Негосударственная автономная некоммерческая организация
дополнительного профессионального образования
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР ЗНАНИЕ

УТВЕРЖДАЮ
Директор НАНО ДПО ОЦ ЗНАНИЕ
_____ Г.М.Гаджимусилов
«26» 08 2019г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Медсестра-диетолог: питания детей в образовательных организациях»

(108/144 ч.)

Составители: Джамалудинова Х.Г.
Магомедалиева А.З.

Утверждена на заседании УМО
Протокол № 9 от 30.08.19
Начальник УМО _____

Махачкала – 2019

Отсканировано с помощью SwiftScan

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Медсестра-диетолог: питания детей в образовательных организациях» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием, работающим в общеобразовательных организациях.

Программа составлена с учетом требований, изложенных в приказах Минздрава России от 5 июня 1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 апреля 2008 г. № 176н «О номенклатуре специальностей специалистов со средним и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения РФ» (в редакции приказа № 199н от 30 марта 2010 г.), Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам», Министерства здравоохранения РФ от 20 декабря 2012 г. № 1183н «Об утверждении номенклатуры должностей работников и фармацевтических работников». Учебный план программы включает разделы, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы рационального, сбалансированного, питания, физиологию пищеварения, основные пищевые ингредиенты и витамины в питании, санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, посуде, транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов в различных организациях, значение диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий и другие.

Цели реализации программы:

- получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации;

- формирование у слушателей системы знаний, умений и навыков, необходимых для организации здорового питания детей, подростков и молодежи в образовательных учреждениях.

По окончании курсов слушатель должен

знать:

 История развития науки о питании.

 Физиологическое значение пищи.

 Принципы сбалансированного питания.

 Пищевую и биологическую ценность белков.

 Значение аминокислот в питании.

 Заменимые и незаменимые аминокислоты.

 Рекомендуемые нормы потребления белка

 Влияние термической обработки на биологическую ценность белков

 Патология усвоения пищевых белков.

 Алиментарная белковая недостаточность

Концепцию сбалансированного питания А. А. Покровского как теоретическую основу рационального питания.

 Принципы и концепцию сбалансированного питания.

 Современные принципы сбалансированного питания.

 Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья различных групп населения.

уметь:

 Подсчитать химический состав и энергетическую ценность рационов.

 Сохранять пищевую ценность продуктов питания при механической и термической обработке.

 Внедрять принципы рационального и лечебного питания.

 Применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

 Определять понятия сбалансированного питания.

 Составлять однодневные, семидневные, сезонные меню – раскладок.

 Составлять раздаточную ведомость.

 Получать продукты со склада.

 Самостоятельно заполнять меню-раскладки для различных диет с использованием картотеки блюд,

 Пользоваться таблицей замены продуктов и семидневных меню.

Категория слушателей: медицинские сестры-диетологи школ и дошкольных общеобразовательных организаций, ответственные за питание образовательных организаций, специалисты комбинатов школьного питания.

Форма обучения:

очно-заочная, дистанционная.

Режим занятий, срок освоения программы

- режим аудиторных занятий - 6-8 учебных часов в день;
- срок освоения программы –108/144 часов (3/4 недели)

Формы итоговой аттестации.

Итоговая аттестация проводится в форме круглого стола для очно-заочной формы или зачета в виде тестирования для дистанционной формы обучения.

Документ, выдаваемый после обучения.

Удостоверение о повышении квалификации, прошедших обучение по программе в объеме 108/144 часов.

Раздел 2. Содержание программы

2.2. Учебный (тематический) план (108 часов)

№	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	В том числе по видам занятий (час)			Форма контр.
			Лекц.	Практ. занятия	С/р	
1	Введение в диетологию. Основные термины и понятия	10	4		6	
2	Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания	12	2	4	6	
3	Нормативно-правовая основа организации питания детей	10	2	2	6	
4	Функции и обязанности медицинского работника в процессе организации питания	12	2	2	8	
5	Проверка качества поступающих продуктов (бракераж). Перечень продуктов, запрещённых к приёму в детские учреждения	12	2	4	6	
6	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил, за качеством продуктов, их хранением и реализацией	10	2	2	6	
7	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд	12	2	4	6	
8	Утверждение примерного меню и картотеки блюд. Организация и ведение контрольного блюда	10	2	2	6	
9	Проблемы в работе диетсестры (взаимодействие с руководством, бухгалтером-калькулятором, поваром и другим персоналом)	10	4	2	4	
10	Ведение документации по разделу работы «Питание детей»	10	2	4	4	
	ИТОГО	**108**	**24**	**26**	**58**	зачет

