

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.И. МЕЧНИКОВА
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

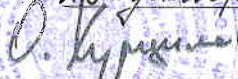
(ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России)

КАФЕДРА СЕСТРИНСКОГО ДЕЛА И СОЦИАЛЬНОЙ РАБОТЫ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор
ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова
Минздрава России

«29» декабря 2015 г.


/О.Г. Хурцилава
(подпись) (ФИО)



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ МЕДИЦИНСКИХ СЕСТЁР ДИЕТИЧЕСКИХ
СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 144 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации медицинских сестёр диетических по специальности «Диетология» (далее – программа), в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на совершенствование имеющихся и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Трудоёмкость освоения – 144 академических часа

Основными компонентами программы являются:

- цель программы;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- требования к итоговой аттестации обучающихся;
- рабочие программы учебных модулей: «Специальные дисциплины», «Смежные дисциплины»;
- организационно-педагогические условия реализации программы;
- оценочные материалы.

В содержании программы предусмотрены необходимые знания и практические умения по социальной гигиене и организации здравоохранения. Для формирования профессиональных навыков, необходимых для проведения профильной помощи (диагностических исследований).

Программа ОСК состоит из двух компонентов:

- 1) ОСК, направленного на формирование общепрофессиональных умений и навыков;
- 2) ОСК, направленного на формирование специальных профессиональных умений и навыков.

Содержание программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы. Для удобства пользования программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом комплексе (далее – УМК).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, ОСК, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний.

В программу включены планируемые результаты обучения. Планируемые результаты обучения направлены на совершенствование профессиональных компетенций медицинских сестёр диетических по специальности "диетология", их профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами, квалификационными характеристиками по соответствующим должностям, профессиям и специальностям (или, квалификационным требованиям к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе).

В дополнительной профессиональной программе повышения квалификации медицинских сестёр диетических по специальности "диетология" содержатся требования к аттестации обучающихся. Итоговая аттестация по программе осуществляется посредством проведения квалификационного экзамена и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием программы.

Организационно-педагогические условия реализации программы. Условия реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» включают:

- а) учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам (модулям) специальности;
- б) учебно-методическую литературу для внеаудиторной работы обучающихся;
- в) материально-технические базы, обеспечивающие организацию всех видов дисциплинарной подготовки:
 - учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;
 - клинические базы в медицинских организациях, научно-исследовательских организациях Министерства здравоохранения Российской Федерации;
- г) кадровое обеспечение реализации программы соответствует требованиям штатного расписания кафедры;
- д) законодательство Российской Федерации.

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Квалификационная характеристика по должности медицинская сестра диетическая

Должностные обязанности:

Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотеккой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

Должен знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела;
- общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей;
- основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;
- правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций;
- основы медицины катастроф;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации;
- медицинскую этику; психологию профессионального общения;
- основы трудового законодательства;
- правила внутреннего трудового распорядка;

- правила по охране труда и пожарной безопасности.

Требования к квалификации:

Среднее профессиональное образование по специальности Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Сестринское дело", "Общая практика", "Сестринское дело в педиатрии" без предъявления требований к стажу работы.

Характеристика профессиональных компетенций,
подлежащих совершенствованию в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология»

У обучающегося совершенствуются следующие общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК):

- *Проведение профилактических мероприятий (ОПК-1);*
- *Участие в организации лечебного и профилактического питания (ОПК – 2);*
- *Формирование навыков здорового питания (ОПК – 3);*

У обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (далее – ПК) (по видам деятельности по специальности «Диетология»):

- *Участвовать в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний (ПК-1);*
- *Представлять информацию о лечебном питании в понятном для пациента виде (ПК-2);*
- *Осуществлять приготовление блюд лечебного питания, взаимодействуя с участниками лечебного процесса (ПК-3);*
- *Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами (ПК-4);*
- *применять лечебное питание в соответствии с номенклатурой лечебных диет (ПК-5);*
- *Соблюдать правила пользования аппаратурой, оборудованием в ходе приготовления блюд лечебного и рационального питания (ПК-6);*
- *Вести утвержденную медицинскую документацию (ПК-7);*
- *Оказывать доврачебную помощь при неотложных состояниях и травмах (ПК-8);*
- *Участвовать в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях (ПК-9);*
- *Работать с нормативно-правовой, учетно-отчетной и медицинской документацией (ПК-10);*

