

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Новосибирский государственный медицинский
университет Минздрава России» (ФГБОУ ВО НГМУ МЗ РФ)**

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по последипломному
образованию, профессор,
Е.Г. Кондюрина

«20» АПРЕЛЯ 2022 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОЛГОТОВКИ**

«ДИЕТОЛОГИЯ»

Трудоемкость: 288 академических часов

Специальность: Диетология

Форма освоения: очная

НОВОСИБИРСК - 2022

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки по специальности «Диетология» разработана сотрудниками кафедры факультетской терапии им. проф. Г.Д. Залесского ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России

Рабочую программу разработали:

| ФИО | Должность | Ученая степень, ученое звание | Кафедра |
|------------------|--------------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Герасименко О.Н. | Заведующая кафедрой | д.м.н., профессор | Факультетской терапии |
| Горбунова А.М. | Завуч кафедры, ассистент | | Факультетской терапии |

Рецензенты:

| Фамилия И.О. | Должность | Ученая степень, ученое звание | Кафедра |
|-----------------|--|-------------------------------|---|
| Лобыкина Е.Н. | Заведующий кафедрой | Д. м. н., профессор | Кафедра гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни ГБОУ ДПО «Новокузнецкий государственный институт усовершенствования врачей» МЗ РФ |
| Логвиненко И.И. | Зам. руководителя НИИТПМ - филиал ИЦиГ СО РАН по лечебной работе | Д. м. н., профессор | Кафедра неотложной терапии с эндокринологией и профпатологией (ФПК и ППВ) |

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры факультетской терапии им. проф. Г.Д. Залесского.

Протокол № 10 от 11 апреля 2022 г.

Зав. кафедрой д.м.н.  Герасименко О.Н.

Учебная программа профессиональной переподготовки медицинских сестер по специальности «Диетология» обсуждена и согласована.

Декан ФПК и ППВ,

Профессор, д.м.н.  Макаров К.Ю.

Учебная программа профессиональной переподготовки медицинских сестер по специальности «Диетология» заслушана, обсуждена и утверждена на заседании КМС ПДО.

протокол № 126 от «19» апреля 2022 г.

Секретарь КМС по ПДО,

Профессор, д.м.н.  Руюткина Л.А.

Используемые сокращения:

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ЕКС – Единый квалификационный справочник

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия

ПЗ - практические занятия

ОСК – обучающий симуляционный курс

ДОТ - дистанционные образовательные технологии

ЭО - электронное обучение

УП - учебный план

Содержание

1. Общая характеристика программы
 - 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы
 - 1.2. Категории обучающихся
 - 1.3. Цель реализации программы
 - 1.4. Планируемые результаты обучения
2. Содержание программы
 - 2.1. Учебный план
 - 2.2. Календарный учебный график
 - 2.3. Учебно-тематический план
 - 2.4. Рабочие программы учебных модулей
3. Формы аттестации и оценочные материалы.
4. Организационно-педагогические условия реализации ДПП
 - 4.1. Общесистемные требования
 - 4.2. Требования к кадровым условиям реализации ДПП
 - 4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ДПП

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Актуальность разработки программы профессиональной переподготовки медицинских сестер со сроком освоения 288 академических часа по специальности «Диетология» обусловлена необходимостью получения медицинскими сестрами теоретических знаний и профессиональных практических навыков по вопросам лечебного питания на основе современных достижений теоретической и клинической медицины, приобретение профессионального мастерства в этой специальности на уровне отечественных и мировых стандартов.

1.1. Нормативные документы, используемые для разработки ДПП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76;
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 августа 2010 г., регистрационный № 18247);
- Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 48, ст. 6724; 2012, № 26, ст. 3442, ст. 3446; 2013, № 27, ст. 3459, ст. 3477; № 30, ст. 4038; № 39, ст. 4883; № 48, ст. 6165; № 52, ст. 6951; 2014, № 23 ст. 2930; № 30, ст. 4106, ст. 4244, ст. 4247, ст. 4257; № 43, ст. 5798; № 49, ст. 6927, ст. 6928; 2015, № 1, ст. 72, ст. 85; № 10, ст. 1403, ст. 1425; № 14, ст. 2018; № 27, ст. 3951; № 29, ст. 4339, ст. 4356, ст. 4359, ст. 4397; № 51, ст. 7245; 2016, № 1, ст. 9, ст. 28); постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 февраля 2003 г. № 8 «О введении в действие СанПиН 2.6.1.1192-03» (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 19 марта 2003 г., регистрационный № 4282);
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18 августа 2020 г., регистрационный №59314);
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к

медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.03.2016 № 41337).

1.2. Категории обучающихся: Профессиональная переподготовка по специальности "Диетология" при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело".

1.3. Цель реализации программы:

Организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

Виды профессиональной деятельности: Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.

Уровень квалификации: 6.1

Связь программы с профессиональным стандартом “Медицинская сестра по диетологии”:

| Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | | |
|-----------------------------|---|----------------------|--|----------|------------------------------------|
| код | наименование | уровень квалификации | наименование | код | уровень (под-уровень) квалификации |
| D | Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации. | 6.1 | Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации | D/01.6.1 | 6.1 |
| | | | Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации | D/02.6.1 | 6.1 |
| | | | Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации | D/03.6.1 | 6.1 |
| | | | Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации | D/04.6.1 | 6.1 |
| | | | Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок | D/05.6.1 | 6.1 |
| | | | Контроль технологии приготовления пищи | D/06.6.1 | 6.1 |

| | | | | |
|--|--|---|----------|-----|
| | | Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации | D/07.6.1 | 6.1 |
| | | Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации | D/08.6.1 | 6.1 |
| | | Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации | D/09.6.1 | 6.1 |

1.4. Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы обучающиеся получают новые следующие профессиональные компетенции:

| ПК | Описание компетенции | Код ТФ профстандарта |
|-------|--|----------------------|
| ПК -1 | Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации. | D/01.6.1 УК 6.1 |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – основы трудового законодательства – организационная структура пищеблока – штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации; – сущность и виды адаптации персонала, организация адаптации персонала – устройство пищеблока учреждений здравоохранения – технологическое оборудование пищеблока (механическое оборудование для первичной обработки продуктов, тепловое и холодильное оборудование, немеханизированное оборудование) – правила охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда – правила внутреннего трудового распорядка пищеблока – требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах – профессиональные вредности и риски для здоровья персонала (инфекции, стресс и нервное истощение, боли в спине, воздействие высоких температур, физические нагрузки), | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>стандартные меры профилактики</p> <ul style="list-style-type: none"> – здоровье сберегающие технологии – стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах – стандартные процедуры базовой сердечно-легочной реанимации – стандартные процедуры сестринской помощи при катастрофах и терактах – виды и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации средних медработников в учреждениях последиplomного дополнительного образования и в условиях медицинской организации – стандартные формы медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации – требования к заполнению медицинской документации – современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблока. | |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять свое рабочее время – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – взаимодействовать с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока – проводить собеседование при приеме работника в пищеблок на работу – проводить вводный инструктаж нового сотрудника на рабочем месте – оказывать психологическую и организационную поддержку при вхождении нового сотрудника в коллектив – обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации – составлять заявки на оборудование, инвентарь и посуду для кухни, оснащение пищеблока – составлять график работы персонала и вести учет рабочего времени – соблюдать предусмотренных законодательством нормативов и режима труда и отдыха персонала – контролировать выполнение работниками инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, противопожарной безопасности – добиваться безопасных и благоприятных условий труда – оказывать доврачебную медицинскую помощь при неотложных состояниях, отравлениях и травмах – проводить базовую сердечно-легочную реанимацию – действовать по инструкции при терактах и катастрофах – способствовать повышению квалификации, профессиональному росту работников пищеблока – организовывать и контролировать прохождение диспансеризации персоналом пищеблока – заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока | |

| | | |
|--------------|---|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – вводить сведения в базу данных при наличии локальной компьютерной сети – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. | |
| | <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение потребности пищеблока медицинской организации в персонале – осуществление подбора и расстановки кадров для пищеблока – проведение первичного инструктажа на рабочем месте нового работника – организация адаптации нового сотрудника – информирование сотрудников о задачах и функциях пищеблока, изменениях нормативных требований – осуществление рациональной расстановки, перемещения и использования персонала – распределение работ в соответствии с должностными обязанностями – обеспечение взаимодействия работников пищеблока – составление графика работы и учет рабочего времени работников пищеблока – проведение вводного и периодических инструктажей персонала по охране труда и технике безопасности в подразделении – обеспечение безопасных условий труда – организация обучения и проверки применения медперсоналом здоровые берегающих технологий – проведение расследования и учета несчастных случаев в подразделении медицинской организации – оказание неотложной помощи пострадавшим – организация и контроль прохождения медицинским персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров, плановой и экстренной вакцинации – содействие в получении персоналом льгот и компенсаций, предусмотренных законом за работы в неблагоприятных условиях – контроль соблюдения правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины персонала пищеблока – внесение предложений о представлении персонала подразделения к различным видам поощрения – внесение предложений руководителю о привлечении персонала подразделения к дисциплинарной или другой ответственности – подготовка отчетных данных, сведений и других материалов по видам деятельности персонала пищеблока – ведение документации в установленном порядке. | |
| ПК -2 | Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации. | D/02.6.1 УК 6.1 |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи и функции кик (комиссии инфекционного контроля) – нормативные документы, регламентирующие организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации – организационно-методические основы инфекционного контроля в работе старшей медицинской сестры – санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для медицинской организации – гигиенические требования к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации – требования к правилам личной гигиены больных, медицинского и обслуживающего персонала медицинской организации – инфекционная безопасность окружающей среды, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в медицинской организации, техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. – нормы расчета потребности в средствах и материалах, применяемых для дезинфекции, дезинсекции, дератизации и стерилизации, контроль качества дезинфекционных средств – санитарные правила и нормы сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений в соответствии с нормативными документами – обеспечение личной и общественной безопасности при обращении с медицинскими отходами медицинской организации – номенклатура дел, правила ведения документации по виду деятельности. | |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – определять приоритетность и очередность выполнения работ по инфекционному контролю и эффективно распределять свое рабочее – владеть нормами медицинской этики, языка, морали и права при всех видах профессионального общения – взаимодействовать с руководителем и сотрудниками подразделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам инфекционной безопасности – проводить инструктаж по санитарно-противоэпидемическому режиму по видам деятельности медицинских сестер – контролировать прохождение медперсоналом первичного и планового медицинского освидетельствования в установленном порядке – определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования – обеспечивать медицинский персонал индивидуальными | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>средствами защиты, спецодеждой, расходными материалами</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профессионального заражения – проверять качество маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности – контролировать сроки и качество проведения генеральной уборки кабинетов по видам деятельности – контролировать дезинфекцию медицинских отходов класса Б в местах первичного сбора в установленном порядке – обеспечивать подразделение одноразовыми упаковками (пакеты, баки) – заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке – заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока – вводить сведения в базу данных при ее наличии – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проведение вводного и текущего инструктажа персонала пищеблока по инфекционной безопасности в медицинской организации – проведение ежедневного профилактического осмотра и опроса работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний – организация и контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил и норм работниками пищеблока медицинской организации – организация и контроль своевременности медицинских осмотров, обследования и иммунопрофилактики сотрудников – организация эпидемиологически безопасной среды в структурном подразделении медицинской организации по виду деятельности – проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации – проведение мероприятий по профилактике профессионального заражения медицинского персонала – организация и контроль качества дезинфекционных мероприятий на пищеблоке – осуществление контроля правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов – организация и проведение обучения и проверки медперсонала по санитарно-противоэпидемическому режиму структурного подразделения – организация изоляционно-ограничительных мероприятий на отделениях в случае регистрации внутрибольничных инфекций – проведение карантинных мероприятий при выявлении пациента или сотрудника с подозрением на особо опасное инфекционное заболевание | |
|--|---|--|

| | | |
|-------|--|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – проведение анализа деятельности среднего медперсонала по профилактике внутрибольничных инфекций, выявление факторов риска, принятие мер – организация санитарно-просветительной работы с пациентами по инфекционной безопасности – ведение установленной документации по виду деятельности. | |
| ПК -3 | Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации. | |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – руководство, штаты и обязанности диетологической службы – система назначения лечебного питания – ассигнования, продуктовые нормы и взаимозаменяемость продуктов – положение о Совете по лечебному питанию – особенности организации рационального и лечебного питания детей – основы рационального питания здорового и больного человека – физиология пищеварения – система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы – характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности – суточные нормы питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях – соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного – среднесуточный набор продуктов на одного больного в медицинской организации, противотуберкулезных медицинской организации, санаторно-курортных учреждениях и др. – режим питания в медицинской организации – картотека и рецептуры диетических блюд – взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд – замена продуктов по белкам и углеводам – нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд – сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи – ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных – таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета – биологическая роль пищевых веществ – пищевая ценность продуктов питания – семидневное сезонное меню. | D/03.6.1 УК 6.1 |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>профессиональных коммуникаций</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время. – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара) – формировать картотеку блюд – составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам – разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд – соблюдать принципы рационального и лечебного питания – равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю – осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога – заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке – заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока – вводить сведения в базу данных при ее наличии – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получение информации о постоянно действующих диетах в медицинской организации в соответствии с его профилем – взаимодействие с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерией и другими службами по вопросам лечебного питания – утверждение на совете по лечебному питанию номенклатуры диет и режима питания медицинской организации – разработка (подготовка) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд – составление семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом – составление семидневного сводного меню, летний и зимний вариант – утверждение семидневного меню на совете по лечебному питанию – консультирование сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания – организация и проведение обучения персонала пищеблока по вопросам лечебного питания – проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных – ведение документации по лечебному питанию в установленном порядке. | |
|--|--|--|

