



**Министерство образования Ставропольского края
Автономная некоммерческая организация дополнительного
профессионального образования
«Международный институт современного образования»
(АНО ДПО «МИСО»)**

УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «МИСО»

Е.В. Шельгина
(подпись)
"03" октября 2024 г

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Избранные вопросы нутрициологии»
по специальности 31.08.34 Диетология**

Основная специальность: Диетология

Дополнительные специальности: Общая врачебная практика, Терапия

(72 академических часов)

г. Ессентуки, 2024 г.

1. Общая характеристика программы

1.1. Аннотация

1.1.1. Нормативно-правовая база

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии» разработана на основании:

1. Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.06.2021 № 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог"

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.01.2023 № 12 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - подготовка кадров высшей квалификации по программам ординатуры по специальности 31.08.34 Диетология"

3. Квалификационных требований, утвержденных Приказом Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. N 707н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки" (с изменениями и дополнениями)

4. Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

5. Федерального закона от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

6. Приказа Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 г. № 18247)

1.1.2. Актуальность

Актуальность программы обусловлена необходимостью постоянного совершенствования профессиональных компетенции врачей-диетологов в вопросах профессиональной деятельности в соответствии с требованиями Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.06.2021 № 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог".

Программа также будет интересна медицинским специалистам по дополнительным специальностям, в вопросах нутрициологии.

Освоение дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии» направлено на совершенствование профессиональных компетенций (в соответствии с Профстандартом):

1. Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии А/02.8.

2. Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи А/03.8.

Структура дополнительной профессиональной программы повышения квалификации включает цель, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, рабочую программу, организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы, учебно-методическое и информационное обеспечение. Учебный план определяет состав изучаемых тем с указанием их трудоемкости, объема, последовательности и распределение, формы организации учебного процесса и формы аттестации.

1.1.3. Тематическое содержание Программы

Модуль 1. Основы нутрициологии
Тема 1. Наука о питании
Тема 2. Энергетический обмен
Тема 3. Макро- и микронутриенты
Тема 4. Биологически активные вещества
Тема 5. Значение воды в питании
Модуль 2. Питание здорового человека
Тема 1. Структура питания населения Российской Федерации
Тема 2. Возрастная нутрициология
Тема 3. Питание отдельных групп населения
Тема 4. Специализированное питание
Тема 5. Концепции питания
Тема 6. Питание и качество жизни

1.1.4. Формы обучения и сроки освоения дополнительной профессиональной программы

Общая трудоемкость: 72 часа.

Общая продолжительность программы: 12 дней, 2 недели

Форма обучения: заочная, с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: не более 8 ак.ч. в день, не более 6 дней в неделю

1.2. Цель и задачи реализации программы

Цель: совершенствование теоретических знаний, умений и профессиональных компетенций специалиста, обладающего системой знаний, умений, навыков и компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи:

1. По основной специальности:

Систематизация и углубление профессиональных знаний, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций врачей-диетологов в вопросах профессиональной деятельности в соответствии с требованиями Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02.06.2021 № 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог".

Совершенствуемые профессиональные компетенции:

1. Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии А/02.8

2. Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи А/03.8

2. Цель и задачи по дополнительным специальностям:

Систематизация и углубление профессиональных знаний, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по следующим дополнительным специальностям:

Специальность	Совершенствуемая трудовая функция (профессиональная компетенция)	Обоснование
---------------	--	-------------

Общая врачебная практика	Назначение лечения пациентам при заболеваниях и (или) состояниях сердечно-сосудистой системы, контроль его эффективности и безопасности А/02.8	Проект Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ "Об утверждении профессионального стандарта "Врач общей практики (семейный врач)" (подготовлен Минтрудом России 27.11.2018)
Терапия	Назначение лечения и контроль его эффективности и безопасности А/02.8	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21 марта 2017 г. N 293н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-лечебник (врач-терапевт участковый)"

