

Министерство здравоохранения Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования
«ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»
(КГБОУ ДПО ИПКСЗ)



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора управления по
учебной работе

Е.В. Неврычева

27 " декабря 2022 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ. ПРИНЦИПЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Специальность основная – «Диетология»

Трудоемкость – 36 акад. час. (36,0 ЗЕТ)

Форма обучения – заочная

Факультет повышения квалификации и профессиональной переподготовки
средних медицинских работников и фармацевтов

Кафедра организации сестринского дела

Хабаровск
2022

Составитель: старшие преподаватели кафедры организации сестринского дела Т.А. Ващенко, Т.А. Видягина

ОБСУЖДЕНО

на заседании кафедры организации сестринского дела

«07» декабря 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой


(подпись)

К.П. Топалов

Рекомендовано к утверждению рецензентами:

1. Добровольская Г.В. – врач-диетолог КГБУЗ «Краевая клиническая больница № 1» имени профессора С.И. Сергеева министерства здравоохранения Хабаровского края
(Ф.И.О. – ученая степень, звание, место работы)
2. Сиворакша Н.И. – начальник отдела ДПО КГБОУ СПО «Хабаровский государственный медицинский колледж» министерства здравоохранения Хабаровского края
(Ф.И.О. – ученая степень, звание, место работы)

СОГЛАСОВАНО

Декан ФПК и ППСМРиФ


(подпись)

Н.В. Новикова

«20» декабря 2022 г.

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом КГБОУ ДПО Института повышения квалификации специалистов здравоохранения «21» декабря 2022 г., протокол № 9

Председатель педагогического совета

И.о. проректора управления по учебной работе


(подпись)

Е.В. Неврычева

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (далее – Программа) разработана с учетом требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям и с учетом уровня полученного ранее образования.

Нормативная правовая основа разработки Программы:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан РФ»
3. Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 (ред. от 15.11.2013) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
4. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения".
5. Приказ Министерства здравоохранения России от 10.02.2016 г. № 83н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
6. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов от 22 января 2015 г. № ДЛ-1/05вн
7. Письмо Минобрнауки России от 21.04.2015 № ВК-1015/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ»;
8. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1030/06 «Методические рекомендации-разъяснения по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов»;
9. Письмо Минобрнауки России от 30.03.2015 № АК-821/06 «О направлении методических рекомендаций по итоговой аттестации слушателей»;

Актуальность Программы

Диетология является важным разделом медицины – внутренних болезней. От того, чем и как питается человек, зависит его самочувствие и здоровье. Поэтому знания основ физиологии питания, пищевой и биологической ценности пищевых продуктов физиологической роли основных пищевых веществ; влияние пищевых веществ на органы пищеварения и функции организма, на развитие алиментарно-зависимых заболеваний, является обязательной при подборе продуктов питания и составления меню при заболеваниях и состояниях в зависимости от возраста.

Структура программы включает цель, планируемые результаты обучения, учебный план, организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы, учебно-методическое и информационное обеспечение. Учебный план определяет объем, последовательность и распределение, формы организации учебного процесса с указанием их трудоемкости и формы аттестации.

В процессе обучения рассматриваются следующие вопросы: основы физиологии питания; принципы сбалансированного питания и требования к его организации; пищевая ценность основных групп пищевых продуктов; проблемы питания современного человека; факторы, влияющие на качество питания; специализированное питание для отдельных групп населения; особенности питания пожилых людей; питание при умственном труде.

Каждый слушатель обеспечен доступом к информационным ресурсам научной библиотеки института и кафедры.

Контроль за эффективностью обучения включает в себя текущий контроль и тестирование.

Итоговая аттестация осуществляется посредством проведения тестирования и решения ситуационных задач, выявляющих теоретическую подготовку и владение практическими навыками обучающихся в соответствии с целями программы и планируемыми результатами ее освоения,

1.1. Цель реализации Программы - совершенствование компетенций в сфере физиологии питания, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Категория обучающихся: медицинская сестра диетическая.

