



**Общество с ограниченной ответственностью**  
**«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**  
**ОБРАЗОВАНИЯ»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Генеральный директор  
ООО «ЕЦДПО»

  
Гал. Симонова  
«07» октября 2016 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**повышения квалификации**  
**«Диетология»**

(144 академических часа)

**г. Москва**



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы .....	4
2. Планируемые результаты обучения при реализации программы..	5
3. Содержание программы.....	8
3.1 Учебный план .....	8
3.2 Календарный учебный график.....	9
4. Структура программы .....	9
5. Форма аттестация .....	13
6. Оценочные материалы .....	14
7. Организационно-педагогические условия реализации программы ...	19
8. Рекомендуемая литература .....	20

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации**

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» заключается в совершенствовании профессиональных компетенций врача, его профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами и квалификационными характеристиками должностей работников сферы здравоохранения.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» разработана на основе следующих документов:

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Трудового кодекса Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. N 197-ФЗ;

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Приказа Минздравсоцразвития России от 05.12.2011 г. №1475н «Об утверждении федеральных государственных требований к структуре основной профессиональной образовательной программы послевузовского профессионального образования (ординатура)» (зарегистрировано в Минюсте России 21.12.2011 г. №22705)

Приказа Минздравсоцразвития России от 07.07.2009 г. №415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 09.07.2009 №14292)

Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 года N 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки";

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

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

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)

Государственного образовательного стандарта послевузовской профессиональной подготовки специалистов с высшим медицинским образованием по специальности «Диетология»;

Письма Минобрнауки России от 09.10.2013 № 06-735 "О дополнительном профессиональном образовании" (вместе с "Разъяснениями о законодательном и нормативном правовом обеспечении дополнительного профессионального образования")

Постановления Правительства РФ от 22.01.2013 N 23 (ред. от 23.09.2014) "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов";

Письма Минобрнауки России от 22.04.2015 № ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов");

Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

Устава образовательной организации;

Документов СМК образовательной организации по организации учебного процесса.

**1.2 Цель реализации программы** –совершенствование компетенций врача-диетолога, необходимых для выполнения профессиональной деятельности, то есть совершенствование квалификации, обеспечивающей самостоятельную профессиональную деятельность врача.

**1.3 Категория слушателей:** врачи, имеющие высшее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Педиатрия»

**1.4 Срок обучения:** 144 академических часа. Не более 8 часов в день

**1.5 Форма обучения:** очная, очно-заочная, заочная (с применением дистанционных образовательных технологий)

**1.6 Выдаваемый документ:** по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает удостоверение установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## **2. Планируемые результаты обучения при реализации программы**

**Профессиональные компетенции, приобретаемые и совершенствующиеся в результате обучения:**

профилактическая деятельность:

готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания (ПК-1);

готовность к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными (ПК-2);

готовность к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях (ПК-3);

готовность к применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков (ПК-4);

диагностическая деятельность:

готовность к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем (ПК-5);

лечебная деятельность:

готовность к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи (ПК-6);

готовность к оказанию медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию в медицинской эвакуации (ПК-7);

реабилитационная деятельность:

готовность к применению природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении (ПК-8);

психолого-педагогическая деятельность:

готовность к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих (ПК-9);

организационно-управленческая деятельность:

готовность к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях (ПК-10)

**Знать:**

- общие вопросы организации службы лечебного питания в стране;
- основные принципы лечебного питания;

- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, права и обязанности должностных лиц по организации и руководству лечебным питанием;
- основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания;
- гигиенические требования к пищевым продуктам;
- физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции;
- причины возникновения патологических процессов в организме, механизм их развития и клинические проявления;
- основные принципы лечебной кулинарии, структуру лечебных диет;
- клиническую симптоматику и патогенез основных заболеваний желудочно-кишечного тракта, обмена веществ, сердечно-сосудистой системы, почек и других заболеваний, при которых диетотерапия является ведущим лечебным фактором