2. Требования к поступающему на обучение

Высшее образование - специалитет по специальности "Лечебное дело", "Педиатрия", наличие сертификата специалиста (свидетельства об аккредитации) «Диетология», или по другим специальностям (в соответствии с действующим Профстандартом/Проектом профстандарта):

1. Общая врачебная практика
2. Терапия

3. Планируемые результаты обучения врача-диетолога

По завершению обучения врач-специалист диетолог должен обладать профессиональными компетенциями (ПК):

Медицинская деятельность

ОПК-4. Способен проводить клиническую диагностику и обследование пациентов

ОПК-5. Способен назначать лечение пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контролировать его эффективность и безопасность, осуществлять мероприятия по организации лечебного питания в медицинской организации

По завершению обучения врач-специалист диетолог должен обладать следующими знаниями, умениями и профессиональными компетенциями, а именно:

Знать:

Принципы организации лечебного питания пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний

Определение перечня лечебных диет для пациентов с учетом клинико-статистических групп заболеваний

Принципы организации лечебного питания в медицинских организациях, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

Нормы лечебного питания

Стандарты оказания медицинской помощи пациентам с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи

Клинические рекомендации по вопросам оказания медицинской помощи пациентам с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи

Методы лечебного питания взрослых и детей, энтерального и парентерального питания, оценка пищевого статуса

Правила назначения основных стандартных, специальных и персонализированных диет, медицинские показания и медицинские противопоказания к их назначению, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

Уметь:

Назначать лечебные диеты (стандартные, специальные или персонализированные), в том числе определять необходимость дополнительного применения специализированной пищевой продукции диетического лечебного питания, не входящих в состав стандартных лечебных диет

Применять лечебные диеты для проведения лечебного питания пациентов различных клинико-статистических групп заболеваний, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи

Обосновывать выбор лечебной диеты (стандартной, специальной, персонализированной) для пациентов с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи

Определять оптимальную последовательность лечебного питания в зависимости от стадии заболевания, фазы (обострения, ремиссии) у пациентов с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи

Назначать лечебное питание пациентам с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи, анализировать эффективность лечебного питания

Владеть практическими навыками:

Организация лечебного питания пациентов с учетом заболевания и (или) состояния
Определение перечня лечебных диет

Назначение лечебного питания пациентам с острыми и хроническими заболеваниями и при оказании паллиативной медицинской помощи с учетом нарушений пищевого статуса и потребности в основных пищевых веществах

4. Планируемые результаты обучения специалистов по дополнительным специальностям

По завершению обучения медицинские специалисты должны обладать следующими профессиональными компетенциями:

Знать:

Основы организации и назначения лечебного питания

Уметь:

Назначать лечебное питание

Владеть практическими навыками:

Назначение лечебного питания

5. Особенности реализации программы

Программа рассчитана на 72 академических часа.

Программа реализуется в заочной форме с использованием дистанционных образовательных технологий.

Содержание программы определяется учебным планом, который устанавливает перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение учебных разделов, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

6. Формы аттестации

Итоговый контроль знаний (итоговая аттестация) – задания в форме теста, которые обучающемуся предлагается выполнить после освоения теоретической части ДПП ПК.

Для проведения итогового контроля знаний используется тест, содержащий в себе 15 вопросов по всем модулям ДПП ПК. Тестирование считается пройденным успешно, если даны верные ответы на более чем 70% вопросов.

Обучающимся, успешно прошедшим итоговую аттестацию выдается удостоверение о повышении квалификации установленного АНО ДПО «МИСО» образца. Обучающимся, получившим на итоговой аттестации неудовлетворительный результат, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

7. Содержание программы

7.1. Учебный план программы повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии»

Категория слушателей: врачи-диетологи.

Категория слушателей по дополнительным специальностям: Общая врачебная практика, Терапия

Количество часов обучения (срок освоения программы): 72 академических часа

Форма обучения: заочная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Наименование учебных дисциплин/модулей	Всего часов	В том числе	
			Изучение лекционного, методического, тематического материала	Самостоятельная работа (выполнение контрольных заданий)
1.	Модуль 1. Основы нутрициологии	30	20	10
2.	Модуль 2. Питание здорового человека	36	24	12
Итого:		66	44	22
Итоговая аттестация		6	Тестирование	
Всего часов:		72		

7.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии»

Категория слушателей: врачи-диетологи.

