




УТВЕРЖДАЮ

Директор

ФГБОУ «Казанский  
медицинский колледж»

Хисамутдинова З.А.

  
\_\_\_\_\_

(подпись)

«28» июня 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
специалистов со средним медицинским образованием**

**«Лечебное питание при различных болезнях»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ «Диетология», Лечебное дело», «Сестринское дело»,  
«Акушерское дело»**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
I. Паспорт программы	3
II. Содержание программы: учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, тематический план	9
III. Требования к результатам освоения программы	18
IV. Организационно-педагогические условия реализации программы	20
V. Контрольно-измерительные материалы	22

## **1. Паспорт программы**

**1.1. Целью реализации** дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием «Лечебное питание при различных болезнях» является систематизация и развитие профессиональных компетенций, совершенствование знаний и умений в рамках выполняемой ими профессиональной деятельности по специальностям «Диетология», «Лечебное дело», «Сестринское дело», «Акушерское дело».

### **1.2. Задачи образовательной программы:**

- Приобретение слушателями новых знаний и навыков, способствующих повышению уровня их профессиональной квалификации.

- Формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.

### **1.3. Требования к уровню образования слушателя**

Целевая аудитория - специалисты со средним медицинским образованием, осуществляющие профессиональную деятельность в медицинских организациях и имеющие сертификат специалиста или свидетельство об аккредитации по специальностям «Диетология», «Лечебное дело», «Сестринское дело», «Акушерское дело».

### **Квалификационная характеристика**

На основании Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23.07.2010г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» включает в себя:

#### **Медицинская сестра диетическая**

**Должностные обязанности.** Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. 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. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.

Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела; общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций; особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; физиологию пищеварения; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Диетология" без предъявления требований к стажу работы.

### **Фельдшер**

**Должностные обязанности.** Осуществляет оказание лечебно-профилактической и санитарно-профилактической помощи, первой неотложной медицинской помощи при острых заболеваниях и несчастных случаях. Диагностирует типичные случаи наиболее часто встречающихся заболеваний и назначает лечение, используя при этом современные методы терапии и профилактики заболеваний, выписывает рецепты. Оказывает доврачебную помощь, ассистирует врачу при операциях и сложных процедурах, принимает нормальные роды. Осуществляет текущий санитарный надзор, организует и проводит противоэпидемические мероприятия. Организует и проводит диспансерное наблюдение за различными группами населения (дети; подростки; беременные женщины; участники и инвалиды войн; пациенты, перенесшие острые заболевания; пациенты, страдающие хроническими заболеваниями). Организует и проводит профилактические прививки детям и взрослым. Осуществляет экспертизу временной нетрудоспособности. Обеспечивает хранение, учет и списание лекарственных препаратов, соблюдение правил приема лекарственных препаратов пациентами. Ведет медицинскую учетно-отчетную документацию. Проводит санитарно-просветительную работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; структуру, основные аспекты деятельности медицинских организаций; статистику состояния здоровья обслуживаемого населения; правила эксплуатации медицинского инструмента и оборудования; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы диспансеризации; основы медицины катастроф; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело" и сертификат специалиста по специальности "Лечебное дело" без предъявления требований к стажу работы.

### **Медицинская сестра**

**Должностные обязанности.** Оказывает доврачебную медицинскую помощь, осуществляет забор биологических материалов для лабораторных исследований. Осуществляет уход за больными в медицинской организации и на дому. Осуществляет стерилизацию медицинских инструментов, перевязочных средств и предметов ухода за больными. Ассистирует при проведении врачом лечебно-диагностических манипуляций и малых операций в амбулаторных и стационарных условиях. Проводит подготовку пациентов к различного рода исследованиям, процедурам, операциям, к амбулаторному приему врача. Обеспечивает выполнение врачебных назначений. Осуществляет учет, хранение, использование лекарственных средств и этилового спирта. Ведет персональный учет, информационную (компьютерную) базу данных состояния здоровья обслуживаемого населения. Руководит деятельностью младшего медицинского персонала. Ведет медицинскую документацию. Проводит санитарно-просветительную работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; теоретические основы сестринского дела; основы лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни; правила эксплуатации медицинского инструментария и оборудования; статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения и деятельность медицинских организаций; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы функционирования бюджетно-страховой медицины и добровольного медицинского страхования; основы валеологии и санологии; основы диетологии; основы диспансеризации, социальную значимость заболеваний; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и сертификат специалиста по специальности «Сестринское дело» без предъявления требований к стажу работы.

