого анамнеза установлено, что аппетит у мужчины нормальный, в рационе питания преобладают мясные продукты (свинина жирная), копчености (колбасы, другие мясные изделия), гарниры к блюдам в основном из макаронных изделий и риса. Особенно пациент предпочитает мучные изделия. Молочные продукты, рыба и рыбопродукты в рационе питания мужчины встречаются 1 раз в неделю, в небольшом ассортименте и количество овощей (капуста, картофель), иногда фрукты. Приемы пищи нефиксированные, за исключением приема на работе.

1. Дайте оценку энергетического статуса организма индивидуума, путем расчета индекса массы тела.
2. Рекомендуйте соответствующую диету для пациента.
3. Разработайте профилактические мероприятия по рациональному питанию больного, с учетом принципов питания данной категории (перечень рекомендованных продуктов, режим питания).

Эталон ответа

Для оценки энергетического статуса организма рассчитываем ВОЗ-ий индекс:

$M \text{ кг} / Rm^2 = 96 \text{ кг} / 2,86 \text{ м}^2 = 33,61$. Рассчитанный индекс указывает на то, что пациент страдает ожирением 2-й степени. Ожирение связано с нерациональным питанием, как по составу продуктов, так и по режиму приема пищи. Больному в данном случае назначается диета №8а

Основные принципы питания больных с данной патологией следующие:

1. Ограничение энергоценности пищевых рационов (в среднем 1800-2000 ккал).

2. Ограничение энергоценности лучше делать, в первую очередь, за счет сокращения потребления углеводов, которые легко усваиваются (сахара, сладости, кондитерской изделий), а также за счет уменьшения потребления животных жиров.
3. Увеличить в рационе питания (до 25-30г) количество растительных жиров, которые содержат биологически активные вещества и полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК). Эти вещества оказывают разнообразное положительное влияние на организм.
4. Из рациона исключают экстрактивные вещества, острые приправы, пряности, жареные кушанья, алкогольные напитки, которые стимулируют аппетит и ухудшают функции печени и желчного пузыря.
5. Пища готовится без соли и только 2-3г можно разрешить для посола пищи.
6. Больше использовать в питании продукты, которые содержат калий и магний (курага, чернослив, изюм, томатный сок, абрикосы и др.), которые благоприятно влияют на деятельность сердечно-сосудистой системы, оказывают гипотензивное действие и мочегонное действие, нормализуют липидный обмен.
7. Увеличить содержание витамина С за счет отвара шиповника, черной смородины, свежих овощей и фруктов. Содержание других витаминов должно соответствовать физиологическим нормам организма. Избыточное количество тиамина, пиридоксина и витамина D оказывает содействие образованию жира из углеводов и белков (гликогенезу).
8. Режим питания 5-6 разовый. При равномерном распределении рациона питания в течении дня отмечается менее значительный переход углеводов в жиры. Более частые приемы пищи оказывают тормозящее влияние на пищевой центр и снижают аппетит. Приемы пищи должны быть не обильными.
9. Ограничение потребления свободной жидкости до 1-1,5л в день. Ограничение жидкости оказывает содействие сжиганию жира с высвобождению эндогенной воды.
10. На фоне диеты НКД 1-2 раза в неделю рекомендуется проводить разгрузочные дни. Наиболее рекомендованные мясоовощные, творожно-кефирные, фруктово-овощные дни.

Задача №3

«Пищевые отравления как гигиеничная проблема»

После праздничного ужина в кафе заболело 30 человек. Больные связывали свое состояние с употреблением студня и отварного мяса, изготовленного из говядины. Инкубационный период колебался от 4 до 6 часов. Начало заболевания острое, с резкими болями в области желудка и кишечника. У всех пострадавших отмечались такие симптомы как тошнота, рвота, многократное испражнение, общая слабость. Критических состояний не было. Все пострадавшие выздоровели.

Задание:

1. Поставьте предварительный диагноз.
2. Какие материалы необходимо направить на лабораторное исследование для установления окончательного диагноза?

Эталон ответа.

Предварительный диагноз - пищевое отравление. Диагноз установлен на основе одномоментности, массовости, четко выраженного начала заболевания, его связи с приемом пищи. С учетом продолжительности инкубационного периода 4-6 часов, клинической картины (острое начало, резкие боли в области желудка, кишечника, рвота, многократное опорожнение), характера пищевого продукта (студень, мясо отварное) можно предположить, что в данном случае имеет место пищевое отравление микробной природы.

Для подтверждения диагноза и определения возбудителя нужно провести исследование испражнений и крови больных (для постановки серологических реакций), остатков пищи (студень, отварное мясо).

Задача №4

«Питание в профилактической медицине»

В процессе производственной деятельности работники имели контакт с неорганическими соединениями свинца. Для повышения стойкости организма к неблагоприятному влиянию данной профессиональной вредности работники получают лечебно-профилактическое питание в виде 0,5л. молока и 300г. фруктовых осветненных соков.

Оцените существующее лечебно-профилактическое питание и предложите гигиеничные рекомендации из его оптимизации для данной категории рабочих.

Эталон ответа

Лечебно-профилактическое питание, которое получают работники, не отвечает гигиеничным требованиям для указанной профессиональной вредности.

При контакте работников с неорганическими соединениями свинца рекомендуется бесплатная выдача лечебно-профилактического питания в виде кисломолочного продукта (0,5л.) и пектина (2г.). Обогащенные пектином соки и напитки могут быть заменены натуральными фруктовыми соками с мякотью в количестве 300г. Кисломолочный продукт стимулирует вывод свинца из организма, уменьшает тяжесть свинцовой интоксикации. Пектин препятствует всасыванию соединений свинца в желудке и кишечнике.