

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «КОМПАС»**

Отделение непрерывного медицинского образования



Директор
АНО ДПО «НОЦ «Компас»
М.С. Смирнова
«25» августа 2023 г.

Приказ № 25/08/23/01-ОД от «25» августа 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Лечебное питание в медицинских организациях»

по специальности

«Диетология»

По дополнительной специальности:

Акушерство и гинекология	Инфекционные болезни	Пластическая хирургия	Травматология и ортопедия
Аллергология и иммунология	Кардиология	Профпатология	Урология
Гастроэнтерология	Колопроктология	Пульмонология	Физическая и реабилитационная медицина
Гематология	Косметология	Ревматология	Фтизиатрия
Генетика	Лечебное дело	Сердечно-сосудистая хирургия	Хирургия
Гериатрия	Неврология	Терапия	Челюстно-лицевая хирургия
Дерматовенерология	Нефрология	Торакальная хирургия	Эндокринология

Количество часов – 36 зачётных единиц трудоёмкости

г. Саратов

Разработчики программы:

Врач-диетолог высшей квалификационной категории Федерального государственного бюджетного учреждения Центр медицинской реабилитации «Луч» Министерства здравоохранения Российской Федерации **Габриэлян Каринэ Михайловна**;

Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья, руководитель отделения НМО АНО ДПО «НОЦ «Компас» **Лелюхина Ирина Вячеславовна**.

Рецензенты:

Врач-диетолог Общества с ограниченной ответственностью «Санаторий Плаза» **Богущ Ольга Васильевна**.

Заведующий кафедрой клинической медицины Саратовского медицинского университета «РЕАВИЗ», доктор медицинских наук, профессор, **Трубецков Алексей Дмитриевич**.

Программа принята:

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации по специальности «Диетология» (количество часов – 36) Педагогического совета АНО ДПО «НОЦ «Компас» протокол № 41 от «24» августа 2023 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа «Лечебное питание в медицинских организациях» ставит своей задачей - углубление знаний и умений по основным вопросам диетологии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности, усовершенствование навыков работы в области диетологии, правильного видения роли правильного питания в формировании здорового образа жизни, сохранения, укрепления и восстановления здоровья.

Большая часть программы направлена на освещение специальных знаний и умений в области диетологии. В ней подробно раскрыты вопросы организации и принципы рационального (сбалансированного) питания здорового и больного человека, физиологические и энергетические нормы питания пациентов с различной патологией.

Цель освоения: дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Лечебное питание в медицинских организациях» - это совершенствование теоретических знаний и профессиональных компетенций, необходимых для оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология», профилактической деятельности, направленной на сохранение здоровья населения, здоровое (оптимальное) питание при проведении профилактики, лечения и реабилитации пациентов.

Категория обучаемых: врач-диетолог, врач-лечебник (врач-терапевт участковый), врач-аллерголог-иммунолог, врач-инфекционист, врач-кардиолог, врач-эндокринолог, врач-дерматовенеролог, врач-уролог, врач-фтизиатр, врач – сердечно-сосудистый хирург, специалист по медицинской реабилитации, врач-нефролог, врач-хирург, врач-травматолог-ортопед, врач-невролог, врач-ревматолог, врач - челюстно-лицевой хирург, врач-гериатр, врач – колопроктолог, врач-гастроэнтеролог, врач-гематолог, врач-генетик, врач - торакальный хирург, врач-пульмонолог, врач-пластический хирург, врач-косметолог, врач – акушер-гинеколог, врач-профпатолог.

Срок обучения: 2 недели.

Трудоемкость программы - 36 зачётных единиц

Форма обучения: заочная

Режим занятий: 3 академических часа в день (1 академический час – 45 минут.)

При успешной аттестации обучающийся получает удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида). Освоение программы необходимо для формирования портфолио с целью дальнейшей аккредитации специалиста.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы «Лечебное питание в медицинских организациях».

Программа разработана на основании утверждённых профессиональных стандартов по специальностям, список которых представлен в таблице 1.

Таблица 1. Реквизиты профессиональных стандартов и их соответствие специальностям врачей.

