

Министерство здравоохранения Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного  
профессионального образования  
«Красноярский краевой центр медицинского образования»  
(КГБОУДПО ККЦМО)



Утверждаю:

Директор КГБОУДПО ККЦМО

А. И. Грицан

«03»

2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
повышения квалификации

**Лечебное питание при различных заболеваниях. Модуль 2**  
(дистанционная программа)

Красноярск, 2023

Краткая аннотация: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Лечебное питание при различных заболеваниях. Модуль 2.» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием, имеющих профессиональную переподготовку по специальности «Диетология» при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Программа составлена с учетом требований Федерального закона от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ «Основы охраны здоровья граждан в Российской Федерации», приказа 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 образовательным программам в образовательных и научных организациях», приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказа МЗ РФ от от 5 августа 2003 года N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».

Организация разработчик КГБОУДПО ККЦМО  
(наименование организации)

Составители: Распутина С.Ю. – преподаватель терапевтического отделения, О.А. Сидорова – старший методист учебно-методического отдела КГБОУДПО ККЦМО.

(ФИО, должность, место работы)

Рекомендовано: методическим советом КГБОУДПО ККЦМО

от «23» мая 2023 г. Протокол № 13

## Содержание

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Тематический план
4. Календарный план-график
5. Рабочая программа
6. Организационно-педагогические условия реализации программы
7. Контроль и оценка результатов освоения программы

## 1. Паспорт программы

**1. Цель программы повышения квалификации:** качественное совершенствование профессиональных компетенций специалиста, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по специальности «Диетология».

**2. Планируемые результаты обучения:** обучающийся, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетентностью по вопросам организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

Код компетенции	Сформированные компетенции
ПК 1	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– основные механизмы действия лечебного питания при ожирении</li><li>– принципы диетотерапии при сахарном диабете, заболеваниях щитовидной железы</li><li>– принципы диетотерапии при болезнях крови</li><li>– принципы диетотерапии при подагре</li><li>– принципы диетотерапии при пищевой аллергии</li><li>– принципы диетотерапии при пневмонии</li><li>– принципы диетотерапии при туберкулезе</li><li>– принципы диетотерапии при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде</li><li>– принципы диетотерапии у лиц пожилого возраста</li></ul>
	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– составлять меню (циклические, однодневные) на основные варианты стандартных диет при ожирении</li><li>– составлять меню – раскладки на основные варианты стандартных диет при сахарном диабете, заболеваниях щитовидной железы</li><li>– составлять меню (циклические, однодневные) на основные варианты стандартных диет при подагре</li><li>– составлять меню (циклические, однодневные) на основные варианты стандартных диет при пневмонии</li><li>– составлять меню (циклические, однодневные) на основные варианты стандартных диет при туберкулезе</li><li>– составлять меню – раскладки на основные варианты стандартных диет при заболеваниях пищевой аллергии</li><li>– составлять меню – раскладки при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде</li><li>– составлять меню (циклические, однодневные) для лиц пожилого возраста</li></ul>

### **3. Требования к уровню образования обучающихся:**

3.1. Категория обучающегося: медицинская сестра диетическая  
(наименование должности)

3.2. Сфера применения профессиональных компетенций: санаторно-курортные организации, пищеблоки медицинских стационаров, медицинские организации амбулаторно-поликлинического профиля, образовательные организации, организации социального обслуживания.  
(подразделение медицинской организации и/или медицинская организация)

3.3. Требования к профессиональной подготовке, необходимой для освоения программы: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело» и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология», работающих в медицинских организациях, оздоровительных учреждениях.  
(направленность имеющегося профессионального образования; наличие имеющихся дополнительных квалификаций; определенная характеристика опыта профессиональной деятельности и т.д.)

### **4. Характеристика подготовки по программе**

4.1. Форма обучения (очная, очно-заочная, индивидуальная) \_\_\_\_\_ заочная с ДОТ  
4.2. Нормативный срок освоения программы: \_\_\_\_\_ 36 час.  
4.3. Режим обучения (количество часов в день): \_\_\_\_\_ 6-8 час.