Характеристика новых профессиональных компетенций,
формирующихся в результате освоения дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Диетология»

У обучающегося должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (далее – ПК) (по видам деятельности по специальности «Диетология»):

- осуществлять приготовление блюд лечебно-профилактического питания для пациентов различного профиля, взаимодействие с участниками лечебного процесса (ПК - 1);
- применять методы лечебной кулинарии для пациентов различного профиля (ПК - 2);
- вести утвержденную медицинскую документацию пищеблока (ПК- 3)

Перечень знаний, умений

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна знать:

- основы диетологии;
- основы рационального и лечебного питания;
- основы приготовления блюд рационального и лечебного питания;
- нормативно-правовую документацию по содержанию пищеблоков;
- санитарно-эпидемиологические правила содержания пищеблоков;
- теоретические основы пищевых отравлений и пищевых инфекций и пути их предотвращения.

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна уметь:

- правильно вести документацию пищеблока и склада;
- осуществлять контроль на всех этапах приготовления и раздачи пищи в соответствии с меню и раздаточной ведомостью;
- оказывать сотрудникам пищеблока и буфетных доврачебную помощь при неотложных ситуациях;
- применять новые санитарные правила и нормы, новые лечебные диеты;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и буфетных;
- организовать своевременное прохождение периодических медицинских осмотров сотрудников пищеблока и осуществлять контроль за предварительным медицинским осмотром вновь поступающих на работу.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации медицинских сестёр диетических по специальности «Диетология» проводится в форме квалификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку медицинской сестры диетической в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации медицинской сестры диетической по специальности «Диетология».

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации медицинской сестры диетической по специальности «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации, сертификата специалиста.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 1

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	ФИЗИОЛОГИЯ И БИОХИМИЯ ПИТАНИЯ
1.1.1	Физиология и биохимия питания.
1.1.2	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.
1.2	ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА И ИХ БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ
1.2.1	Пищевые вещества и их биологическая роль.
1.2.2	Значение белков в питании.
1.2.3	Значение жиров в питании.
1.2.4	Значение углеводов в питании.
1.2.5	Водорастворимые витамины и их роль в питании.
1.2.6	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.
1.2.7	Значение воды и минеральных веществ
1.3	КОНЦЕПЦИЯ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ
1.3.1	Основные понятия и термины в диетологии.
1.3.2	Питание как фактор роста развития и здоровья.
1.3.3	Принципы рационального питания.
1.3.4	Виды питания – традиционные и нетрадиционные.
1.3.5	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное
1.4	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ
1.4.1	Пищевая и биологическая ценность продуктов
1.4.2	Пирамида питания. Группы продуктов.

РАЗДЕЛ 2

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА В ЛПУ, В ШКОЛЬНО-ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И В МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА
2.1.1	Документация бухгалтерского учёта
2.1.2	Должностные обязанности работников пищеблока
2.1.3	Составление меню-раскладки
2.2	ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА.
2.2.1	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.2.2	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных.
2.3	САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА
2.3.1	Пищевые отравления и их профилактика
2.3.2	Санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря
2.3.3	Санитарные требования к персоналу пищеблока.
2.3.4	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи.

РАЗДЕЛ 3

КУЛИНАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
3.1	ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ
3.1.1	Первичная обработка продуктов
3.1.2	Методы первичной обработки продуктов
3.1.3	Расчёт отходов
3.2	ВТОРИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ
3.2.1	Виды тепловой обработки продуктов.
3.2.2	Виды и методы тепловой обработки продуктов.
3.2.3	Расчёт потерь при тепловой обработке продуктов. Расчёт выхода блюд.
3.3	ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
3.3.1	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц пожилого возраста.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «СМЕЖНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 4

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
4.1	ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ
4.1.1	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля
4.1.2	Организация питания в стационарах
4.2	ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ.
4.2.1	Основы лечебного питания при различных заболеваниях
4.2.2	Особенности приготовления лечебных блюд.
4.2.3	Хронические расстройства питания у детей и взрослых.
4.3	ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ.
4.3.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
4.3.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
4.3.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
4.3.4	Ожирение
4.3.5	Лечебное питание при ожирении.
4.3.6	Лечебное питание при сахарном диабете.
4.3.7	Лечебное питание при других заболеваниях.