Уровень профессионального образования: среднее профессиональное по одной из специальностей «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Трудоемкость обучения: 36 акад. час. (0,25 мес.) / 36 ЗЕТ (1 акад. час = 1 ЗЕТ).

Срок освоения программы обеспечивает возможность достижения цели и задачам программы, а также выбранным компетенциям, заявленным в программе.

Форма обучения: заочная с применением электронного обучения.

Итоговая аттестация: проводится в форме экзамена (тестирование и решение ситуационных задач).

1.2. Планируемые результаты освоения Программы

Реализация ДПП направлена на совершенствование следующих профессиональных компетенций (ПК) характеризуются способностью/готовностью:

ПК-1 - к планированию и организации рационального лечебного питания.

ПК-2 - к проведению контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.

ПК-3 - к осуществлению контроля организации лечебного питания в отделениях медицинской организации.

1.3. Связь Программы с Единым квалификационным справочником должностей, занимаемых руководителями, служащими, специалистами.

Раздел: «Квалификационные характеристики должностей и работников в сфере здравоохранения»

Наименование должности	Должностные обязанности	Код и наименование компетенций
Медицинская сестра диетическая	Осуществляет контроль качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке.	ПК-1 - к планированию и организации рационального лечебного питания. ПК-2 - к проведению контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок. ПК-3 - к осуществлению контроля организации лечебного питания в отделениях медицинской организации.

1.4. Профессиональные компетенции, совершенствуемые в результате освоения Программы

Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
ПК-1 к планированию и организация рационального лечебного питания.	- положение о Совете по лечебному питанию; - руководство, штаты и обязанности диетологической службы; - особенности организации рационального и лечебного питания; - характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности; - суточные нормы питания в медицинской организации; - режим питания и рецептуры диетических блюд; - картотека и рецептуры диетических блюд; взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд; - семидневное сезонное меню.	- разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством; - формировать картотеку блюд; - составлять плановое сезонное семидневное меню по диетам; - разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд; - соблюдать принципы рационального и лечебного питания; -заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке; - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока.	- получение информации о постоянно действующих диетах в медицинской организации в соответствии с его профилем; - взаимодействие с врачом диетологом; - утверждение номенклатуры диет и режима питания медицинской организации; - разработка карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд; - составление и утверждение семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации; - консультирование сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания; - проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных;
ПК-2 Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.	- гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок; - сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность; - характеристика качества основных пищевых продуктов; - сроки и условия хранения (годности) продукции; - условия хранения скоропортящихся продуктов в холодильных	- соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций; - органолептически определять признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов; давать оценку продуктам; - составлять акт в случае возврата продукции поставщику; - устанавливать процент отходов после первичной обработки продуктов; - заполнять утвержденную медицинскую документацию в уста-	- присутствие при приемке на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; - проверка документов, удостоверяющих их качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения; - проведение органолептической оценки пищевой продукции; - контроль условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах; проверка соблюдения правила товарного соседства; - составление акта в случае недоброкачественности продуктов; - определение качества полуфабрикатов после

Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
	камерах, правила товарного соседства; - порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику;	новленном порядке; - использовать информационно-образовательные технологии.	первичной обработки продуктов совместно поваром; - определение процента отходов совместно с поваром; - присутствие при закладке продуктов;
ПК-3 Контроль организации лечебного питания в отделениях медицинской организации.	- гигиенические требования к продуктам; - экспертиза качества пищевых продуктов; - чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье; - основы технологии приготовления диетических блюд; - пищевая ценность продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке; - порядок контроля качества готовой пищи на пищеблоке; - органолептическая оценка качества пищи; - пищевые отравления и их профилактика; - порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение; - перечень документации пищеблока и требования к ее ведению; - критерии качества лечебного питания;	- получать порционные требования медицинских отделений; - составлять сводное больничное порционное требование и ежедневное меню-расклад; - составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой; - проводить экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок; - осуществлять контроль хранения запасов и закладку продуктов; - контролировать технологию приготовления диетических блюд; - проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет; - осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой продукции; - заполнять утвержденную документацию; - проводить анализ семидневного меню, химического состава, энергетической ценности и расхода ассигнований на питание совместно с врачом	- планирование и проведение целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации; - осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи; - проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделениях; - проверка условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния столовой посуды и приборов; - контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных; - проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения; - контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках; - проведение опроса пациентов о качестве и организации лечебного питания в отделении медицинской организации; - проведение анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации;