#### **Уметь:**

- составлять дневное меню с учетом сезона и наличия продуктов;
- организовать работу по ведению картотеки блюд;
- рассчитать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- проводить работу по оценке эффективности диетического питания;
- оценивать качество продуктов питания, готовой пищи по пищевой и биологической ценности, гигиеническим показателям;
- назначать диету;
- контролировать соответствие назначенной диеты нозологической форме болезни и периодам ее течения при болезнях.
- самостоятельно работать с нормативной и справочной литературой по вопросам лечебно-профилактического питания;
- использовать принципы первичной и вторично профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний;
- организовать обучение персонала пищеблока по вопросам гигиены и технологии приготовления лечебных диет;
- контролировать своевременность проведения медосмотров работников пищеблока и буфетных

#### **Владеть практическими навыками:**

- научными основами, современными требованиями к организации рационального питания различных контингентов населения и алиментарных заболеваний систем и органов;
- особенностями направленного действия пищевых компонентов на различные системы и органы;

- современными требованиями к организации диетического питания при заболеваниях различных систем и органов;
- основами профилактики пищевых отравлений и охраны продовольственного сырья, продуктов питания и готовой пищи в ЛПУ;
- методическими подходами: к нормированию потребностей здорового и больного человека в пищевых веществах и энергии; к выбору продуктов питания при построении диет; к технологии приготовления диетического питания;
- методикой составления меню, расчета химического состава и ведения картотеки раскладки, семидневного меню (зимний и летний вариант);
- организацией бракеража продуктов и готовых блюд; лабораторным контролем пищевой продукции и состояния пищеблока;
- контролировать правильность ведения документации медицинской сестрой;
- основными законодательными, нормативными и инструктивно-методическими документами в области обеспечения безопасности и качества применяемых продуктов;
- формами и методами работы врача-диетолога по организации питания в ЛПУ.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей и форму аттестации.

№	Наименование разделов	Всего Часов	В том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
1.	Реализация государственной политики в области здорового питания населения	12	8	2	2	-
2.	Нормальная и патологическая анатомия и физиология пищеварительной системы	10	6	2	2	-
3.	Значение макро- и микронутриентов в профилактике «болезней цивилизации». Метаболические основы диетотерапии	10	6	2	2	-
4.	Современные принципы организации лечебного питания	16	8	4	4	-
5.	Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и гепатобилиарной системы. Питание и	16	8	4	4	-

	дисбактериоз					
6.	Патогенетические основы диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	10	6	2	2	тест
7.	Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия	10	6	2	2	-
8.	Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия	10	6	2	2	-
9.	Принципы диетотерапии при патологии дыхательной системы	10	6	2	2	-
10.	Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях.	10	6	2	2	-
11.	Диетическая терапия при хирургической патологии.	10	6	2	2	-
12.	Основы энтерального питания	10	6	2	2	-
Итоговая аттестация (зачет)		10		10		Зачет в форме тестирования
<b>ИТОГО ЧАСОВ</b>		144	78	38	28	

**Л – Лекции**

**ПЗ – Практические занятия**

**СР – Самостоятельная работа**

### 3.2. Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Диетология» составляет 144 академических часа по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

День недели	Периоды освоения
	1-4 неделя
Понедельник	Л
Вторник	ПР+Л
Среда	Л+ ПР+Л
Четверг	Л+ ПР
Пятница	Л
Суббота	В
Воскресенье	В
Понедельник	ПР
Вторник	Л

Среда	ПР
Четверг	Л
Пятница	ПР+Л
<i>Суббота</i>	<i>В</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>В</i>
Понедельник	ПР+Л
Вторник	Л+ ПР+Л
Среда	Л+ ПР
Четверг	Л
Пятница	ПР+Л
<i>Суббота</i>	<i>В</i>
<i>Воскресенье</i>	<i>В</i>
	4 неделя
Понедельник	ПР+Л
Вторник	Л+ ПР
Среда	ИА (зачет)