### **Акушерка**

**Должностные обязанности.** Оказывает доврачебную медицинскую помощь беременным женщинам и гинекологическим больным, устанавливает предварительный диагноз и срок беременности. Принимает нормальные роды. Проводит диспансеризацию и патронаж беременных, родильниц, гинекологических больных с выполнением организационных и лечебных мер. Оказывает экстренную доврачебную акушерскую и гинекологическую помощь, неотложную доврачебную помощь новорожденным. Проводит санитарно-гигиеническое обучение женщин по вопросам грудного вскармливания, предупреждения заболеваний репродуктивной системы, аборт и инфекций, передаваемых половым путем. Наблюдает за

состоянием здоровья и развития детей первого года жизни. Ассистирует при некоторых акушерских и гинекологических операциях. Выполняет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима (соблюдение правил асептики и антисептики, правильное хранение, обработка, стерилизация инструментов, приборов, перевязочного материала) в отделении (женской консультации, кабинете).

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; основы гигиены женщины в период беременности и после родов; основные виды акушерских осложнений, особенности течения и ведения беременности, родов, послеродового периода при акушерской патологии; основные методы профилактики и борьбы с осложнениями; правила асептики и антисептики; санитарно-противоэпидемический режим родовспомогательных организаций; мероприятия по профилактике гинекологических заболеваний; основы контрацепции и здорового образа жизни; показатели материнской и перинатальной смертности и роль акушерки в их снижении; структуру организаций родовспоможения; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы диспансеризации; основы медицины катастроф; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело" и сертификат специалиста по специальности "Акушерское дело" без предъявления требований к стажу работы.

Старшая акушерка - среднее профессиональное образование (повышенный уровень) по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело" и сертификат специалиста по специальности "Акушерское дело" без предъявления требований к стажу работы.

**1.4.** Для обновления, углубления и расширения знаний и умений по указанному виду профессиональной деятельности слушатель должен:

**иметь практический опыт:**

- работы с федеральными и региональными нормативными правовыми актами;
- использования прикладных информационных программ в сфере охраны здоровья граждан;
- соблюдения этических и деонтологических норм поведения, выполнения должностных обязанностей;
- составления меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов;
- подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку;
- размещения продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности;
- определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям;
- ведения документации на продукты питания и полуфабрикаты;
- соблюдения охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии при работе с медицинским оборудованием и инструментарием;
- проведения санитарно-гигиенического просвещения и гигиенического воспитания населения, пропаганды здорового образа жизни;
- ведения утвержденной медицинской и учетно-отчетной документации;

**уметь:**

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

- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии за болеваний;
- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.
- оказывать первую помощь при неотложных состояниях, чрезвычайных ситуациях и в условиях эпидемии;

**знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, нормативные правовые акты по иммунопрофилактике;
- медицинскую документацию по питанию;
- картотеки блюд;
- химический состав и энергетическую ценность рациона;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- пищевые отравления и их профилактику;
- гигиенические требования к пищевым продуктам, их экспертизу;
- принципы рационального и лечебного питания;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ;
- пищевую ценность продуктов питания;
- характеристику лечебных диет;
- основы технологии приготовления диетических блюд.
- проведение экстренной и неотложной медицинской помощи;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации;
- основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила эксплуатации медицинского инструментария и оборудования;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

### 1.5. Планируемые результаты обучения

Слушатель должен развить **профессиональные компетенции**, включающие в себя способность и готовность:

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

<b>ПК 1.</b>	Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения.
<b>ПК 2.</b>	Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.
<b>ПК 3.</b>	Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.
<b>ПК 4.</b>	Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.
<b>ПК 5.</b>	Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.
<b>ПК 6.</b>	Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.
<b>ПК 7.</b>	Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционного обучения (ДО), электронного обучения (ЭО).

Программа реализуется с применением элементов электронного/дистанционного обучения с использованием системы информационного портала учебного заведения, где осуществляется идентификация слушателя.

Учебный контент программы представлен электронным информационным материалом, материалами для промежуточной и итоговой аттестации слушателей, рассчитан на 36 часов образовательной активности.