	Код ПС	Наименование профессионального стандарта	Реквизиты приказа Минтруда России	Специальность
1	02.009	Врач-лечебник (врач-терапевт участковый)	№ 293н от 21.03.2017	Лечебное дело Терапия
2	02.023	Врач-аллерголог-иммунолог	№ 138н от 14.03.2018	Аллергология и иммунология

3	02.024	Врач-инфекционист	№ 135н от 14.03.2018	Инфекционные болезни
4	02.025	Врач-кардиолог	№ 140н от 14.03.2018	Кардиология
5	02.028	Врач-эндокринолог	№ 132н от 14.03.2018	Эндокринология
6	02.033	Врач-дерматовенеролог	№ 142н от 14.03.2018	Дерматовенерология
7	02.036	Врач-уролог	№ 137н от 14.03.2018	Урология
8	02.037	Врач-фтизиатр	№ 684н от 31.10.2018	Фтизиатрия
9	02.038	Врач – сердечно-сосудистый хирург	№ 143н от 14.03.2018	Сердечно-сосудистая хирургия
10	02.039	Специалист по медицинской реабилитации	№ 572н от 03.09.2018	Физическая и реабилитационная медицина
11	02.041	Врач-нефролог	№ 712н от 20.11.2018	Нефрология
12	02.043	Врач-хирург	№ 743н от 26.11.2018	Хирургия
13	02.044	Врач-травматолог-ортопед	№ 698н от 12.11.2018	Травматология и ортопедия
14	02.046	Врач-невролог	№ 51н от 29.01.2019	Неврология
15	02.047	Врач-ревматолог	№ 50н от 29.01.2019	Ревматология
16	02.048	Врач - челюстно-лицевой хирург	№ 337н от 15.06.2020	Челюстно-лицевая хирургия
17	02.049	Врач-гериатр	№ 413н от 17.06.2019	Гериатрия
18	02.050	Врач - колопроктолог	№ 69н от 11.02.2019	Колопроктология
19	02.052	Врач-гастроэнтеролог	№ 139н от 11.03.2019	Гастроэнтерология
20	02.053	Врач-гематолог	№ 68н от 11.02.2019	Гематология
21	02.054	Врач-генетик	№ 142н от 11.03.2019	Генетика
22	02.056	Врач - торакальный хирург	№ 140н от 11.03.2019	Торакальная хирургия
23	02.058	Врач-пульмонолог	№ 154н от 19.03.2019	Пульмонология
24	02.062	Врач-пластический хирург	№ 482н от 31.07.2020	Пластическая хирургия
25	02.076	Врач-косметолог	№ 2н от 13.01.2021	Косметология
26	02.082	Врач-диетолог	№ 359н от 02.06.2021	Диетология
27	02.084	Врач – акушер-гинеколог	№ 262н от 19.04.2021	Акушерство и гинекология
28	02.088	Врач-профпатолог	№ 732н от 22.11.2022	Профпатология

Целевой аудиторией программы по основной специальности являются врачи-диетологи, которые в соответствии с трудовой функцией 3.1.1. «Организация лечебного питания в медицинских организациях» должны знать «принципы организации лечебного питания пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний». В соответствии с трудовой функцией 3.1.3. «Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности» врач-диетолог должен знать «методы лечебного питания взрослых, энтерального и парентерального питания».

В целевую аудиторию по дополнительным специальностям входят врачи-специалисты, которые должны уметь «назначать лечебное питание» в соответствии с трудовой функцией «Назначение лечения пациентам с заболеваниями и (или) состояниями». Коды соответствующей трудовой функции представлены в таблице 2.

Таблица 2. Коды трудовой функции в профессиональных стандартах.