| | | |
|--------------|---|------------------------|
| ПК -4 | Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации. | |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях – правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных» – семидневное меню медицинской организации – среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации – правила составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд – правила составления меню-раскладки – правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда – правила составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой). | |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – составлять «сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме – составлять меню-раскладку на питание больных на следующий день – получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно – составлять «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных – оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам – заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке – заполнять формы учета и отчетности по результатам работы – вводить сведения в базу данных при ее наличии – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. | |
| | <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Получение сведений о количестве больных и их распределении по диетам на отделениях медицинской организации – составление «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» – проведение сверки «сводных сведений» с данными приемного отделения медицинской организации – взаимодействие с врачом диетологом, шеф поваром и | D/04.6.1 УК 6.1 |

| | | |
|-------|---|------------------------|
| | <p>бухгалтерией по вопросам составления меню-раскладки на питание больных</p> <ul style="list-style-type: none"> – составление меню-раскладки на питание больных на следующий день – получение итоговых данных по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) – составление «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» – оформление дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам. | |
| ПК -5 | <p>Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.</p> | D/05.6.1 УК 6.1 |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок – сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность – характеристика качества основных пищевых продуктов – органолептические признаки доброкачественности пищевых продуктов и признаки непригодности – сроки и условия хранения (годности) продукции – условия хранения скоропортящихся продуктов в холодильных камерах, правило товарного соседства – порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику – порядок определения отходов после первичной обработки продуктов. | |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 установленном порядке – вводить сведения в базу данных при ее наличии проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. | |
| | <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Присутствие при приеме на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов – проверка документов, удостоверяющих их качество и | |

| | | |
|-------|--|----------|
| | <p>безопасность, даты выработки, срока годности и хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 недоброкачества продуктов – определение качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно с поваром – определение процента отходов совместно с поваром – присутствие при закладке продуктов в котел ведение документации в установленном порядке. | |
| ПК -6 | Контроль технологии приготовления пищи. | |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – требования к посуде для приготовления и хранения готовой пищи – современное оборудование пищеблока медицинской организации – технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача) – способы первичной обработки продуктов. – отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов – приемы тепловой обработки продуктов – изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке – технология приготовления диетических блюд – рациональная организация производственного процесса – контроль соблюдения требований гигиены труда – определение потерь при тепловой обработке продуктов. | D/06.6.1 |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – производить расчет % отходов при первичной обработке продуктов – определять потери при термической обработке полуфабрикатов – проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов – производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда – проводить анализ рациональности организации производственного процесса на пищеблоке медицинской организации – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. | УК 6.1 |

| | | |
|-------|---|------------------------|
| | <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам технологии приготовления пищи – наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке – определение % отходов и выход полуфабрикатов – осуществление контроля поточности приготовления блюд – контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи – контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел – контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет – определение потерь при тепловой обработке продуктов – оценка рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока. | |
| ПК -7 | <p>Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации.</p> | |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – порядок контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами – правила проведения бракеража готовой продукции – правила проведения оценки органолептических показателей и качества блюд – нормы потерь при холодной и термической обработке продуктов – техника проведения бракеража по органолептическим показателям основных групп блюд – С-витаминизация пищи – правила отбора суточных проб готовых блюд – правила хранения суточных проб – правила обработки посуды для суточных проб – порядок отбора проб готовых блюд для лабораторного исследования – требования к ведению документации. | D/07.6.1 УК 6.1 |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке – определять объем первых блюд и вес вторых – определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие блюд диетам – проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет – регистрировать результаты бракеража в журнале – давать оценку готовой пищи: внешний вид, консистенция, запах и вкус по пятибалльной системе | |

| | | |
|-------|---|-------------------------------|
| | <p>проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции – проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке) – заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке – вводить сведения в базу данных при ее наличии – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовка спецодежды (халатов), столовых приборов и посуды для дежурного врача, членов бракеражной комиссии медицинской организации – органолептическая оценка готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке – определение выхода готовых 1-х и 2-х блюд – отбор пробы оформленного блюда одной из применяемых диет – определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам – регистрация результатов бракеража в журнале – получение разрешения дежурного врача на выдачу готовой пищи на отделения – отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд – обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции – присутствие при отборе готовых блюд для лабораторного анализа учреждением Госсанэпиднадзора. | |
| ПК -8 | <p>Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации.</p> <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования профессионального стандарта и должностные обязанности – санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации – правила составления – правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения – требования к транспортной посуде – температура готовой пищи, время доставки пищи в отделения. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций – санитарно-гигиенические требования – порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации – заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке | <p>D/08.6.1</p> <p>УК 6.1</p> |

| | | |
|--------------|--|------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления – использовать информационно - образовательные технологии. <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составление «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» на основании «порционников» отделений – вывешивание меню с указанием выхода готовых блюд – проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений – контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока – допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям – прикрепление ярлыка на транспортную посуду с маркировкой отделения с указанием названия блюда, номера диеты, количества порций – выдача готовой пищи буфетнице отделения работниками пищеблока – заполнение документации в установленном порядке | |
| ПК -9 | <p>Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации.</p> | D/09.6.1 УК 6.1 |
| | <p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – должностные обязанности и требования профессионального стандарта – гигиенические требования к пищевым 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 – теоретические и практические основы сестринского дела в диетологии. | |
| | <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – получать порционные требования медицинских отделений – составлять сводное больничное порционное требование (порционник) – составлять ежедневное меню-раскладку – составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой – составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных – проводить экспертную оценку пищевых продуктов при | |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>поступлении на склад и со склада на пищеблок</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять контроль хранения запасов продуктов – осуществлять контроль закладки продуктов в котел – контролировать технологию приготовления диетических блюд – проводить экспертную оценку готовой пищи из котла – проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет – осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа – осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой пищи – осуществлять контроль состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи – заполнять утвержденную документацию в установленном порядке – заполнять формы учета и отчетности пищеблока по результатам работы – вводить сведения в базу данных при ее наличии – проводить анализ семидневного меню, химического состава, энергетической ценности и расхода ассигнований на питание совместно с врачом. | |
| | <p>Должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отделения – 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 – разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам – ведение документации установленного образца. | |

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ДПП регламентируется: учебным планом, учебно-тематическим планом, календарным учебным графиком, рабочими программами модулей, оценочными средствами, организационно-педагогическими условиями.

2.1. Учебный план

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» 288 академических часов, 2 мес. Форма обучения: очная.

