

ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕПАРТАМЕНТА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
«МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ №2»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБПОУ ДЗМ «МК № 2»

О.В. Алекперова

«25» января 2024 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Лечебное питание при различных заболеваниях и состояниях
(тематика цикла)

Диетология, Общая практика, Акушерское дело, Сестринское дело,
Сестринское дело в педиатрии, Лечебное дело
(специальность)

Дополнительное профессиональное
(вид образования)


Рассмотрено
Методическим советом
Протокол № 4
От 25.09.2024г.

Составители:

Касатова Е.С. – методист ОДПО ГБПОУ ДЗМ «МК № 2»
Савоськина М.А. – методист ОДПО ГБПОУ ДЗМ «МК № 2»
Слепнев И.А. – методист ОДПО ГБПОУ ДЗМ «МК № 2»

Согласовано начальником отдела организации методической работы и контроля качества
ГБПОУ ДЗМ «МК №2»

« 25 » сентября 2024г.

 / Романова Н.Г. /

1. Цель реализации программы

Совершенствование имеющихся компетенций медицинских сестер, по отдельным разделам программы в области лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях, необходимых для осуществления самостоятельной работы диетсестер, медицинских сестер, акушерок, фельдшеров в соответствии с потребностями практического здравоохранения.

- 1.1 Изучение физиологического значения пищи, ее роли в сохранении здоровья населения.
- 1.2 Изучение биологической роли пищевых веществ.
- 1.3 Изучение основ сбалансированного питания.
- 1.4 Изучение основ лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.
- 1.5 Изучение основ лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
- 1.6 Изучение основ лечебного питания при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.
- 1.7 Изучение основ лечебного питания при инфекционных заболеваниях.
- 1.8 Изучение основ лечебного питания при аллергических заболеваниях.
- 1.9 Изучение основ лечебного питания при эндокринной патологии.
- 1.10 Изучение основ питания при беременности.

2. Требования к результатам обучения

В соответствии с требованиями практического здравоохранения специалист должен знать:

Специальные знания:

- знать физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения
- знать пищевые вещества и их биологическую роль
- знать основы сбалансированного питания
- знать основы лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях

Профессиональные компетенции:

1. Теоретико-методологическая
 - 1.1. знание теоретических и практических основ сестринского дела
 - 1.2. умение устанавливать причинно-следственные связи теоретического и практического материала
 - 1.3. способность к анализу и синтезу информации
2. Социально-коммуникативная
 - 2.1. знание социально-культурных основ сестринского дела
 - 2.2. умение взаимодействовать с субъектами в коммуникативных и профессиональных ситуациях
 - 2.3. способность выявлять коммуникативные аналогии в различных социальных явлениях и ситуациях
3. Профессионально-технологическая
 - 3.1. знание технологии выполнения медицинских манипуляций
 - 3.2. умение создавать и поддерживать безопасную среду для пациентов и персонала
 - 3.3. способность реагировать на изменения в профессиональной деятельности и вносить изменения в технологию
4. Этико-культурная
 - 4.1. знание морально-этических норм
 - 4.2. соблюдение морально-этических норм профессиональной среды
 - 4.3. владение культурой общения и эмоциональная устойчивость в профессиональной и социальной среде

3. Содержание программы

Учебный план

Специальность: Диетология, Общая практика, Акушерское дело, Сестринское дело, Сестринское дело в педиатрии, Лечебное дело

Количество часов (ЗЕТ): 36

Форма обучения: очная

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	В том числе
			Теория
1.	Пищевые вещества и их биологическая роль	8	8
2.	Основы лечебного питания	26	26
3.	Итоговая аттестация (тестирование)	2	2
ИТОГО:		36	36