	Код ПС	Наименование профессионального стандарта	Код трудовой функции	Специальность
1	02.009	Врач-лечебник (врач-терапевт участковый)	3.1.3.	Терапия
2	02.023	Врач-аллерголог-иммунолог	3.1.2.	Аллергология и иммунология
3	02.024	Врач-инфекционист	3.1.2.	Инфекционные болезни
4	02.025	Врач-кардиолог	3.1.2.	Кардиология
5	02.028	Врач-эндокринолог	3.1.2.	Эндокринология
6	02.033	Врач-дерматовенеролог	3.1.1.	Дерматовенерология
7	02.036	Врач-уролог	3.1.2.	Урология
8	02.037	Врач-фтизиатр	3.1.2.	Фтизиатрия
9	02.038	Врач – сердечно-сосудистый хирург	3.1.2.	Сердечно-сосудистая хирургия
10	02.039	Специалист по медицинской реабилитации	3.1.2.	Физическая и реабилитационная медицина
11	02.041	Врач-нефролог	3.1.2.	Нефрология
12	02.043	Врач-хирург	3.1.2.	Хирургия
13	02.044	Врач-травматолог-ортопед	3.1.2.	Травматология и ортопедия
14	02.046	Врач-невролог	3.1.2.	Неврология
15	02.047	Врач-ревматолог	3.1.2.	Ревматология
16	02.048	Врач - челюстно-лицевой хирург	3.1.2.	Челюстно-лицевая хирургия
17	02.049	Врач-гериатр	3.1.2.	Гериатрия

18	02.050	Врач - колопроктолог	3.1.2	Колопроктология
19	02.052	Врач-гастроэнтеролог	3.1.2.	Гастроэнтерология
20	02.053	Врач-гематолог	3.1.2.	Гематология
21	02.054	Врач-генетик	3.1.2.	Генетика
22	02.056	Врач - торакальный хирург	3.1.2.	Торакальная хирургия
23	02.058	Врач-пульмонолог	3.1.2.	Пульмонология
24	02.062	Врач-пластический хирург	3.1.2.	Пластическая хирургия
25	02.076	Врач-косметолог	3.1.2.	Косметология
26	02.084	Врач – акушер-гинеколог	3.1.2.	Акушерство и гинекология
27	02.088	Врач-профпатолог	3.1.2	Профпатология

2.2. Перечень трудовых действий, умений и знаний, на совершенствование которых нацелена программа:

В результате освоения программы обучающийся 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;
- Принципы составления перечня блюд лечебного питания, карточек-раскладок, семидневного меню стандартных, специальных и персонализированных диет;
- Методы организации производственного контроля работы пищеблока;
- Принципы контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, правила хранения запаса продуктов;
- Принципы контроля правильности закладки продуктов при приготовлении блюд лечебного питания;
- Методы контроля правильности закладки специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Методы контроля качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- Методы контроля своевременности проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников пищеблока;
- Принципы организации и проведения контроля организации лечебного питания;
- Методы контроля объема потребностей в продуктах, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Методы контроля планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Нормы лечебного питания;
- Методы лечебного питания взрослых и детей, энтерального и парентерального питания;
- Правила приготовления блюд лечебного питания, составления лечебных диет, семидневных меню;
- План лечебного питания пациента с учетом диагноза, возраста и клинической картины в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи.

Уметь:

- Применять лечебные диеты для проведения лечебного питания пациентов различных клинико-статистических групп заболеваний, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи;
- Обосновывать выбор лечебной диеты для пациентов с острыми и хроническими заболеваниями;
- Назначать лечебное питание пациентам с острыми и хроническими заболеваниями;
- 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 ведения историй болезни на соответствие назначаемых диет и этапности лечебного питания;
- Организовывать лечебное питание пациентов с учетом заболевания и (или) состояния;
- Формировать перечень лечебных диет;
- Формировать перечень блюд лечебного питания, подготавливать карточки-раскладки блюд лечебного питания;
- Составлять семидневное меню стандартных, специальных и персонализированных диет;
- Контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, правильность хранения запаса продуктов;
- Контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд лечебного питания, в том числе специализированных продуктов, смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Организовывать контроль качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- Организовывать санитарно-просветительскую работу по пропаганде здорового и лечебного питания среди сотрудников медицинской организации и пациентов;
- Осуществлять контроль организации лечебного питания;
- Организовывать контроль объема потребностей в продуктах, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Организовывать контроль планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Консультировать врачей-специалистов отделений по вопросам организации лечебного питания.