#### 4. Структура программы

##### **Тема 1. Реализация государственной политики в области здорового питания населения**

Цели и задачи государственной политики в области здорового питания  
Механизм реализации государственной политики в области здорового питания

Ожидаемые результаты реализации государственной политики в области здорового питания

Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях

Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений

Пищевые отравления и их профилактика

Врачебная этика и деонтология

##### **Тема 2. Нормальная и патологическая анатомия и физиология пищеварительной системы**

Питание как медицинская, социальная и экономическая проблема

Современные представления о биологической роли нутриентов и их значении в обмене веществ в организме в норме и при патологии

Физиология и патофизиология пищеварения

Пищевые вещества и их биологическая роль

Нормы потребления пищевых веществ и энергии с учетом физиологических потребностей

Пищевая и биологическая ценность продуктов питания

Гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертиза

Рациональное питание как фактор первичной профилактики заболеваний – составная часть здорового образа жизни

Лечебное питание – фактор терапии и вторичной профилактики заболевания

Лечебно-профилактическое питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний

Нетрадиционные методы питания

### **Тема 3. Значение макро - и микронутриентов в профилактике «болезней цивилизации». Метаболические основы диетотерапии**

Понятия «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона»

Значение лечебного питания в комплексной терапии

Лечебно-профилактическое питание

Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации

Другие системы питания

Болезни цивилизации

Болезни потребления

Питание и рак

Ингибиторы канцерогенеза

Заболевания, передающиеся с пищевыми продуктами

### **Тема 4. Современные принципы организации лечебного питания**

Основная потребность организма

Диетотерапия

Принципы лечебного питания

Организация питания в лечебных учреждениях

Лечебные столы (диеты)

Искусственное питание

Правила раздачи пищи пациентам в стационаре

### **Тема 5. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта и гепато-билиарной системы. Питание и дисбактериоз**

Болезни пищевода, желудка и 12-перстной кишки и диетотерапия

Болезни тонкой и толстой кишки и диетотерапия

Болезни печени, желчного пузыря, желчевыводящих путей и диетотерапия

Болезни поджелудочной железы и диетотерапия

### **Тема 6. Патогенетические основы диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы**

Атеросклероз и диетотерапия

Гипертоническая болезнь и диетотерапия  
Инфаркт миокарда и диетотерапия  
Диетотерапия при хронической недостаточности кровообращения  
Ревматизм и диетотерапия

### **Тема 7. Болезни почек, мочевыводящих путей и диетотерапия**

Диетотерапия при остром гломерулонефрите  
Диетотерапия при хроническом гломерулонефрите  
Диетотерапия при хроническом пиелонефрите  
Диетотерапия при острой почечной недостаточности  
Диетотерапия при хронической почечной недостаточности  
Воспалительные заболевания мочевыводящих путей, мочекаменная болезнь и диетотерапия

### **Тема 8. Болезни эндокринной системы, нарушения обмена веществ и диетотерапия**

Сахарный диабет и диетотерапия  
Диффузный токсический зоб и диетотерапия  
Ожирение и диетотерапия  
Подагра и диетотерапия

### **Тема 9. Принципы диетотерапии при патологии дыхательной системы**

Пневмония и диетотерапия  
Экссудативный плеврит и диетотерапия  
Нагноительные заболевания легких и диетотерапия  
Бронхоэктатическая болезнь и диетотерапия  
Бронхиальная астма и диетотерапия  
Туберкулез легких и диетотерапия

### **Тема 10. Диетотерапия при некоторых других состояниях и заболеваниях**

Особенности питания пожилых и старых людей  
Питание при беременности  
Особенности питания при токсикозах беременности  
Диетотерапия при острых инфекционных заболеваниях  
Пищевая аллергия и диетотерапия  
Питание при кожных заболеваниях  
Диетотерапия при анемиях и некоторых других заболеваниях крови  
Диетотерапия при некоторых наследственных и приобретенных ферментопатиях  
Питание при радиационном воздействии  
Питание при онкологических заболеваниях  
ВИЧ-инфекция (СПИД)