Учебно-тематический план

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	В том числе
			Теория
1	2	3	4
1.	Пищевые вещества и их биологическая роль	8	8
1.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание. Основы сбалансированного питания	2	2
1.2	Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании	2	2
1.3	Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании	2	2
1.4	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика	2	2
2.	Основы лечебного питания	26	26
2.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	4	4
2.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	4	4
2.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	4	4
2.4	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях	2	2
2.5	Питание при аллергических заболеваниях	2	2
2.6	Лечебное питание при заболеваниях эндокринной системы	2	2
2.7	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха	2	2
2.8	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	2	2
2.9	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании	4	4
3.	Итоговая аттестация (тестирование)	2	2
ИТОГО:		36	36

Учебная программа

Раздел 1. Пищевые вещества и их биологическая роль (8 часов)

Тема 1.1 Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание. Основы сбалансированного питания (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Значение процесса ассимиляции и процесса диссимиляции для организма человека
- ✓ Принципы рационального питания
- ✓ Сущность и основные положения теории сбалансированного питания

Тема 1.2 Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Функции белков и жиров в организме человека
- ✓ Основные источники белков в питании
- ✓ Биологическая роль насыщенных и ненасыщенных жирных кислот в организме человека
- ✓ Источники насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- ✓ Потребность и нормы белков и жиров в питании

Тема 1.3 Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Физиологическое значение углеводов
- ✓ Суточную потребность человека в углеводах
- ✓ Гликемический индекс продуктов
- ✓ Физиологическое значение витаминов
- ✓ Классификацию витаминов
- ✓ Физиологическое значение микроэлементов
- ✓ Источники витаминов и микроэлементов

Тема 1.4 Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Общую характеристику пищевых продуктов: пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов
- ✓ Методы определения качества продуктов питания их характеристику и оценку

Перечень теоретических занятий

Номер темы	Наименование тем
1.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание. Основы сбалансированного питания – 2 часа
1.2	Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании – 2 часа
1.3	Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании – 2 часа
1.4	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика – 2 часа

Раздел 2. Основы лечебного питания (26 часов)

Тема 2.1 Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения (4 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы заболеваний органов пищеварения
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основные принципы лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Вредные продукты
- ✓ Показания к применению ОВД

- ✓ Показания к применению ЩД
- ✓ Показания к применению аглутеновой диеты
- ✓ Показания к применению ВБД

Тема 2.2 Лечебное питание при заболеваниях сердечно - сосудистой системы (4 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы заболеваний сердечно – сосудистой системы
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основные принципы лечебного питания при заболеваниях сердечно – сосудистой системы
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Вредные продукты

Тема 2.3 Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей (4 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы заболеваний почек, мочевыводящих путей
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основа построения диеты
- ✓ Основные принципы лечебного питания при заболеваниях почек и мочевыводящих путей
- ✓ Показания к применению НБД
- ✓ Показания к применению ВБД
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Вредные продукты

Тема 2.4 Лечебное питание при инфекционных заболеваниях (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы инфекционных заболеваний
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основа построения диеты
- ✓ Основные принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Продукты, которые исключаются из рациона

Тема 2.5 Питание при аллергических заболеваниях (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы аллергических заболеваний
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основа построения диеты
- ✓ Основные принципы лечебного питания при аллергических заболеваниях
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Продукты, которые исключаются из рациона

Тема 2.6 Лечебное питание при эндокринной патологии (2 часов)

Слушатели должны знать:

- ✓ Причины и основные симптомы эндокринных заболеваний
- ✓ Цели диетотерапии
- ✓ Основа построения диеты
- ✓ Основные принципы лечебного питания при эндокринной патологии
- ✓ Рекомендуемые продукты и блюда
- ✓ Продукты, которые исключаются из рациона

Тема 2.7 Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Особенности организации диетического питания в санаториях и домах отдыха.
- ✓ Групповую систему лечебного питания
- ✓ Технологию приготовления пищи

Тема 2.8 Лечебное питание беременной и кормящей женщины (2 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Подбор рациона беременной женщины с учетом изменения обмена веществ на разных сроках беременности
- ✓ Факторы, влияющие на составление рациона беременной
- ✓ Ассортимент продуктов для беременной женщины и способы их приготовления

Тема 2.9 Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании (4 часа)