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

	Наименование разделов модулей	Общая трудо-емкость, час.	Самостоятельная работа (СДО**, другие формы ДОТ)			Форма контроля
			Всего	из них		
				Изучение учебного материала	Выполне-ние кон-трольных заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Основы физиологии питания	4	4	3	1	Тестирование
2	Принципы сбалансированного питания и требования к его организации	6	6	5	1	Тестирование
3	Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов	6	6	5	1	Тестирование
4	Проблемы питания современ-ного человека. Факторы, влияющие на качество питания	6	6	5	1	Тестирование
5	Специализированное питание для отдельных групп насе-ления: особенности питания де-тей, беременных и кормящих женщин	6	6	5	1	Тестирование
6	Особенности питания пожи-лых людей. Питание при ум-ственном труде	6	6	5	1	Тестирование
7	Итоговая аттестация	2	2		2	Тестирование. Ситуационные задачи
	Итого	36	36	28	8	

3.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Трудоемкость / продолжительность: 36 акад. час. / 0,5 мес.

Учебные занятия проводятся в течение двух недель: 6 дней в неделю по 3 академических часа в день.

[illegible]

4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

МОДУЛЬ 1. ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ

Код	Наименование тем, подтем и элементов
1	Основы физиологии питания
1.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. История развития науки о питании. 2. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. 3. Рациональное питание населения как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. 4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. 5. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессах пищеварения.

МОДУЛЬ 2.

ПРИНЦИПЫ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ЕГО ОРГАНИЗАЦИИ

Код	Наименование тем, подтем и элементов
2	Принципы сбалансированного питания и требования к его организации
2.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. Определение понятия сбалансированного питания. 2. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания. 3. Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания. 4. Понятие «режима питания». Правила рационального питания. 5. Виды и составляющие сбалансированного питания. 6. Принципы составления сбалансированного полноценного рациона. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.

МОДУЛЬ 3.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОСНОВНЫХ ГРУПП ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Код	Наименование тем, подтем и элементов
3	Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов
3.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменимые и незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность). Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. 2. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира. Продукты – источники жиров. 3. Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов. 4. Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Продукты – источники витаминов. 5. Макро- и микроэлементы и их значение в питании.

МОДУЛЬ 4.
ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ

Код	Наименование тем, подтем и элементов
4	Проблемы питания современного человека. Факторы, влияющие на качество питания
4.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. Вопросы гигиены питания. Правила распределения приема пищи по ее калорийности в течение суток, режим питания. 2. Факторы, влияющие на качество питания: сбалансированность рецептуры; состав и параметры исходного сырья и упаковки; процессы производства, технологическое оборудование и квалификация персонала; организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции; условия хранения, транспортирования и реализации и др. 3. Роль психологического фактора. 4. Нормы физиологической потребности организма в энергии, пищевых и биологически активных веществах.

МОДУЛЬ 5.
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ: ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН

Код	Наименование тем, подтем и элементов
5	Специализированное питание для отдельных групп населения: особенности питания детей, беременных и кормящих женщин
5.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. Принципы здорового питания во время беременности. 2. Беременная женщина нуждается в дополнительных витаминах и минералах. 3. Принципы здорового питания мамы при грудном вскармливании. 4. Рациональное питание детей и подростков. 5. Роль витаминов и минеральных веществ в рационе.

