

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

Ректор АНО ДПО
«ММА им. С.П. Боткина»



Михедов Н.А.

«19» августа 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**Наименование программы: Организация работы медицинской
сестры диетической.**

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации.

Почти 30% больных стационаров и поликлиник имеет количественные или качественные нарушения питания, которые существенно снижают эффективность медицинских вмешательств. Современная диетология за последние годы сделала существенный прорыв в диагностике этих нарушений и развитии методов их коррекции. Медицинская сестра диетическая должна уметь определить пищевой статус пациента и, если потребуется, скорректировать диету, добавить необходимую пищевую смесь (или добавку), при этом могут использоваться различные методы введения пищевых веществ.

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Организация работы медицинской сестры диетической» обусловлена тем, что в условиях модернизации здравоохранения необходимо дальнейшее повышение качества оказания медицинской помощи населению.

Цели реализации программы:

Целью дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (далее – Программа) специалистов со средним медицинским образованием «Организация работы медицинской сестры диетической» является углубление и расширение объема знаний и умений, совершенствование практических навыков в связи с повышением требований к уровню квалификации и необходимостью освоения современных профессиональных задач в области диетологии.

В Программе представлен обзор вопросов рационального, сбалансированного, лечебного питания при различных заболеваниях, роль основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании, значение

диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий и т.д.

Программа «Организация работы медицинской сестры диетической» является учебно-методическим нормативным документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоемкость обучения.

Программа составлена в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.02.2016 № 83н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием", разработана на основе законодательных и нормативных документов Российской Федерации:

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

- 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 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 №515н);

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

-приказ МЗ РФ от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»,

-приказ Министерства здравоохранения РФ от 15.11.2012 №920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»».

Требования к поступающему для обучения на программу слушателю:

К освоению программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное (медицинское) образование и сертификат специалиста 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: удостоверение о повышении квалификации.

**II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, УСПЕШНО
ОСВОИВШИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ
ПРОГРАММУ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СРЕДНЕГО
МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА, СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 36
АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ ПО ТЕМЕ
«Организация работы медицинской сестры диетической»**

Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование профессиональных компетенций медицинской сестры диетической, ее профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с квалификационными характеристиками и требованиями по соответствующей должности, профессии и специальности.

**Характеристика профессиональных компетенций медицинской сестры
диетической, подлежащих совершенствованию в результате освоения
Программы**

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

-готовность к планированию и организации лечебного питания в медицинской организации (ПК-1).

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна знать:

-законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;

-общие вопросы организации питания в медицинских организациях;

-организацию питания в отделениях медицинских организаций;

-основы рационального питания населения;

-вопросы профилактики болезней недостаточного и избыточного питания;

-методы и средства гигиенического воспитания.

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации;
- соблюдать установленные физиологические нормы питания человека;
- соблюдать принципы рационального и лечебного питания;
- проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача-диетолога;
- составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам совместно с врачом-диетологом;
- составлять и пользоваться картотекой и рецептурой диетических блюд в медицинской организации;
- рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна владеть:

- основами рационального питания при составлении меню;
- навыками составления семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации;
- планированием сезонного меню;
- навыками составления картотеки и рецептуры диетических блюд;
- применения суточных норм питания;
- разработкой ассортимента диетических блюд;
- соблюдением основ рационального питания.

III. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1. Учебный план Программы «Организация работы медицинской сестры диетической»

№ п/ п	Наименование раздела, дисциплины (модуля)	Трудоемкос ть, час	ДОТ, час		Форма контроля
			Лекции	Самост. работа	
1	Модуль 1. Организация работы медицинской сестры диетической	5	5		
2	Модуль 2. Общие вопросы диетологии.	7	7		
3	Модуль 3. Частные вопросы диетологии. Лечебное питание при различных заболеваниях	22	22		
	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. Организация работы медицинской сестры диетической	5	5						
2	Модуль 2. Общие вопросы диетологии.	7		3	4				
3	Модуль 3. Частные вопросы диетологии. Лечебное питание при различных заболеваниях	22				7	7	6	2
	Итоговая аттестация	2							2
	ИТОГО:	36	5	3	4	7	7	6	4

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

Модуль 1. Организация работы медицинской сестры диетической.

