

**Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Интенсив» (АНО ДПО «Интенсив»)**

Тел.: +7(499)444-87-41; ОГРН 1207700361307; <https://intobr.ru/>

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор АНО ДПО «Интенсив»



К.Ю. Изотов

«13» декабря 2022 г.

**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации специалистов  
с высшим медицинским образованием**

**по теме: «Диетология»**

**(срок освоения – 144 академических часа)**

Москва  
2022

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

**Цель обучения** – актуализация профессиональных компетенций врачей, систематизация теоретических знаний в области диетологии.

**Актуальность** программы обусловлена необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач, требующих от врача-специалиста знания новейших диагностических и терапевтических методик.

### *Нормативная база программы:*

– профессиональные стандарты:

02.082 Врач-диетолог – Приказ Минсоцтруда России от 02.06.2021 № 359н.

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
- Приказ Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»
- Приказ Минздрава России от 20 декабря 2012 г. N 1183н «Об утверждении Номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»
- Приказ Минздрава России от 8 октября 2015 г. N 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»

**Планируемые результаты освоения дополнительной профессиональной программы:** совершенствование профессиональных компетенций, систематизация теоретических знаний по вопросам диетологии.

**Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы:**

A/02.8 - Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии

А/03.8 – Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

Содержание программы (учебно-тематический план): Питание здорового населения (36 ак.ч.), Лечебное питание (36 ак.ч.), Качество, технологии и безопасность пищи (36 ак.ч.), Пищевые добавки, ароматизаторы, технологически вспомогательные средства (34 ак.ч.), итоговое тестирование (2 ак.ч.).

Обучение проводится с применением **дистанционных образовательных технологий**. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационной образовательной среде, содержащей необходимые электронные образовательные ресурсы, перечисленные в модулях программы. Идентификация пользователя происходит по заранее сгенерированной паре логин/пароль.

Материалы для обучения размещены в электронной образовательной системе. Обучение осуществляется в Личном кабинете слушателя, доступ к которому производится по индивидуальному логину и паролю, который слушатель получает после заключения договора на оказание образовательных услуг. В Личном кабинете слушатель изучает электронные лекционные материалы и выполняет задания для самостоятельной работы. Виды и количество электронных учебных занятий по каждому разделу образовательной программы указаны в учебно-тематическом плане.

Для обеспечения качества обучения и обеспечения достижения цели программы к учебному процессу привлекаются преподаватели, имеющие высшее образование и соответствующую подготовку.

**Требования к поступающему для обучения на программу слушателю:** *врачи по основной специальности «Диетология».*

Трудоемкость обучения: 144 ч.

Срок обучения: 4 недели.

Режим обучения: по индивидуальному графику.

Форма обучения: заочная, программа реализуется с использованием дистанционных образовательных технологий.

Форма итоговой аттестации: тестирование.

Выдаваемый документ: удостоверение о повышении квалификации.

**Перечень знаний, умений и навыков, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций**

*По окончании обучения врач должен знать:*

- Принципы составления перечня и количества продуктов, разрешенных для передачи пациентам, находящимся на лечении в медицинской организации
- Принципы организации лечебного питания пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний
- Определение перечня лечебных диет для пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний

*По окончании обучения врач должен уметь:*

- Назначать лечебные диеты (стандартные, специальные или персонализированные), в том числе определять необходимость дополнительного применения специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания, не входящих в состав стандартных лечебных диет
- Назначать энтеральное и (или) парентеральное питание
- Осуществлять контроль за ведением историй болезни на соответствие назначаемых диет и этапности лечебного питания

*По окончании обучения врач должен владеть навыками:*

- Организация лечебного питания пациентов с учетом заболевания и (или) состояния
- Составление перечня блюд лечебного питания, подготовка карточек-раскладок блюд лечебного питания
- Проведение работы по организации производственного контроля работы пищеблока и буфетной в медицинской организации
- Контроль качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, требований к хранению запаса продуктов

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Учебный план

|   | Наименование разделов, дисциплин и тем | Всего часов | ДОТ, час |                | Форма итогового контроля |
|---|--|-------------|----------|----------------|--------------------------|
|   |  |             | лекции   | самост. работа |                          |
| 1 | Модуль 1. Питание здорового населения  | 36          | 20       | 16             |                          |
| 2 | Модуль 2. Лечебное питание             | 36          | 20       | 16             |                          |
| 3 | Модуль 3. Качество, технологии         | 36          | 20       | 16             |                          |

|   |   |            |           |           |             |
|---|---|------------|-----------|-----------|-------------|
|   | и безопасность пищи   |            |           |           |             |
| 4 | Модуль 4. Пищевые добавки, ароматизаторы, технологически вспомогательные средства | 34         | 20        | 14        |             |
|   | <b>Итоговая аттестация:</b>   | <b>2</b>   |           | <b>2</b>  | <b>Тест</b> |
|   | <b>Итого:</b>   | <b>144</b> | <b>80</b> | <b>64</b> |             |