МОДУЛЬ 6.
ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ПОЖИЛЫХ ЛЮДЕЙ.
ПИТАНИЕ ПРИ УМСТВЕННОМ ТРУДЕ

Код	Наименование тем, подтем и элементов
6	Особенности питания пожилых людей. Питание при умственном труде
6.1	<i>Вопросы к текущему контролю:</i> 1. Энергетическая ценность суточного пищевого рациона для лиц старших возрастных групп. 2. Рекомендации по питанию людей пожилого и старческого возраста. 3. Нормы потребления основных нутриентов. 4. Особенности геронто-диетологии. 5. Энергетическая ценность суточного пищевого рациона при умственном труде. 6. Роль витаминов и минеральных веществ в рационе. 7. Особенности питания студентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль осуществляется сотрудниками кафедры организации сестринского дела путем ежедневной статистики посещения слушателями своих личных кабинетов в системе дистанционного обучения (СДО) «Прометей», мониторинга работы слушателей по изучению учебно-методической литературы в разделе «Библиотека».

Сдача электронных тестов происходит в разделе «Тестирование» системы «Прометей». Система фиксирует результаты всех попыток тестирования слушателя, в том числе, если сеанс тестирования не был завершен или было превышено время на тестирование. Тесты для самопроверки всегда видны в списке доступных тестов и для их прохождения не требуется получать допуск, их можно сдавать неограниченное количество раз. После прохождения теста для самопроверки слушатель немедленно получает детальный отчет, содержащий все вопросы теста, ответы слушателя, верные ответы, а также возможные комментарии преподавателя.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации в рамках непрерывного медицинского образования средних медицинских работников со сроком освоения 36 акад. часов проводится в форме экзамена для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, предусмотренный дополнительной профессиональной программой.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации средних медицинских работников и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о подтверждении квалификации установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена по тестовым заданиям и решению ситуационных задач.

Процедура выполнения и проверки итогового теста

Тест выполняется в компьютерной форме в сети Интернет с использованием программной оболочки. Для проведения теста выделена аудитория, оснащенная персональными компьютерами с доступом в сеть Интернет. Время выполнения теста 45 минут. Проверка выполнения теста в целом производится автоматически. Общий тестовый балл сообщается сразу после окончания тестирования.

Тестирование оценивается по четырехбалльной системе: 91-100% - отлично, 81-90% - хорошо, 71-80% - удовлетворительно, меньше 71% - неудовлетворительно. Каждому слушателю предлагается ответить на 30 вопросов.

6.1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Примеры тестовых заданий для итогового тестирования

Выберите один или несколько правильных ответов

1. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ МЕДИЦИНСКОЙ СЕСТРЫ ДИЕТИЧЕСКОЙ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ ПРИКАЗОМ

- 1) *№ 330
- 2) № 920н
- 3) № 330, № 920н

2. ОСНОВНЫМ ДОКУМЕНТОМ, ОТНОсяЩИМСЯ К ПЕРВОЙ ГРУППЕ ДОКУМЕНТОВ, ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) *картотека блюд
- 2) семидневное меню
- 3) меню-раскладка

3. МЕНЮ-РАСКЛАДКУ НА ПИЩЕБЛОКЕ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ СОСТАВЛЯЕТ

- 1) врач-диетолог
- 2) *медицинская сестра диетическая
- 3) шеф повар
- 4) бухгалтер

4. СЕМИДНЕВНОЕ МЕНЮ УТВЕРЖДАЕТ

- 1) врач-диетолог
- 2) медицинская сестра диетическая
- 3) *главный врач

5. ИСТОЧНИКОМ ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ ЯВЛЯЕТСЯ

- 1) *пища
- 2) вода
- 3) углеводы
- 4) пищевые жиры и масла

6. РОТОВАЯ ПОЛОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ПИЩЕВАРЕНИЯ ВЫПОЛНЯЕТ ФУНКЦИЮ

- 1) расщепления белков, жиров, углеводов
- 2) переваривания жиров
- 3) выработки соляной кислоты
- 4) *механической переработки и начального расщепления крахмала