Категория слушателей по дополнительным специальностям: Общая врачебная практика, Терапия

Количество часов обучения (срок освоения программы): 72 академических часа

Форма обучения: заочная, с использованием дистанционных образовательных технологий.

Наименование разделов/тем	Всего часов	Электронная форма обучения	
		Изучение лекционного, тематического и методического материала	Самостоятельная работа (выполнение контрольных заданий)
Модуль 1. Основы нутрициологии	30	20	10
Тема 1. Наука о питании	6	4	2
Тема 2. Энергетический обмен	6	4	2
Тема 3. Макро- и микронутриенты	6	4	2
Тема 4. Биологически активные вещества	6	4	2
Тема 5. Значение воды в питании	6	4	2
Модуль 2. Питание здорового человека	36	24	12
Тема 1. Структура питания населения Российской Федерации	6	4	2
Тема 2. Возрастная нутрициология	6	4	2
Тема 3. Питание отдельных групп населения	6	4	2
Тема 4. Специализированное питание	6	4	2
Тема 5. Концепции питания	6	4	2
Тема 6. Питание и качество жизни	6	4	2
Итого	66	44	22
Итоговая аттестация	6	Тестирование	
Всего	72		

7.3. Календарный учебный график по программе повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии»

Программа повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии» предусматривает изучение всех разделов, представленных в учебном плане.

№ дня	1/7	2/8	3/9	4/10	5/11	6/12
Виды учебной нагрузки¹	Л, СР					

¹ Л – лекции; СР – самостоятельная работа; ИА – итоговая аттестация

	Л, СР	Л, СР, ИА				
--	-------	-------	-------	-------	-------	-----------

Л – лекции; СР – самостоятельная работа; ИА – итоговая аттестация

7.4. Рабочие Программы учебных дисциплин/модулей Программы повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии»

Рабочая Программа Модуля 1. Основы нутрициологии

Тема 1. Наука о питании. История развития научных представлений о питании человека. Оптимальное питание. Законы. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Антропонутициология в решении проблем здоровьесбережения и профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.

Тема 2. Энергетический обмен. Структура энерготрат. Оценка энерготрат с помощью непрямой калориметрии. Оценка основного обмена (BMR). Уравнение Katch-McArdle. Уравнение Cunningham. Доля энерготрат физической активности (ФА).

Тема 3. Макро- и микронутриенты. Макронутриенты: белки, жиры и углеводы. Микронутриенты: витамины и минеральные вещества. Строение и физико-химические свойства. Роль макро- и микронутриентов в питании. Обеспеченность организма макро- и микронутриентами. Методы оценки биологической ценности. Источники макро- и микронутриентов.

Тема 4. Биологически активные вещества. Виды БАВ. Природные минорные БАВ. Структуры основных групп флавоноидов. Структуры наиболее распространенных флавонов. Структуры наиболее распространенных флаванолов. Структуры основных антоцианидинов. Структуры наиболее распространенных изофлавонов. Структуры наиболее распространенных флаванонов. Структуры наиболее распространенных проантоцианидинов. Структуры наиболее распространенных негидролизующих танинов. Структуры наиболее распространенных гидроксикоричных кислот. Структуры гидрохинона, арбутина, тирозола и салидрозиды. Структуры стереоизомеров ресвератрола и пiceiда. Структуры лигнанов. Структуры аукубина и каталпола. Применение. Источники БАВ.

Тема 5. Значение воды в питании. Природа воды. Физико-химические свойства. Водный обмен в организме. Суточная потребность человека в воде. Содержание воды в теле человека. Поступление и выделение жидкости. Дегидратация.