**2. Учебный план**  
программы повышения квалификации  
**«Лечебное питание при различных заболеваниях». Модуль 2.**  
(наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов		Форма контроля
		всего	теория	
1	Лечебное питание при различных заболеваниях	35	35	Контрольные вопросы
	Промежуточная аттестация	-	-	Тест-контроль
2	Итоговая аттестация	1	1	Тест-контроль
	<b>Итого</b>	36	36	

**3. Тематический план**  
 программы повышения квалификации  
**Лечебное питание при различных заболеваниях. Модуль 2.**  
 (дистанционная программа)

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов	
		всего	теория
<b>1.</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях</b>	<b>35</b>	<b>35</b>
1.1	Лечебное питание при ожирении	4	4
1.2	Лечебное питание при сахарном диабете, патологии щитовидной железы	6	6
1.3	Лечебное питание диетотерапии при болезнях крови	2	2
1.4	Лечебное питание при подагре	4	4
1.5	Лечебное питание при пищевой аллергии	4	4
1.6	Лечебное питание при пневмонии	1	1
1.7	Лечебное питание при туберкулезе	4	4
1.8	Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	4	4
1.9	Принципы диетотерапии у лиц пожилого возраста	6	6
	Промежуточная аттестация	-	-
<b>2</b>	<b>Итоговый контроль</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

**4. Календарный план-график**  
программы повышения квалификации  
**«Лечебное питание при различных заболеваниях». Модуль 2.**  
(наименование программы)

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование разделов (модулей)</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Неделя/день обучения</b>	<b>Виды контроля</b>
1	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях</b>	35	1-3 день	СК, АП
	Промежуточная аттестация	-	1-3 день	АП
2	Итоговый контроль	1	3 день	АИ
	<b>Итого</b>	36		

АИ – аттестация итоговая

АП – аттестация промежуточная

ПК – производственный контроль

СК – самоконтроль



**5. Рабочая программа**  
 программы повышения квалификации  
**«Лечебное питание при различных заболеваниях». Модуль 2.**  
 (наименование программы)

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание (перечень учебных вопросов)	Количество часов	Код компетенции
<b>1</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях</b>		<b>35</b>	ПК 1
1.1	Лечебное питание при ожирении	<b>Лекция</b> Принципы диетотерапии при ожирении. Причины ожирения. Основные факторы, влияющие на развитие ожирения. Основные цели лечения ожирения. Традиционные диетологические подходы. Перечень рекомендуемых продуктов и блюд. Разгрузочные дни.	4	
1.2	Лечебное питание при сахарном диабете, заболеваниях щитовидной железы	<b>Лекция</b> Принципы диетотерапии при сахарном диабете, заболеваниях щитовидной железы. Принципы диетотерапии при гипотиреозе. Лечебное питание при тиреотоксикозе.	6	
1.3	Лечебное питание при болезнях крови	<b>Лекция</b> Принципы диетотерапии при болезнях крови (при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах).	2	
1.4	Лечебное питание при заболеваниях подагре	<b>Лекция</b> Причины развития подагры. Принципы диетотерапии при подагре. Факторы риска развития подагры.	4	
1.5	Лечебное питание при пищевой аллергии	<b>Лекция</b> Основные причины развития пищевой аллергии. Классификация пищевых аллергенов. Принципы диетотерапии при пищевой аллергии	4	
1.6	Лечебное питание пневмонии	<b>Лекция</b> Принципы диетотерапии при пневмонии.	1	
1.7	Лечебное питание при туберкулезе	<b>Лекция</b> Роль белков, углеводов и жиров в рационе питания больных туберкулезом. Роль макро-и микронутриентов, витаминов в рационе питания больных туберкулезом Принципы диетотерапии при туберкулезе.	4	
1.8	Лечебное питание	<b>Лекция</b>	4	

	при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	Принципы диетотерапии при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.		
1.9	Принципы диетотерапии у лиц пожилого возраста	<b>Лекция</b> Принципы диетотерапии у лиц пожилого возраста. Питание лиц старших возрастных групп. Примерный суточный набор продуктов (г) для лиц пожилого возраста.	6	
	Промежуточная аттестация	Выполнение промежуточных тестовых заданий с использованием ИКТ.	-	-
<b>2</b>	<b>Итоговый контроль</b>	Выполнение тестовых заданий с использованием ИКТ.	1	
	<b>Итого</b>		<b>36</b>	

## 6. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: куратор курса, тьютор - специалист, имеющий высшее профессиональное образование, соответствующее преподаваемому профилю. Преподаватели, обеспечивающие сопровождение курса и сопровождение обучения слушателей должны проходить повышение квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

### 6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Не требуется	теоретическое	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>
Не требуется	промежуточное тестирование	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>
Не требуется	итоговое тестирование	- терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.) - интернет-браузер - раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a>

