

Автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
«Московская медицинская академия имени С.П. Боткина»
117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, д.69, ИНН 7728486653, ОГРН 1197700014225

УТВЕРЖДАЮ



**Ректор АНО ДПО
«ММА им. С.П. Боткина»**

Михедов Н.А.

«23» июня 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**Наименование программы: Лечебное питание в
послеоперационном периоде.**

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Питание – это одна из важнейших физиологических функций и потребностей человеческого организма для построения и непрерывного обновления клеток и тканей; поступления энергии, необходимой для восполнения энергетических затрат организма; поступления веществ, из которых в организме образуются ферменты, гормоны, другие регуляторы обменных процессов и жизнедеятельности. Обмен веществ, функция и структура всех клеток, тканей и органов зависят от характера питания. В связи с этим интенсивная терапия невозможна без полноценного лечебного питания. Применение принципов лечебного питания в послеоперационном периоде и на сегодняшний день является актуальной задачей врача-диетолога.

Цели реализации программы:

Целью программы повышения квалификации «Лечебное питание в послеоперационном периоде» является углубление и расширение объема знаний и умений, совершенствование практических навыков в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных методов решения профессиональных задач по профилю «Диетология». Данным специалистам необходимо углубление знаний по основным вопросам лечебного питания с учетом современных исследований, открытий, технологий.

В программе представлен обзор пищевой ценности продуктов, систематизации пищевых продуктов по преимущественной роли в питании человека, расчетов энергетических потребностей пациента, роли витаминов и макроэлементов в питании, вопросы организации лечебного питания в медицинских организациях, а также характеристики некоторых диет послеоперационного периода и др

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации врачей «Лечебное питание в послеоперационном периоде» является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Программа составлена в соответствии с Приказом Минздрава России от 08.10.2015 №707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки» (Зарегистрировано в Минюсте России 23.10.2015 № 39438).

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей «Лечебное питание в послеоперационном периоде» разработана на основе следующих законодательных и нормативных документов Российской Федерации:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Минздрава России от 07.10.2015 № 700н «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование»;

- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 №541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

- Приказ 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 образовательным программам в образовательных и научных организациях»;

- Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

- Письмо федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 06.02.2007 № 0100/1229 - 07-32 «О допуске специалистов к занятию профессиональной деятельностью на врачебных должностях»;

- Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1030/06 «Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов»;

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.11.2012 № 982н «Об утверждении условий и порядка выдачи сертификата специалиста медицинским и фармацевтическим работникам, формы и технических требований сертификата специалиста» (в ред. Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.07.2013 г. № 515н);

- Письмо Минобрнауки России от 02.09.2013 № АК-1879/06 «О документах о квалификации»;

-приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.08.2014 №1076 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология (уровень подготовки кадров высшей квалификации)»;

-проект приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Об утверждении профессионального стандарта «Врач-диетолог».

Требования к поступающему для обучения на программу слушателю:

К освоению программы допускаются врачи по основной специальности – «Диетология».

Трудоемкость обучения: 36 ч.

Срок обучения: 7 дней.

Форма обучения: заочная

Реализация программы с использованием ДОТ (дистанционных образовательных технологий)

Выдаваемый документ: По завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца в соответствии со ст. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ВРАЧЕЙ, УСПЕШНО ОСВОИВШИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВРАЧЕЙ СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 36 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ ПО ТЕМЕ «Лечебное питание в послеоперационном периоде»

Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, приобретенных в рамках полученного ранее профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по специальности «Диетология».

Характеристика профессиональных компетенций врачей, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции в рамках квалификации (далее – ПК):

-готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи (ПК-6).

**Перечень знаний, умений и навыков врачей, обеспечивающих
совершенствование профессиональных компетенций в области
«Диетология»**

Врач должен знать:

- методики определения индивидуальных пищевых потребностей пациента;
- вопросы организации лечебного питания для различных клинико-статистических групп пациентов;
- принципы консультации врачей отделений по вопросам организации лечебного питания;
- методы анализа эффективности назначенного пациенту лечебного питания, белковой коррекции в соответствии с заболеванием, стадией процесса и наличия осложнений.