Освоение программы обеспечено набором мультимедийных презентаций по основным темам программы, нормативно-правовыми документами, набором методических материалов, контрольными заданиями для оценки достижения результатов обучения.

| | Наименование разделов дисциплин и тем | Всего часов | В том числе | | | | Контроль | |
|----|--|-------------|-------------|-----|----------------------|------------|----------|------------------------|
| | | | лекции | ОСК | Практические занятия | стажировка | часы | Форма контроля |
| 1. | Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. | 10 | 3 | | 6 | | 1 | Промежуточный контроль |
| 2. | Основы здоровья. Современные понятия. | 20 | 6 | | 13 | | 1 | Промежуточный контроль |
| 3. | Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России | 20 | 6 | | 13 | | 1 | Промежуточный контроль |
| 4. | Медицина катастроф и реанимация | 10 | | 6 | 3 | | 1 | Промежуточный контроль |
| 5. | Общая диетология | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | Промежуточный контроль |
| 6. | Гигиена питания | 35 | 10 | | 19 | 5 | 1 | Промежуточный контроль |
| 7. | Лечебное и лечебно-профилактическое (диетическое) питание. Вопросы организации | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | Промежуточный контроль |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------------|-----------|----------|------------|-----------|-----------|---------------------------|
| 8. | . Лечебное питание при различных заболеваниях | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | Промежуточный контроль |
| 9. | Лечебная кулинария | 32 | 8 | | 19 | 4 | 1 | Промежуточный контроль |
| 10. | Детская диетология | 35 | 10 | | 19 | 5 | 1 | Промежуточный контроль |
| | Итого в разделе | 282 | 73 | 6 | 164 | 29 | 10 | |
| | Итоговая аттестация | 6 | | | | | 2 | Тестирование |
| | | | | | | | 2 | Решение клинических задач |
| | | | | | | | 2 | Собеседование |
| | Итого | 288 | 73 | 6 | 164 | 29 | 16 | |

Обучающий симуляционный курс

Проведение симуляционного занятия (6ч.) направлено на отработку практических навыков сердечно-легочной реанимации и неотложных состояний.

Предусматривает проведение занятий по оказанию помощи при неотложных состояниях в терапии:

- острая сердечная недостаточность;
- шок;
- нарушения сердечного ритма и проводимости с нестабильной гемодинамикой;
- тяжелый приступ удушья и астматический статус в соответствии с международными и отечественными клиническими рекомендациями; обучению навыкам сердечно-легочной реанимации, в том числе оказания первой врачебной помощи (проведение искусственного дыхания; проведение непрямого массажа сердца.

Освоение навыков проведения сердечно-легочной реанимации осуществляется на базе Межрегионального симуляционно-аттестационного центра ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России с использованием инновационных технологий в обучении - интерактивного тренажера - виртуального робота-пациента - симулятор пациента.

Стажировка

Цели стажировки:

Ознакомление медицинских сестер с условиями работы медицинской сестры диетологической на этапе первичной специализированной медико-санитарной помощи и на этапе специализированной круглосуточной медицинской помощи.

Проведение стажировки направлено на отработку следующих практических навыков:

- порядок выписки питания для больных ЛПУ;
- порядок контроля за качеством готовой пищи в ЛПУ;
- проведение санитарно-просветительной работы;
- обеспечение выполнения объемов работ персонала согласно нормативным приказам;
- определение наиболее рациональных диетологических приемов для лечения больных различного профиля.

Объем стажировки: 29 ч.

Руководитель стажировки заведующий кафедрой, д.м.н., профессор Герасименко О.Н

Место проведения стажировки ГБУЗ НСО «Городская клиническая больница №1», ГБУЗ НСО «Новосибирский областной клинический госпиталь ветеранов войн №3»

2.2. Календарный учебный график

Учебные занятия проводятся в течение 48 дней по 6 академических часов в день.

2.3. Учебно-тематический план

| Код | Наименование разделов дисциплин и тем | Всего часов | В том числе | | | | Контроль | |
|---|--|-------------|-------------|-----|----------------------|--------------|----------|----------------|
| | | | лекции | ОСК | Практические занятия | стажирововка | часы | Форма контроля |
| Модуль 1. Система и политика здравоохранения в Российской Федерации | | | | | | | | |
| 1.1 | Правовое регулирование в области здравоохранения | 4 | 1 | - | 3 | | | |

| | | | | | | | | |
|---|--|----|----|---|----|---|---|---------------------------------|
| 1.2 | Государственная политика в области здравоохранения | 6 | 2 | - | 3 | | 1 | Промежуточный контроль |
| | Итого в разделе: | 10 | 3 | | 6 | | 1 | |
| Модуль 2. Основы здоровья. Современные понятия. | | | | | | | | |
| 2.1 | Современная концепция здоровья. | 10 | 3 | - | 7 | | | Промежуточный тестовый контроль |
| 2.2 | Понятие нормы и патологии. | 10 | 3 | | 6 | | 1 | |
| | Итого в разделе: | 20 | 6 | | 13 | | 1 | |
| Модуль 3. Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России | | | | | | | | |
| 3.1 | Актуальные направления развития сестринского дела | 10 | 3 | | 7 | | | Промежуточный тестовый контроль |
| 3.2 | Основные задачи в развитии сестринского дела | 10 | 3 | | 6 | | 1 | |
| | Итого в разделе: | 20 | 6 | | 13 | | 1 | |
| Модуль 4. Медицина катастроф и реанимация | | | | | | | | |
| 4.1 | Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи при неотложных состояниях. | 6 | | 4 | 2 | | | Промежуточный тестовый контроль |
| 4.2 | Сердечно-легочная реанимация | 4 | | 2 | 1 | | 1 | |
| | Итого в разделе: | 10 | | 6 | 3 | | 1 | |
| Модуль 5. Общая диетология | | | | | | | | |
| 5.1 | Концепция сбалансированного питания, как важная социальная и гигиеническая проблема | 10 | 3 | | 7 | | | Промежуточный тестовый контроль |
| 5.2 | Основы рационального питания | 15 | 3 | | 10 | 2 | | |
| 5.3 | Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика | 15 | 4 | | 7 | 3 | 1 | |
| | Итого в разделе: | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | |
| Модуль 6. Гигиена питания | | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------|-----------|--|-----------|----------|----------|---------------------------------|
| 6.1 | Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. | 15 | 3 | | 1 0 | 2 | | |
| 6.2 | Санитарно-гигиенические требования к пищевым объектам. | 20 | 7 | | 9 | 3 | 1 | Промежуточный тестовый контроль |
| | Итого в разделе: | 35 | 10 | | 19 | 5 | 1 | |

**Модуль 7. Лечебное и лечебно-профилактическое (диетическое) питание.
Вопросы организации**

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------|-----------|--|-----------|----------|----------|---------------------------------|
| 7.1 | Основные приоритеты в области улучшения питания населения. Методы оценки пищевого статуса. | 15 | 3 | | 1 1 | 1 | | |
| 7.2 | Применение средств коррекции рациона питания (СКРП) | 10 | 3 | | 6 | 1 | | |
| 7.3 | Организация лечебного питания в ЛПУ | 15 | 4 | | 7 | 3 | 1 | Промежуточный тестовый контроль |
| | Итого в разделе: | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | |

Модуль 8. Лечебное питание при различных заболеваниях.