Основы фитотерапии в клинике внутренних болезней  
Сочетанное использование минеральных вод и диетотерапии  
Особенности питания при назначении лекарственной терапии

### **Тема 11. Диетическая терапия при хирургической патологии**

Питание в период предоперационной подготовки больных  
Питание в послеоперационном периоде  
Питание при травмах  
Питание при ожоговой болезни  
Питание при желудочно-кишечных свищах

### **Тема 12. Основы энтерального питания**

Понятие о энтеральном питании  
Причины для назначения энтерального питания  
Противопоказания и плюсы энтерального питания  
Виды энтерального питания  
Энтеральное питание с пищевыми волокнами  
Энтеральное питание больных: взрослые и дети  
Введение энтерального питания  
Подача энтерального питания  
Производители энтерального питания

## **5. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ**

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Программа обучения завершается итоговой аттестацией в форме итогового тестирования.

Итоговая аттестация слушателей по программе проводится с использованием системы дистанционного образования на базе платформы Moodle и выполняется в электронном виде (раздел «Итоговая аттестация») или с использованием иных средств и /или программного обеспечения.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **Промежуточная аттестация**

**1. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :**

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

Ответ: 1.

### **Примерный перечень вопросов к итоговой аттестации**

Инструкция: выбрать один правильный ответ

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

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 5.08.2003 г.

Ответ: 2.

**2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:**

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач
4. врач – диетолог
5. диет сестра

Ответ: 4.

**3. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :**

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

Ответ: 1.

**4. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:**

1. главного врача
2. врача диетолога
3. диетсестру
4. зав. складом (кладовщика)

Ответ: 4.

**5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:**

1. главный врач
2. врач – диетолог
3. диетсестра

4. кладовщик
  5. шеф – повар
- Ответ: 5.

**6. Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:**

1. 9- « продукты питания»
  2. 10 - «приобретение медикаментов»
- Ответ: 2.

**7. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:**

1. порционник
  2. меню - раскладку
  3. номенклатуру диет
  4. меню
- Ответ: 1.

**8. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:**

1. старшими медсестрами отделений
  2. заведующими отделений
  3. главной медицинской сестрой
- Ответ: 1.

**9. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:**

1. порционник отделения
  2. меню - раскладка
  3. заявка на питание
  4. ежедневное меню
  5. таблица химического состава блюд
- Ответ: 2.

**10. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:**

1. врач-диетолог
  2. Диетсестра
  3. зав. складом
  4. шеф – повар
- Ответ: 3.

**11. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:**

1. главной медсестры
2. диетсестры или диетврача

3. главного врача
  4. шеф- повара
  5. буфетчиц
- Ответ: 2.

**12. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляет:**

- 1.врач-диетолог
  2. диетсестра
  - 3.зав.производством ( шеф - повар)
  4. дежурный врач
- Ответ: 3.

**13. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:**

- 1.старшая медсестра
  2. диетсестра пищеблока
  - 3.буфетчица
  4. дежурная медсестра
  5. санитарка
- Ответ: 3.

**14. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:**

- 1.45 - 50° C
  2. 57 - 62° C
  - 3.70- 90° C
- Ответ: 2.

**15. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:**

1. + 40°
  2. + 50°
  3. + 55°
  4. + 65°
  5. + 75°
- Ответ: 4.

**16. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:**

- 1.режим питания
  2. пищевой рацион
  - 3.физиологическая потребность
  4. диетотерапия
- Ответ: 2.

**17. Суточная потребность здорового человека в углеводах:**

1. 300 - 400 г.
  2. 400 - 500 г.
  3. 600 - 700 г.
- Ответ: 2.

**18. Основные лечебные диеты имеют номера:**

1. с 1 по 7
  2. с 1 по 10
  3. с 0 по 15
  4. с 0 по 20
- Ответ: 2.

**19. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:**

1. снижается
  2. не изменяется
  3. повышается
- Ответ: 1.