7. ОБМЕН ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ВКЛЮЧАЕТ

- 1) *процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно
- 2) процесс ассимиляции
- 3) процесс диссимиляции

8. РЕЖИМ ПИТАНИЯ РЕГЛАМЕНТИРУЕТ

- 1) *распределение пищи по времени, калорийности и объему
- 2) распределение пищи по калорийности и объему
- 3) распределение пищи по времени и объему

9. В РАЦИОНЕ ЗДОРОВОГО ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СООТНОШЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ И ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ СООТВЕТСТВЕННО

- 1) 10% и 90%
- 2) 80 г и 10 г
- 3) 1/3 и 2/3
- 4) 1/2 и 1/2
- 5) *45 г и 55 г

10. ОПТИМАЛЬНЫЙ РАЦИОН ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ ПО КАЛОРИЙНОСТИ СЛЕДУЮЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА:

- 1) 5%
- 2) 19%
- 3) *12-14%
- 4) 23%

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1. Образовательные технологии

1. Печатные раздаточные материалы для обучающихся (образцы бланков, шаблоны документов, журналов).
2. Учебные пособия, разработанные сотрудниками кафедры.
3. Компьютерные презентации всех лекций.
4. Обеспечение литературой из библиотеки кафедры и института.
5. Электронный ресурс Интернета.

7.2. Рекомендуемая литература

Основная:

1. Гурвич М. М., Диетология: пол. рук. / М. М. Гурвич. – М.: ЭКСМО, 2010. – 508 с.: табл. – (Библиотека медсестры).
2. Гурвич М. М., Лечебное питание: пол. Справ. / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2011. – 798 с.: табл. – (Новейший медицинский справочник).
3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практ. рук. для врачей-диетологов, диетсестёр, специалистов обществ. питания / В. А. Тутельян, М. А. Самсонов, Б. С. Каганов [и др.]; Рос. акад. мед. наук, ГУ «Научно-исследовательский институт питания». – М., 2008. – 444 с.: табл.
4. Могильный М. П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) / М. П. Могильный. – М.: Дели принт, 2011. – 384 с.: табл.

Дополнительная:

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях: сб. техн. нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011. – 584 с.: табл.
6. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: прил. к практ. рук. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава». – М.: Нац. ассоц. клин. питания, 2011. – 333 с.

7.3. Нормативные правовые и инструктивно-методические документы

1. Об основах охраны здоровья граждан : федер. закон № 323 от 21. 11.2011 // Рос. газ. 2011. – 23 нояб. (№ 263). – Послед. изм. 08.03.2015.
2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения"
3. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»
4. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 05 августа 2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с дополнениями и изменениями приказ от 26.04.2006 № 316)
5. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»
6. ГОСТ Р 53861 – 2010 «Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия.

7. Сан.ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; <http://www.consultant.ru>
8. Сан.ПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и обороту способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; <http://www.consultant.ru>
9. Сан.ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; <http://www.consultant.ru>
10. Сан.ПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»; <http://www.consultant.ru>
11. Сан.ПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

7.4. Информационно-электронные ресурсы

(базы данных, информационно-справочные и поисковые системы):

1. Министерства здравоохранения Хабаровского края <http://zdrav.medkhv.ru/>
2. Электронная информационно-образовательная среда Института:
 - Сайт КГБОУ ДПО ИПКСЗ <http://www.ipksz.khv.ru>
 - Электронный каталог научной библиотеки КГБОУ ДПО ИПКСЗ <http://irbis.ipksz.ru>
 - Полнотекстовая база данных учебно-методических разработок преподавателей Института <http://irbis.ipksz.ru>
 - Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://iprbookshop.ru>
 - Электронная медицинская библиотека «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/>
 - Информационно-правовое обеспечение – Система ГАРАНТ <http://www.garant.ru/products/ipo/>
3. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
4. Министерство здравоохранения РФ <http://www.rosminzdrav.ru/>
5. Ассоциации медицинских сестер России <http://www.medsestre.ru/>
6. Федеральная служба в сфере надзора по здравоохранению <http://www.roszdravnadzor.ru/>