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----------|-----------|--|-----------|----------|----------|---------------------------------|
| 8.1 | Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы | 6 | 2 | | 3 | 1 | | |
| 8.2 | Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания | 6 | 1 | | 4 | 1 | | |
| 8.3 | Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | 6 | 2 | | 3 | 1 | | |
| 8.4 | Лечебное питание при заболеваниях эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия | 6 | 2 | | 3 | 1 | | |
| 8.5 | Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей и диетотерапия | 6 | 1 | | 4 | 1 | | |
| 8.5 | Питание пациентов с заболеваниями кроветворительной системы | 5 | 1 | | 4 | | | |
| 8.6 | Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий | 5 | 1 | | 3 | | 1 | Промежуточный тестовый контроль |
| | Итого в разделе: | 40 | 10 | | 24 | 5 | 1 | |

Модуль 9. Лечебная кулинария

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|---|--|----|---|--|--|
| 9.1 | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. | 15 | 3 | | 10 | 2 | | |
|-----|---|----|---|--|----|---|--|--|

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|------------|-----------|----------|------------|-----------|-----------|---------------------------------|
| 9.2 | Технология приготовления диетических блюд. | 17 | 5 | | 9 | 2 | 1 | Промежуточный тестовый контроль |
| | Итого в разделе: | 32 | 8 | | 19 | 4 | 1 | |
| Модуль 10. Детская диетология | | | | | | | | |
| 10.1 | Современные вопросы питания в детском возрасте | 15 | 4 | | 9 | 2 | | |
| 10.2 | Естественное и искусственное вскармливание | 10 | 3 | | 5 | 2 | | |
| 10.3 | Питание женщины на различных сроках беременности | 10 | 3 | | 5 | 1 | 1 | Промежуточный тестовый контроль |
| | Итого в разделе: | 35 | 10 | | 19 | 5 | 1 | |
| | Итоговая аттестация | 6 | | | | | 2 | Тестирование |
| | | | | | | | 2 | Решение клинических задач |
| | | | | | | | 2 | Собеседование |
| | Итого: | 288 | 73 | 6 | 164 | 29 | 16 | |

2.4. Рабочие программы учебных модулей

МОДУЛЬ 1

«Система и политика здравоохранения в Российской Федерации»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|--------|---|
| 1. | Система и политика здравоохранения в Российской Федерации |
| 1.1 | Правовое регулирование в области здравоохранения |
| 1.1.1 | Стандарты в области здравоохранения |
| 1.1.2 | Организация оказания медицинской помощи гражданам |
| 1.1.3 | Деятельность в области здравоохранения |
| 1.2. | Государственная политика в области здравоохранения |
| 1.2.1. | Принципы государственной политики |
| 1.2.2. | Система здравоохранения. |

МОДУЛЬ 2

«Основы здоровья. Современные понятия»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|--------|--|
| 2. | Основы здоровья. Современные понятия |
| 2.1 | Современная концепция здоровья |
| 2.1.1. | Критерии здоровья и факторы, влияющие на сохранение здоровья |
| 2.1.2. | Физиологические основы здорового образа жизни |
| 2.2. | Понятие нормы и патологии |
| 2.2.1. | Стратегия контроля ХНИЗ |
| 2.2.2. | Основные факторы риска возникновения заболеваний в России |
| 2.2.3 | Организация профилактики ХНИЗ |

МОДУЛЬ 3

«Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|--------|---|
| 3. | Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России |
| 3.1 | Актуальные направления развития сестринского дела |
| 3.1.1. | Реформирование практической деятельности сестринского дела |
| 3.1.2 | Обеспечение качества сестринской помощи населению |
| 3.2. | Основные задачи в развитии сестринского дела |
| 3.2.1. | Создание оптимальных условий для развития сестринского дела. |
| 3.2.2 | Повышение профессионального и социального статуса сестринской профессии |
| 3.2.3 | совершенствование системы управления сестринскими службами |

МОДУЛЬ 4

«Медицина катастроф и реанимация»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|--------|---|
| 4. | Медицина катастроф и реанимация |
| 4.1. | Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи при неотложных состояниях |
| 4.1.1. | Оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях |
| 4.2. | Сердечно-легочная реанимация |
| 4.2.1 | Принципы и этапы сердечно-легочной реанимации |

МОДУЛЬ 5

«Общая диетология»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 5. | Общая диетология |
| 5.1 | Концепция сбалансированного питания, как важная социальная и гигиеническая проблема |
| 5.1.1. | Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения |
| 5.1.2. | Функциональное питание. Роль БАД к пище в современной нутрициологии. Классификация. Использование в клинике внутренних болезней. |
| 5.1.3. | Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании. Продукты источники белков,жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов |
| 5.2. | Основы рационального питания |
| 5.2.1. | Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема |
| 5.2.2. | Физиология пищеварения |
| 5.2.3. | Биохимия питания. Углеводы, белки, жиры - основа питания. Современное представление о биологической роли нутриентов и их значение в обмене веществ в организме в норме и патологии |
| 5.2.4. | Значение витаминов в питании. Нормативы, биохимия витаминов в организме. Гипо- авитаминозы, клиника, коррекция. Диетотерапия |
| 5.2.5. | Значение макро и микроэлементов в питании.Дисмикроэлементозы. Коррекция. Диетотерапия |
| 5. 3. | Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика |
| 5.3.1. | Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. |
| 5.3.2. | Молоко и молочные продукты. Сота́в, гигиенические требования и значение в питании. |
| 5.3.3. | Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании.Состав и гигиенические требования. |
| 5.3.4. | Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования. |
| 5.3.5. | Консервы и пресервы |

МОДУЛЬ 6

«Гигиена питания»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 6. | Гигиена питания |
| 6.1 | Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. |
| 6.1.1. | Санитарно-эпидемиологическая безопасность пищи. |
| 6.1.2. | Общие санитарно-гигиенические требования к организации лечебного питания в ЛПУ |
| 6.2. | Санитарно-гигиенические требования к пищевым объектам |
| 6.2.1. | Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. |
| 6.2.2 | Основы обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов на этапах производства и оборота для предупреждения заболеваний, связанных с питанием |
| 6. 2.3 | Санитарно-гигиенические требования к посуде. |
| 6.2.4 | Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, |

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|---|
| | реализации и хранению пищевых продуктов |
| 6.2.5 | Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням. |
| 6.2.6 | Пищевые отравления, острые инфекционные заболевания |