#### **Электронное обучение/Дистанционное обучение**

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В учреждении сформирована электронная информационно-аналитическая система управления колледжем (ИАСУК) (далее – система), а также система дистанционного обучения (СДО). Рекомендуемая скорость подключения – не менее 10 Мбит/сек.

Учебно-методические ресурсы размещаются в веб – приложении. Идентификация личности слушателя осуществляется по авторизованному доступу к ресурсам сайта с использованием личных учетных данных (логин и пароль) на базе системы дистанционного обучения. Для координации действий используются электронная почта.

Электронный учебно-методический комплекс содержит электронные образовательные ресурсы (лекции, презентации, нормативно – директивная документация, алгоритмы манипуляций, задания для контроля качества усвоения учебного материала). Содержание материалов каждой программы определяется учебным планом.

Контрольно-измерительные материалы представлены заданиями в тестовой форме.

**Трудоемкость:** 36 часов (36 часов – заочно).

**Итоговая аттестация** экзамен - тестирование.



**II. Содержание программы**  
**2.1. Учебный план**

Наименование специальных модулей/ модулей дисциплин	Всего аудит. часов	в том числе				Форма контроля
		теоретические занятия		практические занятия		
		лекции	в том числе электронное/ дистанционное обучение	практические занятия	в том числе дистанционное обучение	
1	2	3	4	5	6	7
«Лечебное питание при различных болезнях»	34	22	22	12	ДО-12	Текущий контроль
Итоговая аттестация	2	2				Экзамен
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	

**2.2. Учебно-тематический план**

№№	Наименование модулей/разделов, тем	Всего часов	В том числе часов			Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	Занятия с применением электронных/ дистанционных образовательных технологий	
<b>1.1.</b>	Лечебное питание при болезнях органов пищеварения	3	2	1	3	
<b>1.2.</b>	Лечебное питание при болезнях сердечно-сосудистой системы	3	2	1	3	
<b>1.3.</b>	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	3	2	1	3	

<b>1.4.</b>	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	3	2	1	3	
<b>1.5.</b>	Лечебное питание при болезнях крови	1	1	0	1	
<b>1.6.</b>	Лечебное питание при туберкулезе	3	2	1	3	
<b>1.7.</b>	Лечебное питание при ожирении	2	1	1	2	
<b>1.8.</b>	Лечебное питание при сахарном диабете	3	2	1	3	
<b>1.9.</b>	Лечебное питание при инфекционных болезнях, диарее	3	2	1	3	
<b>1.10.</b>	Принципы лечебного питания при хирургических болезнях в послеоперационном периоде	3	2	1	3	
<b>1.11.</b>	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	3	2	1	3	
<b>1.12.</b>	Питание при аллергических болезнях	2	1	1	2	
<b>1.13.</b>	Диетическое питание лиц пожилого возраста	2	1	1	2	
	<b>Итоговая аттестация</b>	2	2		2	<b>Экзамен в виде тестирования</b>
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	

### 2.3. Календарно-учебный график при заочной форме обучения трудоемкостью 36 часов

№ темы	Наименование тем	Всего часов	Электронное/дистанционное обучение					
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день
1.1.	Лечебное питание при болезнях органов пищеварения	3	2		1			
1.2.	Лечебное питание при болезнях сердечно-сосудистой системы	3	2		1			
1.3.	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	3	2		1			
1.4.	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	3		2	1			
1.5.	Лечебное питание при болезнях крови	1		1				

1.6.	Лечебное питание при туберкулезе	3		2	1			
1.7.	Лечебное питание при ожирении	2		1	1			
1.8.	Лечебное питание при сахарном диабете	3				2	1	
1.9.	Лечебное питание при инфекционных болезнях, диарее	3				2	1	
1.10.	Принципы лечебного питания при хирургических болезнях в послеоперационном периоде	3				2		1
1.11.	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	3					2	1
1.12.	Питание при аллергических болезнях	2					1	1
1.13.	Диетическое питание лиц пожилого возраста	2					1	1
	Итоговая аттестация	2						2
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>					