Рабочая Программа Модуля 2. Питание здорового человека

Тема 1. Структура питания населения Российской Федерации. Эпидемиология питания. Методы оценки потребления пищевых продуктов. Расчеты баланса продовольствия. Потребление основных групп пищевых продуктов населением России. Методы оценки питания. Методология выборочных обследований питания и состояния здоровья. Методы регистрации потребленной пищи. Методы ретроспективного воспроизведения питания. Метод анализа частоты потребления. Метод 24-часового воспроизведения питания. Потребление основных групп пищевых продуктов и доходы населения. Образовательные программы в области здорового питания для специалистов и населения.

Тема 2. Возрастная нутрициология. Питание и репродуктивное здоровье. Питание беременных и кормящих женщин. Питание детей первого года жизни. Питание ребенка раннего возраста (от 1 до 3 лет жизни). Концепция питания «В первые 1000 дней жизни». Питание детей дошкольного и школьного возраста. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Питание отдельных групп населения. Питание в экстремальных условиях. Питание военнослужащих. Питание спортсменов.

Тема 4. Специализированное питание. Специализированные продукты для питания спортсменов. Функциональные и обогащенные пищевые продукты. БАДы.

Тема 5. Концепции питания. Углеводные диеты (вегетарианство, сыроедение и др.). Белковые диеты (белковая диета, японская диета, диета Дюкана и др.). Белково-жировые диеты (кремлевская диета, диета доктора Аткинса, очковая диета, диета американских астронавтов, питание по Монтиньяку). Раздельное питание (монодиеты). Питание на основе религиозных традиций.

Тема 6. Питание и качество жизни. Определение «качество жизни». Сферы применения понятия «качество жизни» в медицине. Интернет-проект исследования качества жизни, здоровья и питания.

8. Основная и дополнительная учебная литература

Основная литература

1. Тутельян, В. А. Нутрициология и клиническая диетология: национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 656 с.

Дополнительная литература:

1. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»: СПС КонсультантПлюс.
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: КоснультантПлюс.
3. Диетология. 4-е изд. / Под ред. А. Ю. Барановского. - СПб: Питер, 2012. - 1024 с.
4. Дмитриев А.В., Гунина Л.М. Спортивная нутрициология. – М.: Спорт, 2020. – 640 с.
5. Методические рекомендации «Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания». – М: Минздрав, 2021. – 133 с.
6. Тель, Л. З. Нутрициология / Л. З. Тель [и др.] – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с.
7. Тутельян, В. А. Здоровое питание: роль БАД / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 480 с.
8. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы

1. ЭМБ Консультант врача.
2. <http://www.minzdravsoc.ru/docs> – нормативные-правовые акты, документы.
3. <http://medinfo.ru>– медицинская энциклопедия.
4. <http://socmed.narod.ru/> – социальная медицина и организация здравоохранения (электронное справочное медицинское пособие по социальной медицине, экономике, управлению здравоохранением и правовым аспектам деятельности врача).

Электронные ресурсы, Интернет-ресурсы, электронные библиотечные системы

1. НЭБ e-Library

2. <http://www.euro.who.int/main/WHO/> – Всемирная организация здравоохранения. Европейское бюро.
3. <http://www.niph.ru/> – Национальный НИИ общественного здоровья РАМН.
4. <http://www.zdravinform.ru/> – библиотека проектов реформы здравоохранения.
5. <http://www.rosmedstrah.ru/> – медицинское страхование в России.
6. <http://www.mma.ru/publication/medicine/public> – ММА им. Сеченова
7. <http://www.zdrav.org> – ЭкспертЗдравСервис – экспертная система оценки соответствия в здравоохранении.
8. <http://www.medical-law.narod.ru> – медицинское право – защита прав пациента.
9. <http://rudoctor.net/> – медицинский правовой портал.

9. Организационно-педагогические условия (условия реализации программы)

Обучение проводится в заочной форме.