МОДУЛЬ 7

«Лечебное и лечебно-профилактическое (диетическое) питание. Вопросы организации»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 7. | Лечебное и лечебно-профилактическое (диетическое) питание. Вопросы организации |
| 7.1 | Основные приоритеты в области улучшения питания населения. Методы оценки пищевого статуса. |
| 7.1.1. | Программа НИИ питания РАМН оценки фактического питания. |
| 7.1.2. | Оценка состава тела и метаболического статуса. |
| 7.1.3. | Мониторинг питания населения и организованных коллективов. |
| 7.2. | Применение средств коррекции рациона питания (СКРП) |
| 7.2.1. | СПП и БАД к пище, ФПП и ОПП |
| 7.3. | Организация лечебного питания в ЛПУ |
| 7.3.1 | Организация лечебного питания и современные принципы диетологии основных (массовых) заболеваний. Совершенствование лечебного питания в ЛПУ. Приказы Минздрава России. |
| 7.3.2. | Современные вопросы организации лечебного питания в ЛПУ. Нормативно-правовое обеспечение. Регламент работы. Документация пищеблока |
| 7.3.3. | Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты. |
| 7.3.4 | Правила составления семидневного меню |
| 7.3.5 | Менеджмент качества лечебного питания в ЛПУ. Этапы внедрения качества лечебного питания, уровни контроля |
| 7.3.6 | Правовые вопросы организации закупок продуктов питания в системе госзакупок (Федеральный закон). |
| 7.3.7 | Клиническое питание. Нутритивное обеспечение госпитальных больных различного профиля. Показания. Противопоказания. Этапность. |
| 7.3.8 | Парентеральное питание. Энтеральное зондовое питание в условиях АИР, ПИТ, палат сестринского ухода. Показания, противопоказания |

МОДУЛЬ 8

«Лечебное питание при различных заболеваниях»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 8. | Лечебное питание при различных заболеваниях |
| 8.1 | Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы |
| 8.1.1. | Атеросклероз, современные вопросы патогенеза, роль питания в генезе, |

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|---|
| | профилактике. Диетпитание. Использование БАД к пище при атеросклерозе |
| 8.1.2. | Роль лечебного питания в комплексном лечении синдрома хронической сердечной недостаточности |
| | Роль лечебного питания и БАД к пище в комплексном лечении синдрома артериальной гипертензии |
| 8.2. | Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания |
| 8.2.1. | Бронхо-легочная патология. Диетотерапия и использование БАД к пище в пульмонологии. Диетотерапия. |
| 8.2.2. | Особенности питания при COVID-19. |
| 8.3. | Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта |
| 8.3.1 | Заболевания с нарушением кислотообразующей функции желудка. Алкогольное поражение желудка. Диетотерапия |
| 8.3.2. | Хронический панкреатит, ЖКБ, Современное представление вопроса. Алкогольное поражение поджелудочной железы. Роль питания и БАД к пище в комплексном лечении синдрома нарушенного всасывания |
| 8.3.3 | Современное представление о хронических гепатитах. Алкогольное поражение печени. Диетотерапия |
| 8.3.4 | Дисмикробиоцинозы. Современные понятия. Классификация. Подходы к диагностике и коррекции |
| 8.4. | Лечебное питание при заболеваниях эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия |
| 8.4.1 | Алиментарное ожирение, критерии, клиника, классификация, осложнения |
| 8.4.2 | Метаболический синдром. Патогенетические составляющие. Диагностика нарушений. Коррекция. Основы лечебно-профилактического питания. |
| 8.4.3 | Болезни обмена веществ. Сахарный диабет, критерии диагностики. Вопросы диетотерапии. Индивидуальная диета |
| 8.4.4 | Дефицит йода в организме. Патогенез и клиника заболеваний щитовидной железы. Роль питания и нутрицевтиков в комплексном лечении |
| 8.4.5 | Возможности генетического тестирования для выбора эффективной диетотерапии избыточной массы тела и ожирения |
| 8.4.5 | Нутритивная недостаточность. Современная классификация. Подходы к диагностике и коррекции. Диетотерапия |
| 8.5 | Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей и диетотерапия |
| 8.5.1 | Болезни почек - гломерулонефрит, пиелонефрит, нефропатии, амилоидоз. Современное представление. Диетотерапия. |
| 8.6 | Питание пациентов с заболеваниями кроветворительной системы и патологии других органов и систем |
| 8.6.1 | Анемический синдром. Классификации. Дефицит железа в организме. В-12 анемия. Роль питания и БАД к пище в комплексном лечении анемий. Курация пациентов. |
| 8.6.2 | Ревматические болезни суставов. Клиника. Классификация. Роль питания и БАД к пище в комплексном лечении артритов. |
| 8.6.3 | Заболевания опорно-двигательного аппарата. Диагностика. Лечение. Оценка |

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|---|
| | нарушений питания. Диетотерапия. |
| 8.7 | Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий |
| 8.7.1 | Питание лиц пожилого возраста. Физиологические нормы питания. Диагностика нарушений питания. Коррекция. Диетотерапия. |
| 8.7.2 | Пищевая непереносимость. Принципы построения рациона питания при пищевой непереносимости. Индивидуальная диета. |
| 8.7.3 | Особенности нутритивной поддержки пациентов онкологического профиля. Роль функционального питания в коррекции нарушений |

МОДУЛЬ 9

«Лечебная кулинария»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 9. | Лечебная кулинария |
| 9.1 | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании |
| 9.1.1. | Супы, мясные блюда, рыбные блюда, яичные молочные, блюда из круп, макаронных изделий, блюда из овощей в рациональном и лечебном питании. |
| 9.2. | Технология приготовления диетических блюд |
| 9.2.1. | Принципы приготовления диетологических блюд. |
| 9.2.2. | Этапность приготовления диетических блюд. |

МОДУЛЬ 10

«Детская диетология»

| Код | Наименование тем, элементов и т.д. |
|------------|--|
| 10. | Детская диетология |
| 10.1 | Современные вопросы питания в детском возрасте |
| 10.1.1. | Основы физиологического питания. |
| 10.1.2. | Нормы питания. |
| 10.1.3. | Организация лечебного питания в педиатрических стационарных отделениях |
| 10.2. | Естественное и искусственное вскармливание |
| 10.2.1. | Естественное вскармливание, преимущества |
| 10.2.2 | Сроки введения прикормов |
| 10.2.3 | Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни |
| 10. 3. | Питание женщины на различных сроках беременности |
| 10.3.1 | Питание женщины на различных сроках беременности |
| 10.3.2. | Питание кормящей женщины, методы борьбы с гиполактацией |

3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки «Диетология» проводится в форме сдачи тестирования, решения клинических задач, собеседования.
2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения модулей в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «Диетология».
3. Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца о дополнительном профессиональном образовании – диплом о профессиональной переподготовке.