## 2.4. Содержание учебного материала

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Лечебное питание при различных болезнях</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Лечебное питание при болезнях органов пищеварения	Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных болезней. Питание при болезнях полости рта. Питание при ожогах и других болезнях пищевода. Питание при болезнях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь. Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний. Питание при болезнях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной	2	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
	<p>дискинезии.</p> <p>Питание при болезнях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холециститы, желчно-каменная болезнь. Питание при болезнях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит.</p> <p>Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии.</p>			
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Основные механизмы действия лечебного питания при болезнях органов пищеварения.</li> <li>– Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру.</li> <li>– Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезни и ее осложнениях.</li> <li>– Питание при хронических энтероколитах, дискинезиях кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу.</li> <li>– Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени, хронических холециститах, желчно-каменной болезни, острых и хронических панкреатитах.</li> <li>– Питание больных после резекции желудка и при наличии демпинг-синдрома.</li> </ul>	1	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Лечебное питание при болезнях сердечно-сосудистой системы.	Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни.	2	2	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру.</li> <li>– Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания.</li> </ul>	1	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе.</li> <li>– Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно – сосудистой системы.</li> <li>– Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру.</li> </ul>			
<b>Тема 1.3.</b> Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	<p>Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии.</p> <p>Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.</p>	2	2	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру.</li> <li>– Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитезах.</li> <li>– Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии.</li> <li>– Специальные диеты по Борету, Джихованни-Джаовонетти, индивидуальные разгрузочные дни.</li> <li>– Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли.</li> <li>– Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.</li> </ul>	1	1	2
<b>Тема 1.4.</b> Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	<p>Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.</p>	2	2	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Принципы составления диеты в первой и второй половинах</li> </ul>	1	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
	беременности. – Питание при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях. – Разгрузочные молочные и фруктовые дни. – Питание кормящих грудью матерей. – Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Пищевые добавки, используемые в питании кормящих женщин.			
<b>Тема 1.5.</b> Лечебное питание при болезнях крови.	Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.	1	1	1
<b>Тема 1.6.</b> Лечебное питание при туберкулезе.	Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 2, ее характеристика. Варианты диеты № 2 при туберкулезе гортани и кишечника.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. – Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. – Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. – Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру.	1	1	2
<b>Тема 1.7.</b> Лечебное питание при ожирении.	Диета № 8. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Принципы составления лечебных столов № 8, №9 по Певзнеру. – Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. – Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях. – Рекомендуемые и запрещенные продукты. – Перечень низкокалорийных продуктов. – Режим питания больного с ожирением.	1	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
<b>Тема 1.8.</b> Лечебное питание при сахарном диабете.	Диета № 9. Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. – Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. – Режим питания больного сахарным диабетом.	1	1	2
<b>Тема 1.9.</b> Лечебное питание при инфекционных болезнях, диарее.	Общие принципы лечебного питания при инфекционных болезнях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии, гепатите А, дифтерии.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Принципы составления лечебного стола № 4 по Певзнеру. – Режим питания, коррекция водного режима при острых инфекционных заболеваниях. – Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. – Питание при дисбактериозе.	1	1	2
<b>Тема 1.10.</b> Принципы лечебного питания при хирургических болезнях в послеоперационном периоде	Принципы лечебного питания при хирургических болезнях в послеоперационном периоде. Диета № 2, протертая "челюстная диета". Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Диеты № 14, 14а с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Принципы лечебного питания после операций на органах желудочно-кишечного тракта. Состав протертых столов. – Принципы химического, механического и термического	1	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного обучения	Уровень освоения
	щажения, используемые при составлении диеты. – Зондовое питание больных. Расчет объема питания. – Принципы составления диеты № 2 – "челюстной диеты". – Перечень запрещенных и разрешенных продуктов.			
<b>Тема 1.11.</b> Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	Применение диет в санаториях, санаториях – профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	2	2	1
<b>Тема 1.12.</b> Питание при аллергических болезнях.	Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. – Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. – Соевые продукты. – Правила ведения "пищевого дневника". – Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях.	1	1	2
<b>Тема 1.13.</b> Диетическое питание лиц пожилого возраста	Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Режим питания, количество употребляемой жидкости.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> – Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. – Принципы составления антисклеротической диеты. – Режим питания, количество употребляемой жидкости.	1	1	2



<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем аудиторных часов (всего)</b>	<b>В том числе объем часов электронного обучения</b>	<b>Уровень освоения</b>
	– Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.			
Экзамен		2		
Всего аудиторных часов		36		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### III. Требования к результатам освоения программы модуля