### 6.3. Учебно-материальное, информационное обеспечение программы

#### Электронные образовательные ресурсы

1. Курс дистанционного обучения на сайте КГБОУДПО ККЦМО: <http://krascpk.ru>
2. Портал Министерства здравоохранения Российской Федерации: <https://minzdrav.gov.ru/>
3. «Гарант» - информационно-правовой портал: <http://www.garant.ru/>
4. «КонсультантПлюс» - справочно-правовая система: <http://www.consultant.ru/>
5. Центральная Научная Медицинская Библиотека: <http://www.scsml.rssi.ru/>
6. Библиотека по естественным наукам Российской академии наук (РАН): <http://www.benran.ru/>; сводный каталог журналов ЦБС БЕ РАН: [http://www.benran.ru/Magazin/El/Str\\_elk1.htm](http://www.benran.ru/Magazin/El/Str_elk1.htm)
7. Государственная публичная научно-техническая библиотека России (ГПНТБ России): <http://www.gpntb.ru/>
8. Электронная библиотека учебников: <http://studentam.net/>
9. Европейская электронная библиотека: <http://www.europeana.eu/portal/>

#### Литература

#### Основные источники

1. Гурвич М.М. Диетология: полное руководство / М.М.Гурвич. М.: Эксмо, 2010 – 512 с.

2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю.Барановского. – ; 5-е изд.: СПб: Питер, 2017. – 1024 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. –; 2-е изд., доп. и перераб.: М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2015. – 720 с.
4. Шевченко, В.П. Клиническая диетология / В.П.Шевченко; под ред. В.Т.Ивашкина. – ; М.:ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 256 с.
5. Нутрициология и клиническая диетология: национальное руководство / под Ред. В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 632 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Детское питание: : руководство для врачей / Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – ; 3-е изд., перераб.и доп. :М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2013 – 784 с.
2. Кильдиярова Р. Р. Питание здорового ребенка : руководство// Р.Р. Кильдиярова. – ; М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011 – 224 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. – 2-е изд., доп. и перераб.: М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2015. – 720 с.

#### **Нормативные и регламентирующие документы**

1. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».
2. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
5. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения».
6. Приказ МЗ РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## 7. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка освоения дополнительной профессиональной программы «Организация лечебного питания» обучающимися включает: текущий контроль успеваемости и итоговый контроль. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Используемые контрольно-измерительные материалы для оценки качества освоения программы:

1. контрольные вопросы;
2. тестовые задания.

Итоговый контроль обучающихся проводится в форме компьютерного тестирования. При успешном освоении программы выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Давать рекомендации по вопросам здорового и рационального питания	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– способность определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов</li><li>– способность производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов</li><li>– способность определять потери при термической обработке полуфабрикатов</li><li>– способность производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда</li><li>– способность давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке</li><li>– способность определять объем первых блюд и вес вторых блюд</li><li>– способность проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет</li><li>– способность проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом</li></ul>	Контрольные вопросы Тест-контроль

	<p>потерь при холодной и термической обработке)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– способность проводить анализ организации и контроля качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li></ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации</li><li>– организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li><li>– режим питания пациентов в медицинской организации</li><li>– картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации</li><li>– нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической</li><li>– правила проведения бракеража готовой продукции</li><li>– правила отбора суточных проб готовых блюд</li><li>– порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования</li></ul>	
--	---	--

## **Фонд оценочных средств:**

- 1. Диета при сахарном диабете II типа с избыточной массой тела:**
  - ОВД
  - ВБД
  - ЩД
  - НКД
  
- 2. Количество углеводов в диете при сахарном диабете II типа, гр.:**
  - 200-250
  - 300-30
  - 400-450
  - 150-200
  
- 3. Принципы диетотерапии при сахарном диабете II типа:**
  - исключение из рациона питания рафинированных углеводов
  - уменьшение в диете пищевых волокон
  - увеличение в диете количества жира
  - увеличение в диете белка
  
- 4. Принципы диетотерапии при гипотиреозе:**
  - включение в рацион экстрактивных веществ
  - уменьшение количества белка в рационе
  - увеличение количества белка в рационе
  - снижение калорийности рациона за счет углеводов и насыщенных жиров
  
- 5. Принципы диетотерапии при тиреотоксикозе:**
  - повышение энергоценности рациона за счет жиров и углеводов
  - снижение энергоценности рациона за счет жиров и углеводов
  - повышение энергоценности рациона за счет белков, жиров и углеводов
  - уменьшение энергоценности рациона за счет белков, жиров и углеводов
  
- 6. Кратность питания в день при сахарном диабете I типа:**
  - 5-6
  - 3-4
  - 2-3
  - 6-7
  