Тестовые задания

1. Какое голодание считается длительным:

1. более 48 часов
2. более 72 часов
3. более 96 часов
4. более 120 часов

Ответ: 2

2. Белковая потребность при тяжелой недостаточности питания:

1. 1,5 г/кг/день
2. 2,5 г/кг/день
3. 3,5 г/кг/день

Ответ: 1

3. При хронической почечной недостаточности оптимальный уровень белка в день:

1. 0,6 г/кг
2. 0,7-1,0 г/кг
3. более 1,0 г/кг

Ответ: 1

4. Снижение мышечной массы происходит:

1. при пониженном ИМТ
2. при нормальном ИМТ
3. при повышенном ИМТ
4. а, б
5. б, в
6. а, б, в

Ответ: 6

5.Ингредиенты преимущественно щелочных валентностей содержатся:

1. молоко,
2. яблоки,
3. морковь,
4. лимон,
5. хлеб,
6. а, б, в,
7. в, г, д,
8. все продукты

Ответ: 8

6.Критериями патологической потери массы тела являются:

1. непреднамеренная потеря массы тела на 5 и более кг за 6 мес.
2. непреднамеренная потеря массы тела на 5 и более кг за 3 мес.

Ответ: 1

7.При развитии гипогликемии у больного СД предпочтение следует отдать использованию:

1. сливочного мороженого
2. фруктового мороженого

Ответ: 1

8.Единицей измерения калорийности пищи при СД 2 типа является:

1. 50 ккал
2. 100 ккал
3. 150 ккал

Ответ: 2

9. Содержится в 100 граммах продукта более 10 г углеводов:

1. морковь
2. картофель
3. помидоры
4. огурцы
5. Ответ: 2

10. Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:

Варианты к вопросу 1

№1. № 530 от 5.05.1984 г.

№2. № 330 от 5.08.2003 г.

Ответ: 2

Банк ситуационных задач

Задача № 1

Больной 35 лет предъявляет жалобы на выраженную болезненность в эпигастральной области, изжогу, тошноту, периодическую рвоту кислым содержимым, наклонность стула к

запору. Больна в течение 7 дней. На ЭГДС диагностирована язвенная болезнь желудка в стадии свежей язвы. Назначен вариант диеты с механическим, химическим, термическим щажением.

Укажите целевое назначение диеты, потребность в белках, жирах, углеводах, степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.

Ответ:

Задача № 1

Целевое назначение – способствует снижению рефлекторной возбудимости желудка, стимулирует процессы репарации поврежденной слизистой, нормализация обмена веществ.

Белок – 85,0-90,0

Жиры – 70,0-80,0

Углеводы – 300-350,0

Калораж – 2170-2480 ккал

Рацион с физиологическим соотношением основных пищевых веществ, резким ограничением химических и механических раздражителей слизистой оболочки и рецепторного аппарата желудка; ограничено количество поваренной соли, исключены горячие и холодные блюда, свежие овощи и фрукты.

Все продукты отваривают или готовят на пару, протирают, дают в жидком, кашеобразном состоянии.

Супы молочные слизистые, каши молочные протертые. Паровой омлет, рыбные, куриные, мясное, творожное суфле, молоко, чай с молоком, отвар шиповника, сухофруктов.

Питание 6 раз в сутки.

Задача №2

Больной находится на стационарном лечении в течение 1,5 месяцев с диагнозом: "Язвенная болезнь желудка". За время пребывания в стационаре состояние больного значительно улучшилось – нормализовался аппетит и сон, боли в животе не беспокоят, отсутствуют диспептические явления. Назначен лечебный стол № 1 по Певзнеру.

Укажите целевое назначение стола, потребность в белках, жирах, углеводах, степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.

Ответ:

Задача № 2

Необходимые продукты питания применяемые в диетотерапии анемии:

- печень свиная, говяжья
- мясо, мясные продукты
- язык
- зелень: петрушка, укроп
- яйца
- гранаты
- черная и красная смородина
- морковь
- клубника

Задача № 3

Ребенок 3 лет находится на стационарном лечении. При объективном обследовании – бледность кожных покровов и слизистых, ломкость волос и ногтей, мышечная гипотония, вялость, адинамия, аппетит снижен. Лабораторно диагностирована железодефицитная анемия.

Перечислите необходимые для питания ребенка продукты.

Ответ:

Задача №3

Больному необходимо назначить гипоаллергенную диету:

Исключить: цитрусовые, шоколад, какао, кофе, мед, сахар, куриное мясо, яйца, острое, жареное, соленое, копченое, консервированные и содержащие ароматические эссенции продукты, клубнику, малину, ярко окрашенные фрукты.

Перечень вопросов для собеседования

1. Патология усвоения углеводов
2. Обоснование принципов рационального питания для профилактики нарушения обмена углеводов и диетотерапия при нарушении углеводного обмена
3. Особенности нарушения липидного обмена при ожирении, атеросклерозе, жировой дистрофии печени
4. Полиненасыщенные жирные кислоты, их биологическая роль, пищевые источники
5. Источники простых и сложных углеводов
6. Общая характеристика модных методов питания
7. Принципы фитотерапии основных форм гастрита
8. Принципы фитотерапии при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки
9. Принцип механического щажения в диетологии
10. Запрещенные блюда и продукты при болезнях тонкой и толстой кишки

4. Организационно-педагогические условия реализации ДПП ПК

4.1. Общесистемные требования

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике

должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и профессиональным стандартам (при наличии).

4.2. Требования к кадровым условиям реализации

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

4.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ДПП

| № п\п | Наименование специальности | Наименование помещений | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа ** |
|-------|----------------------------|--|---|--|
| 1. | Диетология | ГБУЗ НСО Новосибирский областной клинический госпиталь ветеранов войн № 3 Адрес: 630005, г.Новосибирск, ул.Демьяна Бедного, 71 Лекционный зал/100 м ² /100 мест | Мультимедийный проектор – 1 шт. Компьютер – 1 шт. Доска – 1 шт. | Операционная система Microsoft Windows Договор от 15.01.2008 № (ДППРЕД)406 с ООО «Сервис-5!» «Программное обеспечение Microsoft Windows XP» (Бессрочная лицензия). Договор от 15.01.2008 № (ДППРЕД)466 с ООО «Сервис-5!» «Программное обеспечение Microsoft Windows XP» (Бессрочная лицензия). Договор от 04.12.2008 № 01/266 с ООО «НПК Контакт» «Программное обеспечение Microsoft Windows XP» (Бессрочная лицензия). Договор от 03.12.2009 № 100/479 с |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>ООО «Техносерв» «Программное обеспечение Microsoft Windows Vista» (Бессрочная лицензия). Договор от 03.12.2009 № 100/480 с ООО «Техносерв»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Windows XP» (Бессрочная лицензия). Договор от 23.11.2010 № 135/98 с ООО «Азон»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Windows 7» (Бессрочная лицензия). Договор от 01.07.2014 № 135/15/52 с ООО «ДиЭйПрожект»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Windows 8» (Бессрочная лицензия). Договор от 17.11.2014 № 135/14/14 с ООО «ГК Компьютеры и Сети»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Windows 8» (Бессрочная лицензия).</p> <p>Офисный пакет Microsoft Office Договор от 12.04.2010 № 135/23 с ООО «КузбассОптТорг»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Office 2007» (Бессрочная лицензия). Договор от 23.11.2010 № 135/98 с ООО «Азон»</p> <p>«Программное обеспечение Microsoft Office 2010» (Бессрочная лицензия). Договор от 13.12.2011 № 135/232 с ООО «БалансСофт Проекты»</p> <p>«Программное</p> |
|--|--|--|--|---|