Организация работы диетсестры. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.

Модуль 2. Общие вопросы диетологии.

Роль витаминов в питании. Роль макроэлементов в питании. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Питание взрослого населения.

Модуль 3. Частные вопросы диетологии. Лечебное питание при различных заболеваниях.

Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.

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

Вопросы итогового теста

1. Для понятия режим питания справедливо следующее утверждение:
 - 1) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору;
 - 2) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору, массе по приему пищи;**
 - 3) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, массе по приему пищи;
 - 4) время и количество приёмов пищи, интервалы между ними, распределение пищевого рациона: химическому составу, продуктовому набору, массе по приему пищи.
 - 5) время и количество приёмов пищи, распределение пищевого рациона: по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору в зависимости от времени года, массе по приему пищи.

2. Основным источником магния являются:
 - 1) злаковые культуры;
 - 2) орехи (миндаль);**
 - 3) овощи, фрукты;
 - 4) творог, сыр;
 - 5) мясо.

3. Суточная потребность в энергии человека в наибольшей мере определяется всем перечисленным, кроме:
 - 1) возраста;
 - 2) расы;**
 - 3) характера трудовой деятельности;
 - 4) климата;
 - 5) физической нагрузки.

4. Переваривание липидов происходит в:
 - 1) ротовой полости;
 - 2) желудке;
 - 3) тонкой кишке и 12-перстной кишке;**
 - 4) толстой кишке;
 - 5) тонкой кишке.

5. Освобождение желудка от пищи тормозят:
 - 1) жиры;**
 - 2) углеводы;

- 3) белки;
- 4) жирорастворимые витамины;
- 5) фруктоза.

6. К принципам рационального питания относятся:

- 1) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма;
- 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона;
- 3) соблюдение режима питания;
- 4) разнообразие пищевых продуктов в рационе;
- 5) **разнообразие блюд в рационе.**

7. Суточные энерготраты включают виды расхода энергии:

- 1) **на основной обмен;**
- 2) на специфически динамическое действие пищи;
- 3) на все виды физической и умственной деятельности;
- 4) на время сна;
- 5) на ходьбу

8. Важнейшими функциями растительных волокон являются:

- 1) **участие в регуляции перистальтики кишечника;**
- 2) нормализация моторной деятельности желчевыводящей системы;
- 3) сорбция эндогенных и экзогенных токсинов;
- 4) снабжение человека энергией;
- 5) построение клеточных мембран.

9. Основными источниками кальция в питании человека являются:

- 1) молоко;
- 2) сыр;
- 3) кефир;
- 4) рыба;
- 5) **творог.**

10. Рекомендуемая суточная норма потребления кальция взрослыми людьми составляет:

- 1) 2000 мг;
- 2) 2000 мг;
- 3) 500 мг;
- 4) **800-1000 мг;**
- 5) 100 мг.

11. Важнейшими пищевыми источниками калия служат все перечисленные продукты:

- 1) **чернослив;**
- 2) абрикос;

- 3) курага;
- 4) мясо;
- 5) рис.

12. К пищевым продуктам, основным источникам витамина С, относятся:

- 1) **шиповник;**
- 2) черная смородина;
- 3) цитрусовые;
- 4) картофель;
- 5) яйца.

13. Основным источником витамина Е - токоферола является:

- 1) масло подсолнечное;
- 2) **желток яйца;**
- 3) зародыши хлебных злаков;
- 4) фрукты и овощи;
- 5) морковь.