Иметь навыки:

- Организации лечебного питания пациентов с учетом заболевания и (или) состояния;
- Определения перечня лечебных диет;
- Составления перечня блюд лечебного питания, подготовки карточек-раскладок блюд лечебного питания;
- Оценка эффективности и безопасности лечебных диет, в том числе применяемых в лечебном питании специализированных продуктов;
- Оценка эффективности и безопасности энтерального и парентерального питания;
- Составления семидневного меню стандартных, специальных и персонализированных диет;
- Проведения работы по организации производственного контроля работы пищеблока;
- Проведения работы по составлению программы организации производственного контроля работы пищеблока и буфетной в медицинской организации;
- Контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, требований к хранению запаса продуктов;
- Контроля правильности закладки продуктов при приготовлении блюд лечебного питания;
- Контроля правильности закладки специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Осуществления контроля качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения, в том числе снятия пробы в каждый прием пищи;
- Проведения работы по контролю своевременности проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетной;
- Проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового и лечебного питания среди сотрудников медицинской организации и пациентов;

- Осуществления контроля организации лечебного питания;
- Осуществления контроля за имеющимся в медицинской организации объемом продуктов, в то числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Осуществление контроля планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных продуктов: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет	Лекции, час.	Практичес кие. Лаборатор ные. Семинары.	Форма аттестации
1	Принципы сбалансированного питания. Гигиена питания	10	9	1	Тест
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль	3	3	0	
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	3	2	1	
1.3.	Общие санитарно- гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков	2	2	0	
1.4.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам	2	2	0	
2	Организация лечебного питания в медицинских организациях	8	7	1	Тест
2.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях	4	3	1	
2.2.	Правила составления меню	2	2	0	
2.3.	Организация контроля качества питания	2	2	0	
3	Лечебное питание при различных заболеваниях	16	15	1	Тест
3.1.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно- сосудистой системы	4	4	0	
3.2.	Лечебное питание при заболеваниях дыхания	4	4	0	
3.3.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	4	4	0	
3.4.	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей	4	3	1	
	Итоговая аттестация	2	0	2	Тест
	ИТОГО:	36	31	5	

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет по учебному плану	1 неделя	2 неделя	Всего выполнено часов
1	Принципы сбалансированного питания. Гигиена питания	10	10	0	10
2	Организация лечебного питания в медицинских организациях	8	8	0	8
3	Лечебное питание при различных заболеваниях	16	0	16	16
4	Итоговая аттестация	2	0	2	2
	ИТОГО нагрузка:	36	18	18	36

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

5.1. Рабочая программа раздела 1. Принципы сбалансированного питания. Гигиена питания.

Задача: Формирование базовых знаний, умений и навыков в сфере рационального (сбалансированного) питания, физиологических и энергетических норм питания.

Планируемые результаты:

Знать:

- Методы контроля объема потребностей в продуктах, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Методы контроля планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов
- Методы организации производственного контроля работы пищеблока;
- Принципы контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, правила хранения запаса продуктов;
- Методы контроля своевременности проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников пищеблока;
- Принципы организации и проведения контроля организации лечебного питания.

Уметь:

- Контролировать качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, правильность хранения запаса продуктов;
- Организовывать санитарно-просветительскую работу по пропаганде здорового и лечебного питания среди сотрудников медицинской организации и пациентов;
- Осуществлять контроль организации лечебного питания;
- Организовывать контроль планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;

Иметь навыки:

- Проведения работы по организации производственного контроля работы пищеблока;
- Проведения работы по составлению программы организации производственного контроля работы пищеблока и буфетной в медицинской организации;
- Контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, требований к хранению запаса продуктов;
- Проведения работы по контролю своевременности проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников пищеблока и буфетной;
- Проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового и лечебного питания среди сотрудников медицинской организации и пациентов;
- Осуществления контроля организации лечебного питания;
- Осуществление контроля планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных продуктов: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов.