#### 3.1. Оценка качества освоения программы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота знаний нормативно-правовой базы</li> <li>- Аккуратность и грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 2.</b> Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота знаний нормативно-правовой базы об этических, деонтологических, должностных обязанностях медицинской сестры</li> <li>- Правильность проведения санитарно-просветительной работы</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 3.</b> Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотность составления меню-раскладок с учетом норм физиологических потребностей биологических свойств пищевых продуктов</li> <li>- Грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 4.</b> Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.	- Грамотность подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку	- Тестирование
<b>ПК 5.</b> Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.	- Полнота знаний по размещению продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности	- Тестирование
<b>ПК 6.</b> Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок,	- Грамотность определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно	- Тестирование

согласно гигиеническим требованиям.	гигиеническим требованиям	
<b>ПК 7.</b> Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.	– Грамотность оформления документации на продукты питания и полуфабрикаты	– Тестирование

### **3.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

Удостоверение о повышении квалификации.

## **IV. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **4.1. Требования к кадровому обеспечению программы**

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее медицинское образование.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению программы**

Реализация профессиональной Программы предполагает наличие учебных кабинетов для ведения теоретических и практических занятий на базе образовательной организации.

Учебные кабинеты должны соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, Строительных норм и правил, в том числе в части санитарно-гигиенических условий процесса обучения, комфортных санитарно-бытовых условий, пожарной и электробезопасности, охраны труда.

#### **Оборудование учебного кабинета:**

##### **Мебель и стационарное учебное оборудование:**

- классная доска;
- мебель для слушателей и преподавателя (столы и стулья);
- компьютерные столы и кресла;
- информационный стенд для обучающихся;
- шкафы для хранения инвентаря, учебно-наглядных пособий, медицинской документации;
- фантомы и расходные материалы.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютерная техника;
- мультимедийный проектор или интерактивная доска.

##### **Технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
- методические учебные материалы на электронных носителях;
- справочные материалы;
- доступ к сети Интернет.

##### **Медицинская документация и литература:**

- медицинская документация по профилю кабинета;
- литература по онкологии.

### **4.3. Требования к учебно-материальному обеспечению программы**

Реализация профессиональной Программы предусматривает наличие учебно-методических материалов, учебного и учебно-наглядного оборудования, которые способствуют целостному освоению и повышению профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, совершенствование и (или) получение новой компетенции.

#### **Учебно-методические материалы:**

- учебно-методические комплексы по темам;
- учебно-методические пособия;
- методические рекомендации;
- электронно-дидактические материалы по темам;
- сборники тестов.

#### **4.4. Требования к информационному обеспечению программы**

##### **Основная литература:**

#### **4.5. Требования к информационному обеспечению программы**

##### **Основная литература:**

1. Барановский А.Ю. Диетология/ А.Ю. Барановский: Изд-во Питер, 2019.-1104 с.
2. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. Руководство/ Р.Р. Кильдиярова: Изд-во ГЭОТАР-Медиа. 2019.-272 с.
3. Боровик Т.Э Клиническая диетология детского возраста. Руководство/ Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо: Изд-во МИА (Медицинское информационное агентство), 2017.-720 с.

##### **Дополнительная литература**

4. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях/В.А.Тутельян (и др.).-М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2016.-460с.
5. Шевченко В.П Клиническая диетология/ В.П. Шевченко В.П., В.Т. Ивашкина.- М.;ГЭОТАР-Медиа, 2016.-256с.

##### **Ссылки на электронные источник информации:**

###### **Информационно-правовое обеспечение:**

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочная правовая система «Гарант».

##### **Профильные web-сайты Интернета:**

1. Министерство здравоохранения РФ (<http://www.rosminzdrav.ru>)
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rospotrebnadzor.ru>)
3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)
4. Информационно-методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>)
5. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

##### **Нормативная правовая документация:**

- 1.Нормативные правовые акты по охране здоровья населения в РФ.