V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: систематизация и углубление профессиональных знаний, умений, навыков, освоение новых знаний, методик, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам рационального и лечебного питания.

Категория обучающихся: медицинские сестры диетические

Трудоемкость обучения: 144 академических часа

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6 академических часов в день

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»								
1	Теоретические основы питания.	46	16		30			Промежуточная аттестация (зачет)
1.1.	Физиология и биохимия питания	4	4					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.1.1	Физиология и биохимия питания	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.1.2	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.	Пищевые вещества и их биологическая роль.	22	2		20			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.1	Пищевые вещества и их биологическая роль.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.2	Значение белков в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.3	Значение жиров в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.4	Значение углеводов в питании.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.5	Водорастворимые витамины и их роль в питании.	4			4			Текущий контроль

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
								(тестовый контроль)
1.2.6	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.6	Значение воды и минеральных веществ.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3	Концепция сбалансированного питания	12	8		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3.1	Основные понятия и термины в диетологии	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3.2	Питание как фактор роста развития и здоровья	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3.3	Принципы рационального питания.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3.4	Виды питания – традиционные и нетрадиционные.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3.5	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.4.	Характеристика продуктов	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.4.1	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.4.2	Пирамида питания. Группы продуктов	6			6			Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
2.	Организация пищеблока в ЛПУ, в школьно-дошкольных учреждениях и в молочных кухнях.	36	6		30			Промежуточная аттестация (зачет)
2.1	Нормативная документация по организации работы пищеблока	10	2		8			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.1.1	Документация бухгалтерского учёта.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
2.1.2	Должностные обязанности работников пищеблока	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.1.3	Составление меню-раскладки.	6			6			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.2.	Оборудование пищеблока, инвентарь и посуда.	6			6			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.2.1	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.2.2	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.3.	Санитарно-гигиенический режим пищеблока	20	4		16			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.3.1	Пищевые отравления и их профилактика.	4	4					Текущий контроль (тестовый контроль)
2.3.2	Санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
2.3.3	Санитарные требования к персоналу пищеблока.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
								контроль)
2.3.4	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи	10			10			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.	Кулинарно-технологическая обработка продуктов	28	4		24			Промежуточная аттестация (зачет)
3.1	Первичная обработка продуктов	12	2		10			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.1.1	Первичная обработка продуктов	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.1.2	Методы первичной обработки продуктов	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.1.2	Расчёт отходов	8			8			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.	Вторичная обработка продуктов	12	2		10			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.1	Вторичная обработка продуктов	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.2	Виды и методы тепловой обработки продуктов	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.3	Расчёт потерь при тепловой обработке Расчёт выхода блюд	8			8			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.3.	Особенности приготовления блюд.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.3.1	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц	4			4			Текущий контроль

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
	пожилого возраста							(тестовый контроль)
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»								
4.	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	28	10		18			Промежуточный контроль (зачет)
4.1.	Основы организации лечебного питания	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.1.1	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
4.1.2	Организация питания в стационарах	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.	Основы лечебного питания	10	6		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.1	Основы лечебного питания при различных заболеваниях	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.2	Особенности приготовления лечебных блюд	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.3	Хронические расстройства питания у детей и взрослых	4	4					Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.	Лечебное питание при различных заболеваниях.	14	2		12			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
								контроль)
4.3.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.4	Ожирение.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.5	Лечебное питание при ожирении.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.6	Лечебное питание при сахарном диабете	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3.7	Лечебное питание при других заболеваниях	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
Итоговая аттестация		6	-	-	6			Экзамен
Всего		144	36		108			

VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
1.	Физиология и биохимия питания	1.1.1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
2.	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии	1.1.2.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
3.	Пищевые вещества и их биологическая роль.	1.2.1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
4.	Основные понятия и термины в диетологии	1.3.1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5, ПК-1, ПК-2
5.	Питание как фактор роста развития и здоровья	1.3.2.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5, ПК-1, ПК-2
6	Принципы рационального питания.	1.3.3.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5, ПК-1, ПК-2
7	Виды питания – традиционные и нетрадиционные.	1.3.4.	ОПК-3, ПК-5, ПК-1, ПК-2
8	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.	1.4.1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
9	Документация бухгалтерского учёта.	2.1.1.	ПК-4, ПК-7, ПК-10, ПК-3
10	Пищевые отравления и их профилактика	2.3.1.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
11	Первичная обработка продуктов	3.1.1.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
12	Вторичная обработка продуктов	3.2.1.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
13	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	4.1.1.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, , ПК-3, ПК-5
14	Основы лечебного питания при различных заболеваниях	4.2..	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
15	Хронические расстройства питания у детей и взрослых	4.2.3.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
16	Ожирение.	4.3.4	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2

Тематика семинарских занятий:

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
1.	Значение воды и минеральных веществ.	1.2.6.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
2.	Организация пищеблока в ЛПУ, в школьно-дошкольных учреждениях и в молочных кухнях.	2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, , ПК-3, ПК-5
3.	Кулинарно-технологическая обработка продуктов	3.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
4.	Санитарные требования к персоналу пищеблока.	2.3.3.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
5	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи	2.3.4.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
6	Виды и методы тепловой обработки продуктов	3.2.2.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
7	Расчёт потерь при тепловой обработке Расчёт выхода блюд	3.2.3.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
8	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц пожилого возраста	3.3.1.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2

Тематика практических занятий:

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
1.	Значение белков в питании.	1.2.2.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
2.	Значение жиров в питании.	1.2.3.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
3.	Значение углеводов в питании.	1.2.4.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
4	Водорастворимые витамины и их роль в питании.	1.2.5.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
5	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.	1.2.6.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5
6	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное.	1.3.5.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
7	Пирамида питания. Группы продуктов	1.4.2.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5, ПК-1, ПК-2
8	Должностные обязанности работников пищеблока	2.1.2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
9	Составление меню-раскладки.	2.1.3.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
10	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков	2.2.1.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-5
11	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных	2.2.2	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-5
12	Санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря	2.3.2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
13	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи	2.3.4.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3
14	Методы первичной обработки продуктов	3.1.2.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
15	Расчёт отходов	3.1.3.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
16	Расчёт потерь при тепловой обработке Расчёт выхода блюд	3.2.3.	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-9
17	Организация питания в стационарах	4.1.2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, , ПК-3, ПК-5
18	Особенности приготовления лечебных блюд	4.2.2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
19	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	4.3.1.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
20	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы.	4.3.2.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
21	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	4.3.3.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
22	Лечебное питание при ожирении	4.3.5.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2
23	Лечебное питание при сахарном диабете	4.3.6.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
24	Лечебное питание при других заболеваниях	4.3.7.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-8, ПК-1, ПК-2

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Гурылева М.Э., Евстащенко А.Н. Заболуева Н.И., Зубов А.Е., Лавут Л.М., Подопригора Г.М. Настольный справочник главной медицинской сестры (обновление). - СПб, Издательство Форум Медиа, 2011-2013, 400 с
2. Л.М.Лавут Роль медицинской сестры в организации лечебного питания // Сестринское дело 2013, № 4. - с 16
3. Л.М.Лавут Рациональное питание - залог активного долголетия // Журнал о здоровье и медико-социальной помощи. Забота о пожилых людях 2014, № 2 (1). - с. 59-62
4. Л.М.Лавут Правильное питание при подагре // Журнал о здоровье и медико-социальной помощи. Забота о пожилых людях 2014, № 3 (2). - с. 27-30

Дополнительная литература:

5. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Диетология. Новейший справочник для диетсестер. СПб. Сова; М.,: Изд-во ЭКСМО, 2006 -810 с.
6. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Всё о диете: Гликемический индекс GI и с чем его едят. СПб.: БХВ – Петербург, 2006 – 320 с.
7. Ван ВэйШ Ч.В., Айертон-Джон К. Секреты питания./Пер. с англ. – М., - СПб.: «Издательство БИНОМ» - «Издательство «Диалект», 2006 – 320 с.
8. Лавут Л.М. 365 вкусных кулинарных рецептов для диабетиков (монография) М.: АСТ, 2009. — 256 с.
9. Аронов Д.М. Лечение и профилактика атеросклероза. М.: Триада-Х, 2000 - 412 с.
10. Гундаров И.А., Матвеева С.В. Недостаточная масса тела – как фактор риска смерти// Вестник Российской Академии Медицинских наук, 2001, №3, с 48-51.
11. Денисов Л.Н. Новые подходы к диетотерапии при ревматических заболеваниях.//Клиническая медицина, 2002, - №4, - с 9-16.
12. Руководство по парентеральному и энтеральному питанию / Под ред. И.Э. Хорошилова – СПб.: Нормед-Издат, 2000 -376 с.
13. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Сахарный диабет - Выбор диеты. – СПб.: «Нева»; М.: Олма – Пресс «Экслибрис», 2003 - 160 с.
14. Спиричев В.Б. Сколько человеку надо.- М.: Медицина, 2000 – 185 с.
15. Циприян В.И., Ялгут С.И. Питание в профилактике опухоли – Киев: Книга плюс, 2000 – 147 с.
16. Тутельян В.А., Княжев В.А. Микроорганизмы и пища. Риск и польза// Вестн. Российской академии Медицинских наук, 2000, - №12 – с.306
17. Луфт В.М., Костюченко В.А. Клиническое питание в интенсивной медицине: Практическое руководство. СПб, 2002 – 176 с.
18. Д’Адамо П., Уитни К. Четыре группы крови – четыре кухни (пер. с англ.). М. ООО «Попурри», 2001 – 432 с.
19. Лавут Л.М. Ваш идеальный вес. М.: АСТ – 2004 – 431 с.
20. Лавут Л.М. Как достичь идеального веса и сохранить его. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 160 с.

21. Лавут Л.М. Почему мы полнеем и как с этим бороться. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 192 с.
22. Лавут Л.М. Как похудеть или Секреты для полных и ленивых. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 192 с.
23. Лавут Л.М. Полная энциклопедия. Ваш идеальный вес. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 480 с.
24. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б. Питание человека. Основы нутрициологии. М.: ГОУ ВУНЦМ МЗ РФ, 2002 – 576 с.
25. Гинзбург М.М., Крюков Н.Н. Ожирение. Влияние на развитие метаболического синдрома, профилактика и лечение. М.: Медпрактика, 2002 - 128с.
26. Руководство по диетологии. / Под ред. А.Ю. Барановского. СПб.: Питер 2001 – 544 с.
27. Смолянский Б.Л., Белова А.В. Нетрадиционное питание. СПб.: Гиппократ, 2001 – 464 с.
28. Корешкин И.А. Все способы похудения. СПб.: Издательский Дом «Нева»; М.: «Олма-Пресс Экслибрис, 2002 – 106 с.
29. Гурвич М.М. Все о диете. – М.: Олма-Пресс, 2004 – 447 с
30. Коньшев В.А. Всё о правильном питании. – М.: Олма-Пресс, 2001-304 с
31. Оздоровительное и диетическое питание / Под ред. В.И. Циприяна.- Киев: Глобус, 2001 – 336 с.
32. Покорн Д. Полная энциклопедия лечебного питания. / Пер со словен. – М.: Олма-Пресс, 2000 -575 с.
33. Преображенская Э.Н. Лечебное питание. Практическое руководство для больничных диетологов (в таблицах и схемах). СПб.: Профи КС, 2002 - 912 с.
34. Справочник по диетологии/ Под ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. – М.: Медицина, 2002 – 544 с.
35. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.М. Диетическое питание. Справочник. СПб.: Издательский Дом «Нева»; М.: Олма-Пресс, 2002 – 352 с.
36. Похис К.А., Меркушева Е.В., Кузнецова О.Ю., Ерёменко Л.Н. Рациональное питание. Учебное пособие, Изд. дом СПбМАПО, 2000 – 50 с.