14. Основным принципам лечебного питания соответствует следующее справедливое утверждение:

- 1) Лечебное питание должно быть адаптировано по технологии приготовления и режиму питания к клинико-патогенетическим особенностям болезни и стадии заболевания.
- 2) Лечебное питание адаптировано по химическому составу, энергетической ценности диеты к клинико-патогенетическим особенностям болезни и стадии заболевания.
- 3) Адаптировано по химическому составу, энергетической ценности диеты, технологии приготовления к клинико-патогенетическим особенностям болезни.
- 4) **Адаптировано по химическому составу, энергетической ценности диеты, технологии приготовления и режиму питания к клинико-патогенетическим особенностям болезни и стадии заболевания.**
- 5) Адаптировано по энергетической ценности диеты, технологии приготовления, климатической зоне, возрасту к клинико-патогенетическим особенностям болезни и стадии заболевания.

15. Основным характеристикам высокобелковой диеты (ВБД) соответствует следующее справедливое утверждение:

- 1) Содержит повышенное количество витаминов и белков.
- 2) Отличается повышенной энергетической ценностью.
- 3) Содержит повышенное количество белка, углеводов.
- 4) **Содержит повышенное количество белка, пониженное - углеводов.**
- 5) Содержит повышенное количество белка, углеводов и витаминов.

16. При обострении язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки кратность приема пищи у больных составляет:

- 1) 2 раза в день;
- 2) 3 раза в день;
- 3) 4 раза в день;
- 4) 5-6 раз в день;**
- 5) количество приемов пищи не имеет значения.

17. При язвенной болезни с локализацией процесса в 12-перстной кишки пищу следует готовить:

- 1) на пару;**
- 2) жарить;
- 3) тушить;
- 4) запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания;
- 5) принимать в сыром виде.

18. Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям щадящей диеты (ЩД), протёртый вариант, включает:

- 1) салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша рассыпчатая гречневая, кисель фруктовый;
- 2) сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный;
- 3) суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, пюре картофельное, яблочный мусс;**
- 4) морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук;
- 5) сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки.

19. При язвенной болезни не разрешается использовать:

- 1) мясной бульон;**
- 2) овощной отвар;
- 3) крупяной отвар;
- 4) слизистый отвар;
- 5) костный бульон.

20. Основным элементом лечения больного острым панкреатитом в первые дни заболевания является:

- 1) тепло;
- 2) обильная еда;
- 3) движение;
- 4) голод;**
- 5) редкие приемы пищи.

21. Больной хроническим панкреатитом в стадии ремиссии, имеющий идеальную массу тела, должен в сутки получать углеводы в количестве:

- 1) 100-120 г;
- 2) 200-250 г;
- 3) 300-350 г;**
- 4) 400-450 г;
- 5) 500-550 г.

22. Количество белка в рационе больных железодефицитной анемией должно быть не менее:

- 1) 60-70 г.;
- 2) 80-90 г.;
- 3) 100-120 г.;**
- 4) 20-40 г.;
- 5) 90-100 г.

23. При хронической почечной недостаточности квота белка:

- 1) резко ограничивается;**
- 2) не ограничивается;
- 3) не имеет значения;
- 4) незначительно ограничивается;
- 5) увеличивается.

24. Больным острым гломерулонефритом в начале лечения дают жидкость в количестве:

- 1) суточный диурез плюс 400 мл.;**
- 2) 1 литр;
- 3) 1,5-2 литра;
- 4) 2,5 литра;
- 5) 3 литра.

25. Больным атеросклерозом с сопутствующими заболеваниями желудочно-кишечного тракта (язвенная болезнь желудка, энтерит) продукты моря рекомендуется включать в виде:

- 1) сухой морской капусты;
- 2) паровых котлет из кальмаров;**
- 3) салатов из морской капусты;
- 4) нельзя включать в рацион ни в каком виде;
- 5) кальмаров жаренных на растительном масле.