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

8.1. Материально-технические условия для реализации программы (модуля)

Для организации самостоятельной работы обучающихся имеются учебные аудитории, оснащенные компьютерной техникой с подключением в сети Internet и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Института.

Обучающиеся из числа с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, обновляющимся по мере необходимости.

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов занятий, предусмотренной учебным планом.

1.1. Организационные условия реализации Программы

Асинхронный тип организации учебного процесса (в режиме off-line) обеспечивает обучающемуся возможность освоения учебного материала в любое удобное для него время и включает в себя изучение материалов, размещенных в СДО «Прометей» (запись видео- и / или аудио-лекций, компьютерные презентации, печатный материал и др.) и выполнение контрольных заданий (*ответов на контрольные вопросы, тестирование,*

решение ситуационных задач и т.д.). Общение с преподавателями реализуется с использованием средств телекоммуникаций в режиме отложенного времени.

Самостоятельная работа слушателей

Формы и виды самостоятельной работы слушателей определяются преподавателями при разработке Программы.

Основные формы самостоятельной работы:

- внеаудиторная самостоятельная работа под руководством и контролем преподавателя (при выполнении презентаций, докладов, рефератов);
- внеаудиторная самостоятельная работа без непосредственного участия преподавателя (подготовка к аудиторным занятиям, докладам, конкурсам, работа с учебной литературой, составление конспектов, написание рефератов, работа с электронными информационными ресурсами и базами данных, просмотр учебных фильмов, видеозаписей).

8.2 Реализация программы в системе дистанционного обучения «Прометей»

При реализации программы с полным использованием системы дистанционного обучения каждый слушатель имеет возможность изучить материал тем в индивидуальном порядке.

Одной из составляющей электронной информационно-образовательной среды является автоматизированная информационная система управления образовательной организацией. Система электронной поддержки образовательных программ на базе системы дистанционного обучения обеспечивает:

- идентификацию личности обучающегося;
- доступ к содержанию образовательных программ, в том числе к электронным учебно-методическим комплексам учебных дисциплин (модулей);
- интерактивное взаимодействие и систему обмена информацией между участниками образовательного процесса;
- мониторинг образовательного процесса (текущий контроль) и оценку результатов обучения на основе проведения промежуточной и итоговой аттестации обучающихся.

Обязательным условием является авторизация по логину и паролю из любой точки, имеющей доступ к сети Интернет. Логин и пароль для доступа предоставляется при зачислении.

Информационная составляющая программы размещена в подразделе «Библиотека» в формате конспекта лекций, презентаций. Отдельным блоком сформирована рекомендованная к изучению литература, что позволяет ознакомиться с нормативными документами и рекомендациями. Оценить самостоятельно уровень усвоения программы каждый обучающийся может, пройдя итоговое тестирование.

8.3. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Реализация Программы обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора.

Учебные занятия проводятся высококвалифицированными преподавателями института, имеющими значительный опыт работы в данной профессиональной области.

№ п/п	Наименование дисциплины (модули)	ФИО, должность по штатному расписанию	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Основное место работы, должность	Условия привлече- ния к педагогиче- ской деятельности
1.	Основы физиоло- гии питания. Принципы рацио- нального питания	Ващенко Т.А. Видягина Т.А. Чесная Э.А.		КГБОУ ДПО ИПКСЗ Стар- ший препода- ватель КГБОУ ДПО ИПКСЗ Стар- ший препода- ватель КГБОУ ДПО ИПКСЗ assi- стент	Штатный Штатный совместитель