### Календарный учебный график

| № п/п | Наименование разделов   | Всего часов | Учебные недели |           |           |           |  |  |  |
|-------|---|-------------|----------------|-----------|-----------|-----------|--|--|--|
|       |   |             | 1              | 2         | 3         | 4         |  |  |  |
| 1     | Модуль 1. Питание здорового населения   | 36          | 36             |           |           |           |  |  |  |
| 2     | Модуль 2. Лечебное питание  | 36          | 4              | 32        |           |           |  |  |  |
| 3     | Модуль 3. Качество, технологии и безопасность пищи                                | 36          |                | 8         | 28        |           |  |  |  |
| 4     | Модуль 4. Пищевые добавки, ароматизаторы, технологически вспомогательные средства | 34          |                |           | 12        | 22        |  |  |  |
|       | <b>Итоговая аттестация</b>  | <b>2</b>    |                |           |           | <b>2</b>  |  |  |  |
|       | <b>Итого</b>  | <b>144</b>  | <b>40</b>      | <b>40</b> | <b>40</b> | <b>24</b> |  |  |  |

### Рабочие программы учебных модулей

#### Модуль № 1. Питание здорового населения

Структура питания населения Российской Федерации. Возрастная диетология. Питание отдельных групп населения. Концепции питания. Питание и качество жизни.

#### Модуль № 2. Лечебное питание

Общие вопросы лечебного питания. Организация диетического лечебного питания в стационарных условиях. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-

сосудистой системы. Специализированное лечебное питание.

### **Модуль № 3. Качество, технологии и безопасность пищи**

Качество пищевых продуктов. Безопасность пищи.

### **Модуль № 4. Пищевые добавки, ароматизаторы, технологически вспомогательные средства**

Контроль качества и безопасности пищевых продуктов. Технологии пищевых продуктов.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

### **Кадровые условия**

Для обеспечения качества обучения и обеспечения достижения цели программы к учебному процессу привлекаются преподаватели, имеющие высшее образование и соответствующую подготовку.

### **Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Образовательная организация располагает необходимой материально-технической базой, соответствующей санитарным и техническим нормам и правилам и обеспечивает проведение всех видов подготовки слушателей, предусмотренных учебным планом реализуемой программы.

Обучение проводится с применением дистанционных образовательных технологий. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационной образовательной среде, содержащей необходимые электронные образовательные ресурсы, перечисленные в модулях программы. Идентификация пользователя происходит по заранее сгенерированной паре логин/пароль.

Материалы для обучения размещены в электронной образовательной системе. Обучение осуществляется в Личном кабинете слушателя, доступ к которому производится по индивидуальному логину и паролю, который слушатель получает после заключения договора на оказание образовательных услуг. В Личном кабинете слушатель изучает электронные лекционные материалы и выполняет задания для самостоятельной работы. Виды и количество электронных учебных занятий по каждому разделу образовательной программы указаны в учебно-тематическом плане. Слушатель имеет возможность получения консультаций преподавателя посредством заочного общения через электронную почту, а также онлайн-консультаций.

Система позволяет осуществлять контроль посещения слушателем личного кабинета и предоставленных модулей. Итоговый контроль осуществляется в форме итогового тестирования.

## **Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы**

Учебно-методические материалы, необходимые для изучения программы, предоставляются слушателям в Личном кабинете системы через предоставление доступа к электронной библиотеке, что позволяет обеспечить освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

## **ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

По итогам освоения образовательной программы проводится итоговая аттестация в форме итогового тестирования. Слушатель является аттестованным при условии верных ответов на вопросы итогового теста не менее 70 %.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ Вопросы итогового тестирования**

1. Суточные пробы на пищевых блоках хранятся:  
**48 часов**  
24 часа  
  
36 часов  
72 часа
2. Диету больному при поступлении определяет:  
**лечащий врач**  
дежурный врач  
заведующий отделением  
главный врач
3. За ведение бракеражного журнала несет ответственность:  
**диетсестра**  
диетолог  
дежурный врач  
главный врач
4. Срок хранения йодированной соли:  
**6 месяцев**

1 месяц

1 год

3 года

5. Для больных с острым холециститом разрешены все перечисленные продукты, кроме:
  - слизистых и протертых супов
  - протертых жидких каш
  - сладких соков**
  - творожное суфле
6. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:
  - буфетчица
  - старшая медсестра**
  - заведующий отделением
  - лечащий врач
7. Вода на химический анализ на пищеблоке берется:
  - 1 раз в 6 месяцев
  - 1 раз в 3 месяца
  - 1 раз в год**

1 раз в 3 года
8. Принципы лечения язвенной болезни основан на всем перечисленном кроме:
  - механического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
  - химической стимуляции рецепторов и слизистой гастродуоденальной области**
  - термического щажения рецепторов и слизистой гастродуоденальной области
  - соблюдение ритмов приема пищи
9. В овощах и фруктах содержится мало:
  - углеводов
  - витаминов
  - микроэлементов
  - растительных жиров**
10. В диете больных с заболеванием печени и желчного пузыря животного жира должно быть:
  - больше, чем растительного
  - меньше, чем растительного
  - минимальное количество**
  - одинаковое количество