## V. Контрольно-измерительные материалы

1. При хроническом нефрите и нефротическом синдроме должна быть назначена диета
  - а) 7-а
  - б) 7-б
  - +в) 7-в
  - г) 7-г
  
2. Способ, который не следует применять при приготовлении блюд диеты №13
  - а) готовка на пару
  - б) отваривание в воде
  - +в) жарение
  - г) запекание в духовом шкафу
  
3. При брюшном тифе в первые две недели должна быть назначена диета
  - а) №1
  - б) №2
  - в) №5
  - +г) №4-б
  - д) №13
  
4. При сахарном диабете реже нарушается обмен веществ
  - а) углеводный
  - б) белковый
  - в) жировой
  - +г) минеральный
  
5. Не является фактором риска для развития сахарного диабета
  - а) переедание
  - б) употребление избыточного количества углеводов
  - в) вирусные инфекции
  - +г) физический труд
  - д) выраженный атеросклероз
  
6. Не следует исключать из питания при сахарном диабете
  - а) легкоусвояемые углеводы
  - б) животные жиры
  - +в) продукты, богатые пищевыми волокнами
  - г) продукты, богатые витаминами
  
7. Сколько раз в день должен получать пищу больной сахарным диабетом?
  - +а) 5-6 раз в день
  - б) 4 раза в день
  - в) 3 раза в день
  - г) количество приемов пищи в день не имеет значения
  
8. Больным сахарным диабетом рекомендуется диета №
  - а) 5
  - б) 8
  - +в) 9
  - г) 6

9. Как влияет клетчатка на уровень сахара в крови?
- а) повышает
  - +б) снижает
  - в) не оказывает влияния
10. Из рациона больного сахарным диабетом необходимо исключить
- а) молоко
  - б) творог
  - +в) мороженое
  - г) яблоки
11. Какое количество белков содержит диета №9?
- а) 50-60 г
  - б) 70-80 г
  - +в) 85-90 г
  - г) 95-100 г
12. Какое количество жиров содержит диета №9?
- а) 60-65 г
  - +б) 70-80 г
  - в) 85-90 г
  - г) 95-100 г
13. Какое количество углеводов содержит диета №9?
- а) 200 г
  - б) 250 г
  - +в) 300 г
  - г) 400 г
14. Для больных сахарным диабетом наиболее предпочтителен сахарозаменитель
- а) ксилит
  - б) сорбит
  - в) фруктоза
  - +г) аспартам
  - д) сахарин
15. При ожирении в первую очередь нарушен обмен веществ
- а) водно-солевой
  - +б) энергетический
  - в) белковый
  - г) углеводный
16. При ожирении чаще всего в рационе преобладают
- а) белки
  - +б) углеводы
  - в) жиры
  - г) витамины
17. При назначении диеты №8 не следует
- а) готовить на пару
  - б) отваривать в воде
  - +в) жарить

18. При назначении диеты больному ожирением количество жидкости
- а) увеличивается
  - б) не отличается от нормы
  - +в) уменьшается
19. Какой разгрузочный день не показан больному при хроническом холецистите?
- а) овощной
  - +б) смешанный
  - в) фруктовый
  - г) мясной
20. Какие продукты не являются важнейшими пищевыми источниками белка?
- +а) картофель
  - б) мясо
  - в) яйца
  - г) рыба
21. Какое блюдо является наиболее сбалансированным по аминокислотному составу?
- а) пирожки с рисом
  - +б) гречневая каша с молоком
  - в) бутерброд со сливочным маслом
  - г) морковь со сметаной
22. Какой продукт не является источником полноценного белка?
- а) говядина
  - +б) помидоры
  - в) сыр
  - г) рыба
23. Какой из нижеприведенных сахаров обладает наибольшей сладостью?
- а) лактоза
  - +б) фруктоза
  - в) сахароза
  - г) галактоза
  - д) глюкоза
24. Какой из продуктов не является важнейшим пищевым источником углеводов?
- а) картофель
  - б) хлеб пшеничный
  - +в) мясо
  - г) крупы
25. Больному ожирением должна быть назначена диета №
- а) 5
  - +б) 8
  - в) 10
  - г) 4
26. При ожирении наиболее подходит
- а) селедка
  - б) сдоба



- +в) капуста белокочанная
- г) суп на мясном бульоне

27. Больной ожирением должен принимать пищу в день

- а) 2 раза
- б) 3 раза
- +в) 4-5 раз
- г) 6 раз

28. К незаменимым аминокислотам относятся

- а) глютаминовая кислота
- б) аскорбиновая кислота
- +в) валин
- +г) лейцин
- д) глицин