Тематический план

Код	Наименование тем
1.	Принципы сбалансированного питания. Гигиена питания
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.
1.3.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков
1.4.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам

Содержание раздела

- *Пищевые вещества и их биологическая роль.* Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Синдромы, связываемые преимущественно с нарушениями питания. Систематизация пищевых продуктов по преимущественной роли в питании человека. Рациональное питание. Рекомендации ВОЗ по «здоровому питанию» европейского населения. Принципы рационального питания. Пирамида питания. Основы сбалансированного питания. Значение белков в питании человека. Значение жиров и углеводов в питании человека. Минеральные вещества, необходимые для человека. Роль витаминов в питании.
- *Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.* Мясо и мясные продукты. Мясо птиц. Мясо рыбы. Яйца. Молоко и молочные продукты. Молочнокислые продукты. Зерновые продукты. Овощи и плоды.
- *Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.* Основные законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания. Планировка помещений пищеблока. Состав центрального пищеблока. Технологическое оборудование. Хранение продуктов.
- *Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.* Санитарно-гигиенические требования хранения и транспортировки продуктов питания. Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям пищеблока. Контроль качества приготовляемой пищи. Суточная проба.

5.2. Рабочая программа раздела 2. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.

Задача: Совершенствование и приобретение новых знаний и умений в области управления, структуры и организации лечебного питания в лечебных и учреждениях.

Планируемые результаты:

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;
- Методы организации производственного контроля работы пищеблока;
- Принципы контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, правила хранения запаса продуктов;
- Методы контроля правильности закладки специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Принципы организации и проведения контроля организации лечебного питания;
- Методы контроля объема потребностей в продуктах, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов.

Уметь:

- Организовывать лечебное питание пациентов с учетом заболевания и (или) состояния;
- Формировать перечень лечебных диет;
- Формировать перечень блюд лечебного питания, подготавливать карточки-раскладки блюд лечебного питания;
- Составлять семидневное меню стандартных, специальных и персонализированных диет;
- Контролировать правильность закладки продуктов при приготовлении блюд лечебного питания, в том числе специализированных продуктов, смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Организовывать контроль качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи
- Осуществлять контроль организации лечебного питания;
- Организовывать контроль объема потребностей в продуктах, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Организовывать контроль планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Консультировать врачей-специалистов отделений по вопросам организации лечебного питания.

Иметь навыки:

- Проведения работы по составлению программы организации производственного контроля работы пищеблока и буфетной в медицинской организации;
- Контроля качества продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, требований к хранению запаса продуктов;
- Контроля правильности закладки продуктов при приготовлении блюд лечебного питания;
- Контроля правильности закладки специализированных продуктов, в том числе смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Осуществления контроля качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения, в том числе снятия пробы в каждый прием пищи;
- Осуществления контроля организации лечебного питания;
- Осуществления контроля за имеющимся в медицинской организации объемом продуктов, в том числе специализированных, входящих в состав норм лечебного питания: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов;
- Осуществление контроля планирования объема закупок продуктов, в том числе специализированных продуктов: смесей белковых композитных сухих и витаминно-минеральных комплексов.

Тематический план

Код	Наименование тем
2.	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях
2.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и учреждениях
2.2.	Правила составления меню
2.3.	Организация контроля качества питания

Содержание раздела

- *Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.* Перечень клинических рекомендаций, обязательных с 1 января 2023 года. Основные принципы лечебного питания в стационаре. Новая номенклатура диет (Система стандартных диет). Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях. Функциональные обязанности сотрудников медицинской организации при организации лечебного питания.
- *Правила составления меню.* Картотека блюд диетического питания. Карточка-раскладка. Порядок выписки питания для больных в ЛПУ.
- *Организация контроля качества питания.* Порядок контроля за качеством готовой пищи в МО. Перечень разрешенных для передачи продуктов. Гигиенические требования к продуктам питания. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Экспертиза продуктов питания.

5.3. Рабочая программа раздела 3. Лечебное питание при различных заболеваниях.

Задача: совершенствование теоретических знаний и профессиональных компетенций, необходимых для оказания медицинской помощи населению по профилю «Диетология», применять здоровое (оптимальное) питание при проведении профилактики, лечения и реабилитации пациентов.

Планируемые результаты:

Знать:

- Принципы организации лечебного питания пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний;
- Определение перечня лечебных диет для пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний;
- Принципы составления перечня блюд лечебного питания, карточек-раскладок, семидневного меню стандартных, специальных и персонализированных диет;
- Нормы лечебного питания;
- Методы лечебного питания взрослых и детей, энтерального и парентерального питания;
- Правила приготовления блюд лечебного питания, составления лечебных диет, семидневных меню;
- План лечебного питания пациента с учетом диагноза, возраста и клинической картины в соответствии с действующими порядками оказания медицинской помощи.