Врач должен уметь:

- определять индивидуальные пищевые потребности пациента
- назначать лечебные рационы (стандартной, специальной или персонализированной диеты);
- применять методики: оценки пищевого статуса пациента; исследования индекса массы тела, методики расчета индивидуальной потребности в пищевых веществах; мониторинга пищевого статуса пациента.
- организовывать лечебное питание для различных клинико-статистических групп пациентов;
- проводить оценку эффективности лечебного питания.

Врач должен владеть:

- методиками организации лечебного питания для различных клинико-статистических групп пациентов;
- Анализом эффективности лечебного питания.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	ДОТ, час		Форма контроля
			лекции	самостоят. работа	
1	Модуль 1. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	11	11		
2	Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинских организациях.	12	12		
3	Модуль 3. Лечебное питание в послеоперационном периоде.	11	11		
	Итоговая аттестация:	2			Тест
	Итого:	36	34		

3.2. Календарный учебный график

Планируемая периодичность реализации программы в течение года: 1 раз
в месяц.

Трудоемкость обучения: 36 ч.

Срок обучения: 7 дней.

Форма обучения: заочная

Реализация программы с использованием ДОТ (дистанционных
образовательных технологий)

№№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	Учебные дни						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Модуль 1. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	11	5	6					
2	Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинских организациях.	12			6	6			
3	Модуль 3. Лечебное питание в послеоперационном периоде.	11					5	6	
	Итоговая аттестация:	2							2
	ИТОГО:	36	5	6	6	6	5	6	2

3.3. Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)

Модуль 1. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.

Трофологический статус человека. Систематизация пищевых продуктов по преимущественной роли в питании человека. Усвояемость питательных веществ. Расчет энергетических потребностей пациента. Витамины. Макроэлементы.

Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинских организациях.

Номенклатура диет. Транспортировка готовой пищи. Учетно-отчетная документация.

Модуль 3. Лечебное питание в послеоперационном периоде.

Темпы увеличения объемов энтерального питания. Характеристика диет № 0а, № 1а хирургической, № 1 хирургической.

IV. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1. Кадровые условия

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

4.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

Система позволяет осуществлять текущий контроль посредством контроля посещения слушателем личного кабинета и представленных модулей,

промежуточный контроль осуществляется посредством проведения тестирования.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы

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

V. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

По итогам освоения образовательной программы проводится итоговая аттестация в форме итогового тестирования.

VI. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Итоговый тест

1. Пищевая ценность овощей и фруктов обусловлена:

- а) высоким содержанием белков растительного происхождения;
- б) отсутствием приедаемости;
- в) хорошими органолептическими свойствами;
- г) содержанием минеральных веществ;**
- д) содержанием витаминов.

2. Биологическая ценность мяса птицы обусловлена:

- а) отсутствием приедаемости;
- б) содержанием незаменимых аминокислот;**
- в) содержанием экстрактивных веществ;
- г) содержанием микроэлементов;
- д) содержанием витаминов группы В.

3. Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод:

- а) органолептический;
- б) микроскопический;
- в) биологический;
- г) бактериологический;**
- д) физический.

4. Наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков являются продукты:

- а) белок мяса птицы;**
- б) мясо рыбы;
- в) мясо крупнорогатого скота;
- г) мясо уток и гусей;
- д) баранина.

5. Для определения изотопов в пищевых продуктах используются методы:

- а) химические;
- б) органолептические;
- в) биологические;
- г) радиометрические;**
- д) микроскопические.

6. Биологическая эффективность жиров растительного происхождения обусловлена:

- а) содержанием полиненасыщенных жирных кислот;**
- б) высокой калорийностью;
- в) хорошими органолептическими свойствами;
- г) высоким содержанием витаминов А и Д;
- д) хорошей усвояемостью.