Образовательная деятельность по реализации ДПП ПК «Избранные вопросы нутрициологии» предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ:

- лекции (изучение текстовых и презентационных материалов);
- самостоятельная работа (изучение материалов дополнительной литературы, размещенной в СДО, индивидуальные консультации с применением электронных средств);
- итоговая аттестация (проводится в форме электронного тестирования, состоящего из 15 вопросов по всем темам курса; тестирование считается пройденным успешно, если даны верные ответы на более чем 70% вопросов).

Техническое обеспечение системы дистанционного обучения:

Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным и неограниченным доступом в системе дистанционного обучения «СДО АНО ДПО «МИСО» на платформе Indigo (режим доступа: <http://91.143.17.4:85>) (далее – СДО). СДО обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее. В СДО обеспечивается:

- доступ к учебному плану, рабочей программе дисциплин и электронным образовательным ресурсам по дисциплинам;
- фиксация хода образовательного процесса, результатов итоговой аттестации;
- проведение всех видов занятий, процедур независимой оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио слушателя, в том числе сохранение результатов изучения учебно-методических материалов и прохождения установленных элементов итоговой аттестации;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование СДО обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование СДО соответствует законодательству Российской Федерации. Доступ слушателей к электронной информационно-образовательной среде осуществляется с помощью присваиваемых и выдаваемых им логинов и паролей.

Логин и пароль состоит из буквенных и цифровых символов, генерируемых случайным образом датчиком случайных чисел. Слушателю одновременно с направлением логина и пароля также направляется инструкция пользователя по работе в СДО. Введя логин и пароль, слушатель получает доступ к электронным информационным ресурсам и электронным образовательным ресурсам.

Электронные информационные ресурсы представляют собой базу законодательных, нормативных правовых актов, нормативно-технических документов, национальных стандартов по дополнительной профессиональной программе.

Электронные образовательные ресурсы представляют собой учебные материалы, разработанные на основе законодательных, нормативно-правовых актов, нормативно-технических документов, национальных образовательных стандартов. Учебный материал собран таким образом, чтобы достичь планируемых результатов обучения согласно учебному плану, представлен в лекционном и презентационном формате, а также содержит дополнительный материал.

Итоговая аттестация проводится в электронной информационно-образовательной среде с рабочего места слушателя с использованием программного обеспечения электронной информационно-образовательной среды в форме тестирования.

Организация обучения:

Для реализации ДПП ПК «Избранные вопросы нутрициологии» Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Международный институт современного образования» использует систему дистанционного обучения «СДО АНО ДПО «МИСО» на платформе Indigo», которая обеспечивает возможность обучающимся знакомиться с учебными материалами и взаимодействовать с преподавателями по возникающим вопросам. Все учебные материалы разрабатывают высококвалифицированные преподаватели, имеющие практический опыт работы по профилю ДПП ПК.

Кадровое обеспечение реализации программы

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Избранные вопросы нутрициологии» осуществляется с привлечением высококвалифицированных специалистов из ВУЗов и НИИ, а также организаций, с которыми заключен договор о сетевом взаимодействии, имеющих высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Для методического руководства ДПП ПК Приказом директора АНО ДПО «МИСО» назначается руководитель ДПП ПК, который несет персональную ответственность за организацию и осуществление образовательной деятельности.

9.1 Основа обучения:

Бюджетные ассигнования	Внебюджетные средства	Средства ТФОМС
нет	да	да

9.2 Стоимость обучения:

Стоимость обучения одного слушателя за счет внебюджетных средств, руб.	Стоимость обучения одного слушателя за счет средств ТФОМС
6000 руб.	6 000 руб.

Основание: Приказ директора АНО ДПО «МИСО» «Об установлении стоимости оказания платных образовательных услуг по программам повышения квалификации, размещенных на портале НМФО на 2024 год» от 09.01.2024г № 24010901.

Рекомендация к реализации

в рамках «аккредитационного» пятилетнего цикла	за счет средств ТФОМС
Да	Да

9.3 Год утверждения программы: 2024

9.4 Адрес размещения программы в сети «Интернет»:

<https://misokmv.ru/org-info/education-program?id=373>

10. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы включает итоговую аттестацию обучающихся.