**20. Диетический режим больного зависит от:**

1. состояния больного
  2. стадии заболевания
  3. характера и стадии заболевания
  4. состояния больного, характера и стадии болезни
- Ответ: 4.

**21. Режим питания больного с язвенной болезнью:**

1. шестиразовый
  2. четырехразовый
  3. Двухразовый
- Ответ: 1.

**22. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:**

1. уменьшение жидкости и белка
  2. увеличение жидкости и белка
  3. уменьшение белка, но увеличение жидкости
  4. увеличение белка, но уменьшение жидкости
  5. дробное питание малыми порциям
- Ответ: 1.

**23. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:**

1. семидневное сводное меню
2. картотека блюд
3. сведения о наличии больных, состоящих на питании

- 4. ведомость на выдачу продуктов
  - 5. все перечисленное
- Ответ: 2.

**24. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:**

- 1. диетолог
  - 2. заведующий производством
  - 3. заведующий пищеблоком
  - 4. главный врач
  - 5. главный бухгалтер
- Ответ: 4.

**25. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:**

- 1. картотека блюд
  - 2. ведомость на выдачу продуктов
  - 3. сведения о наличии больных
  - 4. меню-раскладка
  - 5. требования по получению продуктов со склада на пищеблок
- Ответ: 4.

**Оценивание итоговой аттестации (зачета в форме тестирования):**

Итоговая аттестация оценивается по пятибалльной системе:

<b>Оценка</b>	<b>% верных ответов</b>
«5» - отлично	84-100
«4» - хорошо	64-83
«3» - удовлетворительно	47-63
«2» - неудовлетворительно	0-46

Оценка «отлично» ставится если слушатель знает учебный и нормативный материал, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Отличная оценка выставляется слушателю, усвоившему взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившему способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающему точки зрения различных авторов и умеющему их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему полное знание учебного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, демонстрирующему систематический характер знаний по курсу и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе своей профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившему погрешности при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слушатель не может приступить к профессиональной деятельности и направляется на пересдачу итоговой аттестации.

## **7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

### **Учебно-методическое обеспечение**

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

### **Требования к квалификации преподавателей**

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

### **Материально-техническое обеспечение**

Обучение в очной и очно-заочной форме подготовки по программе: «Диетология» проходит в учебных аудиториях ООО «ЕЦ ДПО», оборудованных всем необходимым для организации учебного процесса инвентарем:

- учебной мебелью;
- компьютерами;
- мультимедийным проектором;
- флипчартами

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Консультации, промежуточная и итоговая аттестации	Компьютеры, мультимедийный проектор, экран, доска,

		МФУ, ученическая мебель, лицензионные офисные приложения.
Рабочее место слушателя (в рабочих или домашних условиях)	Самостоятельная работа	Персональный компьютер / планшет. Офисные приложения

## 8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ КУРСА

### 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. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004802404>

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. <https://search.rsl.ru/ru/record/01005021151>

2. Детское питание: руководство для врачей / под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – М.: Медицинское информационное агентство, 2009. – 952 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004377496>

3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / ред. Т. Э. Боровик. - М: МИА, 2008. - 608 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01008009339>

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. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004345792>

5. Ребров В. Г. Витамины, макро- и микроэлементы: обучающие программы РСЦ института микроэлементов ЮНЕСКО / В. Г. Ребров, О. А. Громова. - М.: ГЭОТАР - Медиа, 2008. - 960 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004117672>

6. Ивашкин В.Т. Гастроэнтерология: национальное рук-во. – М.: ГЭОТАРМедиа, 2008. – 704 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01007912195>

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

8. Королёв 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](http://www.dietolog.org)

5. Диетология: [dietolog-online.ru](http://dietolog-online.ru)

6. Практическая диетология, журнал: [www.praktik-dietolog.ru](http://www.praktik-dietolog.ru)

7. Лечебное питание и диеты: [dietpitanie.net](http://dietpitanie.net)

8. Медицинская библиотека [www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie](http://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")

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.