7. Для определения консистенции продуктов используются методы:

- а) физические;
- б) органолептические;**
- в) радиометрические;
- г) биологические;
- д) химические.

8. Хлеб и зерновые продукты характеризуются:

- а) высоким содержанием углеводов;**
- б) высоким сбалансированным содержанием незаменимых аминокислот;
- в) высоким содержанием кальция;
- г) высоким содержанием витаминов группы В и витамина РР;
- д) отсутствием приедаемости.

9. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- а) семидневное сводное меню;
- б) картотека блюд;
- в) сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- г) ведомость на выдачу продуктов;**
- д) все перечисленное.

10. Брутто – это:

- а) вес рыночного продукта, освобожденного от непищевых отходов;
- б) вес рыночного продукта, не освобожденного от непищевых отходов;
- в) и то, и другое;
- г) ни то, ни другое.**

11. Картотека блюд не должна быть в постоянном пользовании:

а) у диетической сестры;

б) у главного врача;

в) у счетного работника;

г) у всех перечисленных работников.

12. В лечебно-профилактическом учреждении семидневное сводное меню:

а) иметь обязательно;

б) иметь не обязательно;

в) можно составлять каждый день меню произвольно.

13. Врач-диетолог подписывать меню-раскладку:

а) должен;

б) не должен;

в) не имеет значения.

14. Врач-диетолог осуществляет контроль за работой пищеблока:

а) ежедневно;

б) 1 раз в неделю;

в) нерегулярно.

15. Картотеку блюд утверждает:

а) диетолог;

б) заведующий производством;

в) заведующий пищеблоком;

г) главный врач;

д) главный бухгалтер.

16. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

- а) диетолог;
- б) заведующий производством;
- в) заведующий пищеблоком;**
- г) главный врач;
- д) главный бухгалтер.

17. Из рациона диеты №0 с целью предупреждения метеоризма и щажения желудочно-кишечного тракта исключаются:

- а) плотные пищевые продукты;
- б) продукты, содержащие растительную клетчатку даже в пюреобразном виде;
- в) цельное молоко;
- г) хлеб и сухари;
- д) все перечисленное.**

18. Энергетическая ценность диеты №0 составляет:

- а) 500-600 ккал;
- б) 600-700 ккал;
- в) 700-800 ккал;
- г) 800-1200 ккал;**
- д) 1200-1400 ккал.

19. Объем пищи на один прием при назначении диеты №0 составляет;

- а) 50-100 мл/г;
- б) 100-150 мл/г;
- в) 150-200 мл/г;
- г) 200-250 мл/г;**
- д) 250-300 мл/г.

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется слушателю в случае 90-100% правильных ответов теста.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю в случае, 80-89% правильных ответов теста.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю в случае 65-79% правильных ответов теста

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

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Список рекомендуемой литературы:

1. Барановский, А.Ю., Назаренко, Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). – СПб: МАПО, 2011. – 736 с.
2. Барановский, А.Ю., Семенов, Н.В. Современная диетология. Организационно-правовые основы. СПб: МАПО, 2010. – 380 с.
3. Гастроэнтерология и питание / Д. Нью; под ред. Р. Полина; пер. с англ.; под ред. Ю.Г. Мухиной. М.: Логосфера, 2014. - 512 с.
4. Гурвич, М.М. Диетология. Полное руководство. М.: Эксмо, 2011.- 512 с.
5. Гурвич, М.М. Диетология и диетические столы. Полное руководство. М.: Эксмо, 2015.- 592 с.
6. Гурвич, М.М. Диета при заболеваниях органов пищеварения. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2006.- 288 с.
7. Диетология: Руководство. Под ред. А.Ю. Барановского. - СПб: Питер, 2017. – 1104 с.
8. Каганов, Б.С. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М: Эксмо, 2015. - 272 с.