Обучение проводится в заочной форме.

Образовательная деятельность по реализации ДПП ПК «Избранные вопросы нутрициологии» предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ:

- лекции (изучение текстовых и презентационных материалов);
- самостоятельная работа (изучение материалов дополнительной литературы, размещенной в СДО, индивидуальные консультации с применением электронных средств);

10.1. Требования к процедуре итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, Приказом Министерства образования Российской Федерации от 01 июля 2013 года № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», освоение дополнительной профессиональной программы «Избранные вопросы нутрициологии» повышения квалификации специалистов завершается обязательным завершающим этапом – итоговой аттестацией.

Целью итоговой аттестации слушателей является установление уровня их подготовки к выполнению профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Итоговая аттестация проводится с использованием дистанционных образовательных технологий.

К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие обучение по дополнительной профессиональной программе.

- итоговая аттестация (проводится в форме электронного тестирования, состоящего из 15 вопросов по всем темам курса; тестирование считается пройденным успешно, если даны верные ответы на более чем 70% вопросов)

10.2. Примеры оценочных средств

1. Из организации-поставщика в пищеблок больницы завезли продукты питания, в числе которых оказалось молоко коровье фляжное. Кислотность молока при проведении измерения оказалось выше 300 по Тернеру. Как должен поступить работник пищеблока, принимающий завозимые продукты питания?

- а) принять молоко
- б) отправить молоко обратно, как несоответствующее требованиям
- в) провести пробное кипячение молока, и в случае створаживания молока отправить молоко обратно, как непригодное для употребления
- г) сделать из этого молока творог и использовать его в качестве сырья для приготовления диетических блюд из творога
- д) вызвать работника районной санэпидслужбы

2. Из районной санитарно-эпидемиологической станции в пищеблок больницы пришел работник для отбора проб с целью определения химического состава и калорийности отдельных блюд, приготовленных в пищеблоке. Работник санэпидслужбы отобрал пробы: отварные сосиски, отварную курицу, рагу из баранины с костями, котлеты из говядины паровые, суфле рыбное паровое.

Как должен поступить врач-диетолог, присутствующий при отборе проб?

- а) огласиться с выбором работника санэпидслужбы
- б) не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из промышленных изделий, в данном случае сосиски
- в) не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из птицы и мяса с костями, в данном случае отварная курица и рагу из баранины с костями
- г) не соглашаться с действиями работника санэпидслужбы, указав, что в отбор проб не должны включаться блюда, приготовленные из промышленных изделий и блюда, приготовленные из птицы и мяса с костями, в данном случае сосиски, отварная курица и рагу из баранины с костями
- д) правильные ответы б) и в)

3. Поступил в стационар коренной житель Крайнего Севера, полгода назад переехавший для постоянного жительства в Россию, с жалобами на частый жидкий стул, похудание в течение последних 3-4 месяцев. Со слов больного, иногда расстройства стула обусловлены употреблением сладких блюд и грибов.

О какой патологии в данном случае можно подумать?

- а) о хронической энтеропатии
- б) об инвертазной недостаточности
- в) о дефиците или отсутствии в его организме тригаллазы
- г) о полиферментной недостаточности
- д) правильные ответы б) и в)
- е) правильные ответы скорее всего а) и г).

10.3. Фонд оценочных средств

Виды деятельности	Профессиональные компетенции / трудовые функции	Требования к результатам	Средства оценки
Диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью	A/02.8	70% и более правильных ответов	Тестовые задания 1-15 (Приложение)

формирования плана диетотерапии			
Назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи	А/03.8	70% и более правильных ответов	Тестовые задания 1-15 (Приложение)
Интегральная оценка сформированности компетенций		70% и более правильных ответов	Тест

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 13167374590110326932537418450384338551240559706

Владелец Шельгина Елена Владимировна

Действителен с 03.06.2024 по 03.06.2025