Уметь:

- Применять лечебные диеты для проведения лечебного питания пациентов различных клинико-статистических групп заболеваний, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи;
- Обосновывать выбор лечебной диеты для пациентов с острыми и хроническими заболеваниями;
- Назначать лечебное питание пациентам с острыми и хроническими заболеваниями;
- 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 ведения историй болезни на соответствие назначаемых диет и этапности лечебного питания;
- Организовывать лечебное питание пациентов с учетом заболевания и (или) состояния;
- Формировать перечень лечебных диет;

- Формировать перечень блюд лечебного питания, подготавливать карточки-раскладки блюд лечебного питания;
- Составлять семидневное меню стандартных, специальных и персонализированных диет;

Иметь навыки:

- Организации лечебного питания пациентов с учетом заболевания и (или) состояния;
- Определения перечня лечебных диет;
- Составления перечня блюд лечебного питания, подготовки карточек-раскладок блюд лечебного питания;
- Оценка эффективности и безопасности лечебных диет, в том числе применяемых в лечебном питании специализированных продуктов;
- Оценка эффективности и безопасности энтерального и парентерального питания;
- Составления семидневного меню стандартных, специальных и персонализированных диет;

Тематический план

Код	Наименование тем
3	Лечебное питание при различных заболеваниях
3.1.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
3.2.	Лечебное питание при заболеваниях дыхания
3.3.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения
3.4.	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей

Содержание раздела

- *Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой систем.* Диета и атеросклероз. Лечение гиперлипидемии диетой. Лечебное питание при артериальной гипертензии. Питание больных с острым инфарктом миокарда.
- *Лечебное питание при заболеваниях дыхания.* Питание больных с хроническими заболеваниями легких. Лечебное питание при хронических обструктивных болезнях легких. Диетические рекомендации при бронхиальной астме.
- *Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.* Лечебное питание при болезнях пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки. Влияние пищи на желудочную секрецию. Влияние пищи на желудочную моторику. Принципы механического, химического и термического щажения. Основные диеты, применяемые в лечебных и оздоровительных учреждениях при заболеваниях пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки. Лечебное питание при заболеваниях пищевода. Лечебное питание при заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки. Лечебное питание при заболеваниях кишечника. Принципы питания при заболеваниях печени и желчевыводящих путей. Лечебное питание при болезнях поджелудочной железы.
- *Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.* Принципы диетотерапии при хронической почечной недостаточности. Особенности лечебного питания больных с острой почечной недостаточностью. Питание при мочекаменной болезни.

6. ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Диетология. Руководство. Под редакцией А.Ю. Барановского. СПб.: Питер, 2023.
2. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

Дополнительная литература

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Основы питания россиян. СПб.: Питер, 2007.
2. Барановский А.Ю., Пак С.Ф. Диетология: организационно-правовые основы. СПб.: Диалект, 2006.
3. Гурвич М.М. Диетология для медсестры. М: Эксмо, 2008.
4. Кульчинская, И. В. Булимия. Еда или жизнь. Как избавиться от пищевой зависимости. М.: БИНОМ, 2013.
5. Лапкин М.М. Основы рационального питания [Электронный ресурс] / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017
6. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология, Ростов н/Д: Феникс, 2004.
7. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения. М: Династия, 2012.
8. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях. М: ООО "Издательство "Перфектум", 2014.
9. Современная диетология для медицинских сестер. М.: Медицинский проект, 2012.
10. Шевченко В.П. Клиническая диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение по дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации осуществляется с применением ДОТ и ЭО. Для реализации этого Центр располагает платформой для корпоративного обучения Moodle, которая соответствует всем критериям электронной информационно-образовательной среды, позволяя решить вопрос идентификации личности при подтверждении результатов обучения и осуществлять образовательный процесс. При этом используется следующий порядок идентификации слушателей. Системный администратор формирует личные кабинеты слушателей на основе приказа о зачислении. Каждый слушатель на адрес электронной почты, указанный при регистрации на Портале НМФО, получает логин и пароль, который необходимо изменить при первом посещении личного кабинета. После этого слушатель получает доступ к учебным материалам. Электронные учебные материалы включают в себя лекции, экспертную информацию, клинические случаи. Такой подход обеспечивает индивидуальный темп обучения. Учебные материалы доступны слушателям в любое время, они сами могут выбрать время и объем изучаемых материалов.