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | | | <p>обеспечение Microsoft Office 2010» (Бессрочная лицензия).</p> <p>Антивирус Dr.Web Договор от 30.11.2017 № 135/17/207 с ООО «Софт Билдинг» «Антивирусное программное обеспечение Dr.Web» (Лицензия на 3 года).</p> <p>Система автоматизации библиотек Договор от 22.06.2010 № 1-ДВ/22-06-10 с «Ассоциация ЭБНИТ» «Система автоматизации библиотек ИРБИС64» (Бессрочная лицензия).</p> |
| 2 | | <p>Практические занятия: ГБУЗ НСО Новосибирский областной клинический госпиталь ветеранов войн № 3 Адрес: 630005, г.Новосибирск, ул.Демьяна Бедного, 71 Ауд. № 1 (каб. 108) учебный класс 17 м²/ 15 мест</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 1 шт. с доступом в интернет, 2. Принтер HP LaserJet 1022 - 1шт. 3. Телевизор - 1шт. 4. Стол -1 шт., 5. Стул - 15 шт. | |
| 3 | | <p>ГБУЗ НСО Новосибирский областной клинический госпиталь ветеранов войн № 3 Адрес: 630005, г.Новосибирск, ул.Демьяна Бедного, 71</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 1 шт. с доступом в интернет, 2. Принтер HP LaserJet 1022 - 1шт. 3. Телевизор - 1шт. 4. Стол -1 шт., 5. Стул - 15 шт. | |

| | | | | |
|----|------------|---|--|--|
| | | Ауд. № 2 (каб. 109) учебный класс 17 м ² / 15 мест | | |
| 4. | Диетология | ГБУЗ НСО Новосибирский областной клинический госпиталь ветеранов войн № 3 Адрес: 630005, г.Новосибирск, ул.Демьяна Бедного, 71 Кабинет врача-диетолога (каб. 113) 17 м ² | <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 1 шт. с доступом в интернет, 2. Принтер HP LaserJet 1022 - 1шт. 3. Стол -1 шт., 4. Стул - 8 шт., 5. Кушетка – 1 шт., 6. Биоимпеданс – 1 шт., 7. Ростомер, весы-1 шт., 8. Калипер – 1 шт., 9. Портативный экспресс-анализатор глюкозы в крови (глюкометр) – 1 шт., 10. Лента сантиметровая- 1 шт. | |
| 5. | Диетология | Региональный центр медицинской профилактики Адрес: 630112, г.Новосибирск, Кошурникова 16/1 Лекционный зал/50 м ² /50 мест | <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 1 шт. с доступом в интернет 2. Принтер HP LaserJet 1022 - 1шт. 3. Мультимедийный проектор- - 1 шт. 4. Телевизор - 1шт. 5. Доска – 1 шт. 6. Стол -1 шт. 7. Стул - 50 шт. | |
| 6. | Диетология | РЖД-Медицина, многопрофильное клиническое учреждение Адрес: 630004, г.Новосибирск, Владимировский спуск 2а Ауд. № 1 | <ol style="list-style-type: none"> 1. Компьютер 1 шт. с доступом в интернет 2. Принтер HP LaserJet 1022 - 1шт. 3. Доска – 1 шт. 4. Стол -1 шт. 5. Стул – 30 шт. | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | учебный класс 32 м ² / 30 мест | | |
|--|--|--|--|--|

ЛИТЕРАТУРА

Основная

| № | Заглавие |
|---|--|
| 1 | Барановский А. Ю., Назаренко Л. И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека). — СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. — 736 с. |
| 2 | Диетология: Руководство. 3-е изд. / Под редакцией А. Ю. Барановского. — СПб: Питер, 2008. (Серия «Спутник врача»). |
| 3 | Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии / М-во здравоохранения и социального развития РФ [и др.]; под ред. В. А. Тутельяна, М. Г. Гаппарова, Б. С. Каганова, Х. Х. Шарафетдинова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Династия, 2010 |
| 4 | Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. – Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. М., 2008. |

Дополнительная

| № | Заглавие |
|---|---|
| 1 | Научные основы здорового питания / В. А. Тутельян, А.И. Вялков, А.Н. Разумов и др. — М.: Панорама, 2010. |
| 2 | Практическая диетология: Журнал для профессионалов [Электронное периодическое издание] / Под редакцией Т. Ю. Гроздовой. — М.: Практическая диетология, 2011-2016. |
| 3 | Клиническая диетология детского возраста. Руководство для врачей / Под редакцией Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо – «медицинское информационное агентство», Москва, 2015 |
| 4 | Болезни сердца и сосудов: руководство Европейского общества кардиологов / под ред. А. Джона Кэмма. — М.: ГЭОТАР — Медиа, 2011. |
| 5 | Эндокринология по Вильямсу / Перевод с английского под редакцией И.И. Дедова, Г.А. Мельниченко – М.: ГЭОТАР -медиа, Москва, 2010, 264 с |
| 6 | Ожирение и метаболический синдром у мужчин / С.Ю. Калинин – М.: Практическая медицина, 2014, 128 с |
| 7 | Рекомендации по оптимизации питания больных онкологическими |

| № | Заглавие |
|---|--|
| | заболеваниями. Информационное письмо, Москва, 2009 |

Директивные, инструктивно-методические и другие документы

1. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
2. .О применении специализированных продуктов и витаминно-минеральных комплексов в лечебном питании В.А.Тутельян, Москва, 2017
3. .Рекомендуемые нормы лечебного питания (среднесуточных наборов основных пищевых продуктов) для беременных и кормящих женщин в родильных домах (отделениях) и детей различных возрастных групп в детских больницах (отделениях) Российской Федерации А.В.Погожева Москва 2017
4. Способ диагностики обеспеченности организма человека пищевыми веществами
5. «Рекомендации по оптимизации питания больных онкологическими заболеваниями», 2009
6. «Рекомендации по оптимизации питания больных туберкулезом», 2009
7. «Рациональное питание беременных и кормящих женщин», 2009
8. «Рекомендации по оптимизации питания больных в санаторно-курортных учреждениях», 2009
9. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под редакцией Ф.Л. Марчука, 2006 г. и 2007 г.;
10. «Картотека блюд лечебного и рационального питания», под редакцией М.А. Самсонова, I, II том, 1995-96гг.;
11. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания», под редакцией В.Т. Лапшиной, 2002 г.;
12. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава», под редакцией академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна, Москва, 2008 г.
13. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», - 12-е издание, исправленное и дополненное - СПб.: Профи, 2009г.
14. «Организация питания в детских лечебно-профилактических учреждениях РБ», учебно-методическое пособие для врачей, утвержденное Минздравом РБ от 17.11.2008 г.
15. «Химический состав российских пищевых продуктов», под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна, 2002г.;
16. «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания», под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, 2008 г.