- 7. Диета при сахарном диабетом II типа без избыточной массы тела:**
  - ОВД с исключением простых углеводов
  - ЩД
  - ВБД
  - НКД
  
- 8. Продукты, исключаемые из рациона питания при сахарном диабете:**
  - молоко
  - творог
  - яблоки
  - виноград

**9. Продукты, необходимые в рационе больного сахарным диабетом:**

- легкоусвояемые углеводы
- животные жиры
- продукты, богатые витаминами
- продукты богатые пищевыми волокнами
- соленые и маринованные овощи

**10. Продукты и блюда, показанные при тиреотоксикозе:**

- молочные продукты
- морепродукты
- овощи
- крепкие бульоны
- шоколад
- кофе

**11. Блюда, входящие в рацион питания при туберкулезе легких:**

- борщ на мясном бульоне
- курица жареная, с отварным рисом
- салат из свежей капусты с яблоками

**12. Продукты, рекомендуемые для диеты при туберкулезе:**

- молочные продукты
- овощи и фрукты
- торты и пирожные
- мясные продукты
- острые соусы

**13. Диета, показанная при железодефицитных анемиях:**

- ВБД
- НКД
- НБД
- ЩД
- ОВ

**14. Продукты, исключаемые при аллергии:**

- коровье молоко
- шоколад
- мед
- творог
- кефир

**15. Вид обмена веществ, нарушающийся при ожирении:**

- углеводный
- белковый
- водно-солевой
- энергетический

**16. Нутриенты, способствующие развитию ожирения:**

- растительные белки
- растительные жиры



- животные жиры
- животные белки

**17. Блюда, входящие в рацион питания больного с ожирением:**

- суп молочный вермишелевый
- салат из свежих огурцов
- картофельное пюре
- каша рисовая

**18. Содержание углеводов в НКД, гр.:**

- 180-200
- 200-250
- 300-350
- 400-450

**19. Энергоценность рациона на НКД, ккал:**

- 1340-1500
- 1600-1800
- 2000-2500
- 2500-3000

**20. Вид термической обработки, исключаемый при ожирении:**

- отваривание
- тушение
- запекание
- жарение

**21. Нутриенты, за счет которых снижается энергоценность рациона на НКД:**

- животные белки
- животные жиры
- растительные белки
- пищевые волокна

**22. Принципы диетотерапии при ожирении:**

- ограничение животных жиров
- физиологически нормальное содержание белков
- ограничение легкоусвояемых углеводов
- ограничение растительных белков

**23. Диета, применяемая при ожирении III степени:**

- НКД
- ЩД
- ВБД
- ОВД

**24. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении:**

- творожно-кефирные
- рисово-компотные
- картофельные
- фруктово-овощные

- сахарные

**25. Супы, исключаемые из рациона питания при ожирении:**

- щи, борщи
- картофельные
- окрошку
- свекольник
- с макаронными изделиями

**26. В питании практически здоровых пожилых и старых людей ограничивают:**

- сдобные и слоеные мучные изделия
- крепкие мясные и рыбные бульоны
- жирное мясо
- кисломолочные продукты - кефир, простокваша, ацидофилин
- обезжиренный творог
- копченые и соленые продукты
- сахар, кондитерские и кремовые изделия, шоколад

**27. Факторы риска развития подагры:**

- нерегулярное, избыточное питание
- потребление большого количества мясных продуктов, жирной пищи, пива, алкогольных напитков
- пища, богатая белком, является одной из причин гиперурикемии
- диеты с высоким содержанием животного жира, способные индуцировать кетоз

**28. Инфекционное заболевание дистального отдела респираторного тракта с вовлечением в патологический процесс альвеол, бронхов мелкого калибра и бронхиол:**

- пневмония
- туберкулез
- сахарный диабет
- подагра

**29. Причинами анемий являются:**

- острые и хронические кровопотери
- неполноценное питание
- нарушение усвоения кровеобразующих пищевых веществ при заболеваниях желудка, тонкой и толстой кишки, при глистных инвазиях
- нарушение образования эритроцитов из-за поражения костного мозга при различных заболеваниях
- разрушение эритроцитов в крови
- повышение уровня мочевой кислоты в сыворотке крови

**30. Перечислите продукты, которые не могут вызывать пищевой аллергии:**

- нежирное говяжье мясо, отварное
- супы крупяные, овощные (вегетарианские, на вторичном говяжьем бульоне)
- масло оливковое, подсолнечное
- картофель отварной
- дыню
- землянику
- майонез
- рыбные бульоны