Кадровые условия.

Образовательная программа обеспечена преподавательским составом:

	ФИО	Специальность	Аккредитация	Ученая степень, научное звание	Квалификационная категория
1	Габриэлян Каринэ Михайловна	Диетология	25.07.2023	Нет	Высшая

8. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по Разделам 1, 2, 3 и итоговая аттестация проходят в форме тестирования.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида).

8. ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

9. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контрольно-измерительные материалы к промежуточному контролю
Тестовые задания к Разделу 1. Принципы сбалансированного питания. Гигиена питания.

Выбрать один правильный ответ:

1. Жиры для организма являются источником:

- 1) микроэлементов
- 2) пластических материалов
- 3) энергии
- 4) витаминов

2. Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:

- 1) пищевых пристрастий
- 2) физиологического состояния организма
- 3) национальных традиций

3. Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:

- 1) маринование
- 2) запекание
- 3) жарение

4. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:

- 1) 80-100
- 2) 110-150
- 3) 400-450
- 4) 50-75

5. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:

- 1) 180-200 г
- 2) 210-350
- 3) 400-450
- 4) 500-750

6. Контроль соблюдения работниками пищеблока санитарных требований осуществляет:

- 1) главный врач
- 2) диетсестра
- 3) повара
- 4) шеф – повар

7. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в МО возлагается на:

- 1) главного врача
- 2) врача диетолога
- 3) диетсестру
- 4) заведующего складом (кладовщика)

8. Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:

- 1) врач-диетолог
- 2) заведующий складом
- 3) шеф – повар
- 4) буфетчица

9. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- 1) врач-диетолог
- 2) диетсестра
- 3) повар
- 4) дежурный врач

10. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

- 1) 45 - 50° С
- 2) 57 - 62° С
- 3) 70- 90° С

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 10-9 правильных ответов

Оценка «4» - 8-7 правильных ответа

Оценка «3» - 6-5 правильных ответа

Тестовые задания к Разделу 2. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях

Выбрать один правильный ответ:

1. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- 1) 1 часа
- 2) 2 часов
- 3) 3 часов

2. Температура холодных блюд при раздаче:

- 1) не ниже 15° С
- 2) не выше 20° С
- 3) не ниже 25° С

3. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- 1) + 50°
- 2) + 55°
- 3) + 65°
- 4) + 75°

4. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:

- 1) заведующий отделением
- 2) заместитель главного врача по медицинской части
- 3) совет по питанию
- 4) врач-диетолог

5. В медицинской организации врач - диетолог составляет по основным диетам:

- 1) 7-дневное плановое меню
- 2) порционник
- 3) меню - раскладку
- 4) заявку на продукты

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к Разделу 3. Лечебное питание при различных заболеваниях.

Выбрать один правильный ответ:

1. Энергетической ценностью пищи является:

- 1) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
- 2) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)
- 3) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме
- 4) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ

2. Разгрузочные диеты:

- 1) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
- 2) высокобелковая диета при активном туберкулезе
- 3) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.
- 4) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

3. Особенность кулинарной обработки блюд в диете с механическим и химическим щажением (щадящая диета) состоит в том, что блюда готовятся в:

- 1) отварном виде или на пару, протертые и непротертые
- 2) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
- 3) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
- 4) отварном виде или на пару, без соли

4. Основным документом для приготовления пищи на кухне является:

- 1) заявка на питание
- 2) меню-раскладка
- 3) «Сводные сведения по наличию больных»
- 4) таблица химического состава блюд

5. При хронических заболеваниях почек, хронической почечной недостаточности, феникетонурии рекомендуются диетические пищевые продукты с:

- 1) модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом
- 2) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты
- 3) модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
- 4) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к итоговой аттестации.