29. Длительный положительный энергетический баланс может привести к

- а) алиментарной дистрофии
- б) калорийно-белковой недостаточности
- +в) атеросклерозу
- +г) ожирению
- +д) гипертонической болезни

30. К липотропным веществам относятся

- а) валин
- б) тиамин
- +в) метионин
- +г) холин
- д) глюкоза

31. Значение липотропных веществ для организма

- +а) регулируют обмен холестерина
- +б) регулируют жировой обмен в печени
- в) повышают уровень холестерина
- г) влияют на уровень глюкозы в крови
- +д) предупреждают жировое перерождение печени

32. Под токсикоинфекцией понимают

- +а) заболевание, вызванное при употреблении продуктов обильно обсемененных микроорганизмами и их токсинами
- б) заболевание, вызванное при употреблении продуктов обильно обсемененных токсинами химической природы
- в) заболевание, вызванное при избыточном употреблении витаминов

33. Под токсикозом понимают

- а) заболевание, вызванное при употреблении пищи обильно обсемененное живыми возбудителями и их токсинами
- +б) заболевание, вызванное при употреблении пищи обсемененной токсинами бактерий
- в) заболевание, вызванное алкогольным опьянением

34. Путь передачи возбудителей при токсикоинфекциях

- а) контактный
- +б) пищевой
- в) воздушно-капельный

35. Выберите основные направления в профилактике пищевых отравлений

- +а) предупреждение попадания микробов в пищевой продукт
- +б) предупреждение размножения микроорганизмов в продукте
- +в) хорошая термическая обработка
- +г) предупреждение повторного обсеменения пищевого продукта

36. Какое количество жиров должно содержаться в диете с пониженной калорийностью?

- +а) 60-70 г
- б) 80-90 г
- в) 100-110 г
- г) 120-130 г

37. Какое количество углеводов должно содержаться в диете с пониженной калорийностью

- +а) 130-150 г
- б) 160-180 г
- в) 190-210 г
- г) 220-250 г

38. Какое количество белков должно содержаться в диете с повышенным количеством белка?

- а) 80-90 г
- б) 100-110 г
- +в) 110-120 г
- г) 120-130 г

39. Какое количество жиров должно содержаться в диете с повышенным количеством белка?

- а) 70-80 г
- +б) 80-90 г
- в) 100-110 г
- г) 120-130 г

40. Какой принцип диетотерапии при язвенной болезни указан неверно

- а) механический
- +б) химическая стимуляция
- в) термический
- г) соблюдение ритмов приема пищи

41. Какой вид термической обработки нельзя применять при приготовлении блюд при язвенной болезни

- а) готовка на пару
- б) отваривание в воде
- +в) жарение
- г) запекание в духовом шкафу

42. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью нельзя использовать

- +а) закусочные консервы
- б) мясной бульон
- +в) мясо жареное в панировке
- г) томатный сок

43. Нельзя использовать в терапии больных, перенесших операцию на желудке, следующие продукты

- +а) селедку
- +б) квашеную капусту
- +в) алкогольные напитки
- +г) лимоны

44. Демпинг-синдром чаще всего возникает при приеме

- а) мяса
- +б) сахара
- в) яиц
- г) творога

45. При диарее противопоказаны

- а) кисель
- б) свежеприготовленный чай
- в) сухари
- +г) холодные блюда

46. На перистальтику кишечника влияет

- а) яблоки
- б) груши
- в) кагор
- +г) свежеприготовленный творог

47. Какое количество жиров должно содержаться в основном варианте стандартной диеты?

- +а) 70-80 г
- б) 80-90 г
- в) 90-100 г
- г) 110-110 г

48. При хроническом панкреатите запрещается

- а) овощной вегетарианский суп
- +б) куриный бульон
- в) крупяной вегетарианский суп

49. При хроническом панкреатите запрещаются

- а) творог
- б) нежирное мясо
- +в) закуска
- г) нежирная рыба

50. Какие продукты при их использовании в терапии возбуждают деятельность сердечно-сосудистой системы?

- а) орехи
- +б) натуральный кофе

- в) суррогатный кофе
- г) сыр

**Составитель:**

Ахметшина Н.М. – преподаватель дисциплины «Эпидемиология» высшей квалификационной категории ГАПОУ «Казанский медицинский колледж».