Слушатели должны знать:

- ✓ Основы лечебной кулинарии
- ✓ Изменение пищевых продуктов при тепловой обработке
- ✓ Особенности технологии приготовления лечебных блюд

Перечень теоретических занятий

Номер темы	Наименование тем
2.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения - 4 часа
2.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно - сосудистой системы – 4 часа
2.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей – 4 часа
2.4	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях – 2 часа
2.5	Питание при аллергических заболеваниях – 2 часа
2.6	Лечебное питание при эндокринной патологии – 2 часа
2.7	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха – 2 часа
2.8	Лечебное питание беременной и кормящей женщины – 2 часа
2.9	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании – 4 часа

Раздел 3. Итоговая аттестация (тестирование) (2 часа)

Пример:

1. Больше всего кальция содержится в:
 - а. сыре плавленом
 - б. курином мясе
 - в. бруснике
 - г. картофеле
2. В пожилом возрасте рекомендуется ограничивать молочные продукты при:
 - а. язвенной болезни желудка
 - б. желчекаменной болезни
 - в. сахарном диабете
 - г. гепатите

4. Организационно-педагогические условия реализации программы

Программа реализуется в очной форме посредством проведения лекционных занятий.

Обучение проводится аудиторно.

Форма организации образовательной деятельности обучающихся – групповая.

Организация аудиторных занятий – теоретическое занятие в виде лекции с преподавателем согласно тематике утвержденной Дополнительной профессиональной программы.

Продолжительность одного занятия - не менее 6 академических часов (ежедневный рекомендуемый объем обучения); не более 36 часов в неделю.

Материально-технические условия реализации программы

Условия обучения	Вид занятий	Наименование оборудования, материально-технического обеспечения
1	2	3
Аудитория	Лекции	Компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Дистанционно	Итоговая аттестация	Образовательный портал МК № 2, адрес: odpmk2.pф
Дистанционно	Электронное обучение	Электронная библиотека http://window.edu.ru/

Система оценки результатов освоения образовательной программы – итоговая аттестация, посредством прохождения онлайн-тестирования в количестве 30 тестовых заданий. Итоговая аттестация (тестирование) засчитывается с оценкой "удовлетворительно", если соискатель ответил не менее чем на 70% тестовых заданий, "хорошо" - на 80%; "отлично" - на 90%.

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Раздел 1. Пищевые вещества и их биологическая роль

1. Сестринское дело в терапии с курсом первичной медицинской помощи. Лычев В.Г., Карманов В.К.-М.:Форум, 2016.-544с
2. Диетология в современном мире. Аликсиевич М.,2019
3. Справочник по диетологии. Под ред. Пикроиского А.А. и Самсонова М.А.- М: Медицина, 2015. – 627
4. Основы сестринской деятельности. Под ред. Касимовской Н.А. – МИА, 2019.-424с

Раздел 2. Основы лечебного питания

1. Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», статьи №37 и 39.
2. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 №920Н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»».
3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями на 21.06.2013)

Раздел 3. Итоговая аттестация (тестирование)

1. Банк тестовых заданий

6. Оценка качества освоения программы

1. Оценка качества освоения программы осуществляется посредством прохождения Итоговой аттестации.
2. Итоговая аттестация проводится в виде онлайн тестирования.
3. Продолжительность испытания определяется в двух академических часах.
4. Для решения заданий в тестовой форме каждый соискатель получает не менее 50 тестов по соответствующей тематике.
5. Итоговая аттестация (тестирование) засчитывается с оценкой:
 - ✓ "отлично", если соискатель ответил не менее чем на 91% тестовых заданий,
 - ✓ "хорошо", если соискатель ответил не менее чем на 81% тестовых заданий,
 - ✓ "удовлетворительно", если соискатель ответил не менее чем на 71% тестовых заданий,

✓ "**неудовлетворительно**", если соискатель ответил на 70% и менее тестовых заданий.

6. Решение Аттестационной комиссии принимается на основании результата проведенного тестового испытания.