Выбрать один правильный ответ:

1. **Рациональное питание включает определенные требования к:**
 - 1) пищевому рациону
 - 2) условиям приема пищи
 - 3) диетотерапии
2. **Пищевой рацион при рациональном питании должен все, кроме:**
 - 1) покрывать энергозатраты
 - 2) должны разделяться белки и углеводы
 - 3) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость
 - 4) быть разнообразными, безвредным
3. **Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:**
 - 1) роста
 - 2) вкуса
 - 3) мнения врачей
 - 4) возраста
4. **При построении любой диеты учитываются следующие принципы, кроме:**
 - 1) возможности большого в усвоении пищи
 - 2) местное или общее воздействие пищи на организм
 - 3) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
 - 4) соответствующая кулинария обработка пищи
5. **Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:**
 - 1) спортсменов
 - 2) больных хроническими заболеваниями
 - 3) здоровых людей
6. **Функции врача-диетолога при организации питания больных все, кроме:**
 - 1) контроль меню-раскладки
 - 2) составление порционников
 - 3) снятие пробы
 - 4) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
7. **Функции диетсестры при организации питания больных все, кроме:**
 - 1) составление порционников
 - 2) снятие пробы
 - 3) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
 - 4) осуществление контроля качества продуктов и их закладке
8. **Сведения о наличии больных, состоящих на питании, диетсестра пищеблока сверяет с данными:**
 - 1) приемного покоя
 - 2) палатной медсестры
 - 3) начмеда
 - 4) дежурного врача
9. **Диетсестра пищеблока ежедневно составляет все, кроме:**
 - 1) меню ежедневное
 - 2) порционник
 - 3) картотеку блюд
 - 4) меню - раскладку
10. **При составлении меню-раскладки диетсестра исходит из:**
 - 1) 7-дневного планового меню
 - 2) свободного порционника
 - 3) таблиц химического состава блюд
 - 4) номенклатуры диет
11. **Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:**
 - 1) врач-диетолог
 - 2) начмед
 - 3) диетсестра
 - 4) главный врач
12. **Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя:**
 - 1) фактический выход блюда
 - 2) температуру блюд

- 3) соответствие блюд диетам
- 4) количество отходов
- 13. **Результаты пробы записываются в:**
 - 1) меню - раскладку
 - 2) бракеражный журнал
 - 3) производственный журнал
 - 4) журнал контроля поступающих продуктов
- 14. **Срок хранения мяса, охлажденного на пищеблоке, составляет:**
 - 1) 2-е суток
 - 2) 3-е суток
 - 3) 4-ро суток
 - 4) 5-ро суток
- 15. **Расщепление пищевых веществ в желудочно-кишечном тракте обеспечивается:**
 - 1) системой механических и микробиологических процессов
 - 2) химическими, ферментативными, микробиологическими процессами
 - 3) системой механических, физико-химических, химических процессов
 - 4) действием соляной кислоты в желудке или поверхностно-активными веществами, в частности желчными кислотами в кишечнике
- 16. **Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) в документации пищеблока обозначается как:**
 - 1) ЩД
 - 2) НКД
 - 3) НБД
- 17. **Диеты, используемые наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем:**
 - 1) хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
 - 2) специализированные диеты, специальные рационы
 - 3) разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
 - 4) хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- 18. **Нормы лечебного питания на одного больного являются основанием для:**
 - 1) мониторинга применимости диет в медицинской организации
 - 2) мониторинга полноценности по химическому и энергетическому составу применяемых диет в медицинской организации
 - 3) формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи
 - 4) анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года
- 19. **Показаниями для включения в рацион продуктов, модифицированных по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные являются:**
 - 1) фенилкетурия, глютенная энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
 - 2) аллергические заболевания
 - 3) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии
 - 4) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность
- 20. **В карточке-раскладке перечисляются продукты, которые должны закладываться при приготовлении данного блюда, они определяют:**
 - 1) эстетичность внешнего вида блюда
 - 2) экономия энергии
 - 3) вид обработки продуктов
 - 4) вид термической обработки

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 19-20 правильных ответов
Оценка «4» - 17-18 правильных ответов
Оценка «3» - 15-16 правильных ответов
Оценка «2» - менее 15 правильных ответов

Разработчик

К.М. Габриэлян