2.2. Учебный (тематический) план (144 часа)

№	Наименование разделов, модулей, тем	Всего часов	В том числе по видам занятий (час)			Форма контр.
			Лекц.	Практ. занятия	С/р	
1	Введение в диетологию. Основные термины и понятия	14	2	6	6	
2	Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания	16	4	4	8	
3	Нормативно-правовая основа организации питания детей	14	2	6	6	
4	Функции и обязанности медицинского работника в процессе организации питания	16	4	4	8	
5	Проверка качества поступающих продуктов (бракераж). Перечень продуктов, запрещённых к приёму в детские учреждения	14	2	6	6	
6	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических правил, за качеством продуктов, их хранением и реализацией	14	2	6	6	
7	Контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд	14	2	6	6	
8	Утверждение примерного меню и картотеки блюд. Организация и ведение контрольного блюда	14	2	6	6	
9	Проблемы в работе диетсестры (взаимодействие с руководством, бухгалтером-калькулятором, поваром и другим персоналом)	14	2	6	6	
10	Ведение документации по разделу работы «Питание детей»	14	2	6	6	
	ИТОГО	**144**	**24**	**56**	**64**	зачет

Основная литература

1. Барановский А.Ю., Семенов Н.В., Современная диетология: Организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. – СПб.: Издательство «Издательский дом СПбМАПО», 2010. – 379 с.

2. Барановский А.Ю. Диетология: Руководство. –4-е изд. – СПб.: Питер, 2012. – 1024 с.

Дополнительная литература

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. Детское питание: руководство для врачей / под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: Медицинское информационное агентство, 2009. – 952 с.

3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / ред. Т. Э. Боровик. - М : МИА, 2008. - 608 с.

4. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне : руководство для врачей / ред. В. А. Тутельян. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 288 с.

5. Ребров, Валентин Григорьевич. Витамины, макро- и микроэлементы: обучающие программы РСЦ института микроэлементов ЮНЕСКО / В. Г. Ребров, О. А. Громова. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2008. - 960 с.

6. Ивашкин В.Т. Гастроэнтерология: национальное рук-во. – М.: ГЭОТАРМедиа, 2008. – 704 с.

7. Каганов Б. С., Шарафетдинов Х.Х. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М.: Эксмо, 2014. – 272 с.

8. Королѐв А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей – М.: ГЭОТАРМедиа, 2015. – 624 с.

9. Хорошилов И.Е., Панов П.Б. Клиническая нутрициология: учебное пособие / под ред. А.В. Шаброва. – СПб.: ЭЛСИ, 2009. – 284 с

10. Шевченко В.П. Клиническая диетология / под ред. В. Т. Ивашкина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 254 с.

11. Лечебное питание. Полный справочник / М.М. Гурвич, Ю.Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2009. – 800 с. – (Новейший медицинский справочник).

Информационные ресурсы

1. Консультант врача (электронная библиотека): http://www.rosmedlib.ru/

2. Научная электронная библиотека: http://elibrary.ru/

3. Сибирский медицинский журнал (Иркутск): http://ismu.irkutsk.ru/smg.shtml

4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org

5. Диетология: dietolog-online.ru

6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru

7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net

8. Медицинская библиотека www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie

9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / В. П. Шевченко: ред. В.Т. Ивашкин. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. (Серия "Библиотека врача-специалиста") Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html

10. Еганян Р. А. Школа здоровья. Избыточная масса тела и ожирение [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. А. Еганян,А. М. Калинина - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 112 + 72 с. (Серия "Школа здоровья") + материалы для пациентов. Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970416815.html