26. Больным с выраженной недостаточностью кровообращения предпочтительнее включать в рацион:

- 1) натуральные продукты питания (мясо, рыбу, молоко);**
- 2) изделия из них (колбасу, сыр);
- 3) рафинированные продукты (очищенные от клеточных оболочек);
- 4) продукты, обладающие послабляющим действием;
- 5) мучные изделия.

27. При подагре показано:

- 1) лечение голодом;
- 2) разгрузочные дни;
- 3) основной вариант диеты (ОВД);**
- 4) высокобелковая диета (ВБД);
- 5) низкобелковая диета (НБД).

28. Калиевая диета больному с тяжёлой степенью нарушения кровообращения назначается в случае:

- 1) сопутствующего сахарного диабета;
- 2) непереносимости белка яиц;
- 3) гиперхолестеринемии;
- 4) при непереносимости молока;**
- 5) аллергических реакциях на проводимое медикаментозное лечение.

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 литературы:

1. Вредлинд А., Суджян А. Клиническое питание. – Stockolm. – 1990.
2. Дерюгина М.П., Домбаровский В.Ю., Панферов В.И., Диетическое питание детей, Минск, Полыма, 1991.
3. Беюл Е.А., Бугадовская В.Н., Высоцкий В.Г. и др.; под ред. Самсонова М.А., Покровского А.А.Справочник по диетологии М., Медицина, 1992.
4. Справочник по диетологии (Под ред. М.А. Самсонова, А.А. Покровского – М.: Медицина, 1992. – с. 175-179.
5. Справочник по диетологии (Под ред. М.А. Самсонова, А.А. Покровского – М.: Медицина, 1992. – с. 188-190.
6. Рудмен Д. Оценка состояния питания.// Внутренние болезни (Под ред.
7. Е. Браунвальда и др). – М. Медицина, 1993. – Т.2 – с. 377-385
8. Полтева Ю.Ю., Цыбина Е.Н., Крылова А.К., Организация лечебного питания в детской больнице, М., Медицина, 1994.
9. Функции пищеварения // Основы физиологии человека (Под ред. Б.И. Ткаченко. – СПб: Международный фонд истории науки, 1994. – Т.1 – с. 380-446.
- 10.Кокосов А.Н., Луфт В.М., Ткаченко Е.И., Хорошилов И.Е. Разгрузочно-диетическая терапия в клинике внутренних болезней. – СПб.: Специальная литература – 1995. – 56 с.
- 11.Уголев А.М., Радбиль О.С. Гормоны пищеварительной системы. – М.: Наука, - 1995. – 283 с.
- 12.Барановский А.Ю., Назаренко О.И., Шапиро И.Я. Лечебное питание инфекционных больных. – СПб: Радиоавионика, 1997. – 108 с.
- 13.Лисовский В.А., Зандукели З.Я., Мухин И.М. и др. Экология и питание. – СПб: Лениздат. – 1998. – 254 с.
- 14.Мелик Л. Лечебное питание. – Ростов н/Д.: Проф-Пресс. 1998. – 505 с. – (Сер. "Зеленая"). – 10000 экз.

15. Гриффит В. Витамины, травы, минералы и пищевые добавки: Справочник/ Пер. с англ. – М.: ФАИР-Пресс, 2000. – 1056 с.– 10000 экз.
16. Доронина Ю. Лечение молочными продуктами: целебные свойства бифидо- и лактобактерий. – СПб.; Невский проспект, 2000. – 124 с. – 15000 экз.
17. Сивохина И.К. Справочник по лечебному питанию. – М.: Новая Волна, 2000 – 352 с. - 5000 экз.
18. Истомина А.В., Чижев С.С. Экология и гигиена профилактического питания. – М.: Вера плюс, 2000. – 100 с. – 1000 экз.
19. Маршак М.С. Краткий справочник по лечебному питанию. – СПб.: Тимошка, 2000. – 240 с. – 10000 экз.