Методические рекомендации и пособия по изучению программы:

1. Лавут Л.М. Пищевые продукты в диете пожилых людей. Учебное пособие. СПб ИСОР, 2002 – 56 с.
2. Лавут Л.М., Крыжак В.И., Похис К.А. Азбука питания. Учебное пособие для социальных работников СПб ИСОР, 2000 г - 64 с.
3. Лавут Л.М., Беликова Т. В. Питание больных сахарным диабетом. Учебное пособие. СПб. ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова 2011- 68с.
4. Лавут Л.М., Якубова И.Ш., Зоткин Е.Г. Питание людей старшего возраста. Учебное пособие. СПб. ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова 2012- 72с.
5. Лавут Л.М., Зоткин Е.Г. Рациональное питание людей старшего возраста/ Учебное пособие - СПб.: БФ Санкт-Петербургский институт общинных и социальных работников,2013.-80 с.

Программное обеспечение:

1. MicrosoftOfficeWord 2007

Базы данных, информационно справочные системы:

1. Консультант плюс

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

а) учебный лекционный зал

- б) пищеблоки в различных ЛПО
- в) мебель: учебные столы и стулья
- г) оборудование для отработки практических навыков: механическое, немеханическое, тепловое оборудование
- д) аппаратура, приборы:
- е) технические средства обучения (мультимедиа, аудио- и видеотехника):

VII. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения модулей, и проводится в форме *тестового контроля*. Промежуточная аттестация – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по модулям. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации медицинских сестер диетических по специальности "диетология" проводится в форме квалификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку медицинских сестер диетических по специальности "диетология" в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Примерная тематика рефератов: - программой не предусмотрены.

Примерная тематика контрольных вопросов:

1. Физиология и биохимия питания
2. Пищевые вещества и их биологическая роль.
3. Концепция сбалансированного питания
4. Характеристика продуктов
5. нормативная документация по организации работы пищеблока
6. Оборудование пищеблока, инвентарь и посуда.
7. Санитарно-гигиенический режим пищеблока
8. Первичная обработка продуктов
9. Вторичная обработка продуктов
10. Особенности приготовления блюд
11. Основы организации лечебного питания
12. Основы лечебного питания
13. Лечебное питание при различных заболеваниях

Задания, выявляющие практическую подготовку медицинских сестер диетических по специальности "диетология"

1. Подготовить меню – раскладку
2. Рассчитать выход предложенного блюда на основании закладки продуктов в весе брутто
3. Рассчитать нормы закладок картофеля в весе брутто с учетом сезонных колебаний отходов
4. Рассчитать калорийность и химический состав предложенного блюда
5. Оценить выполнение набора продуктов

Примеры тестовых заданий:
Выбрать один правильный ответ:

1. Какая из пяти жирных кислот является эссенциальной
 - a. Меристиновая
 - b. Линолиевая
 - c. Стеариновая
 - d. Пальмитиновая
 - e. масляная
2. Какая аминокислота является лимитирующей в коровьем молоке
 - a. Лизин
 - b. Тирозин
 - c. Тистин
 - d. Метионин
 - e. Триптофан
3. Какой из методов кулинарной обработки является комбинированным
 - a. Бланширование
 - b. Припускание
 - c. Тушение
 - d. Пассирование
 - e. Варка
4. При каком из методов тепловой обработки растительных продуктов лучше сохраняется их пищевая ценность
 - a. Тушение
 - b. Отваривание очищенных овощей без слива
 - c. Отваривание очищенных овощей на пару
 - d. Отваривание в кожуре
5. Какой из пяти углеводов является моносахаридом
 - a. Крахмал
 - b. Галактоза
 - c. Сахароза
 - d. Лактоза
 - e. гликоген

НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях"
2. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
3. Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей"
5. СанПиН 2.1.3. 2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
7. СанПиН 2.3.2.2868-11 "Дополнение N 23 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой"

- ценности пищевых продуктов", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 14.11.2001 N 36
8. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805)
 9. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)
 10. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 13.07.2015) "О ветеринарии" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015)
 11. Федеральный закон от 13.07.2015 N 243-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации"
 12. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
 13. СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"
 14. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
 15. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ».
 16. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 07.10.2005 N 624 "О внесении изменения в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденную Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.11.2005 N 7134)
 17. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2006 N 316 "О внесении изменений в Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.05.2006 N 7878).
 18. Постановление Минтруда РФ от 25.12.2003 N 90 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов"
 19. Письмо ФФОМС от 31.08.2005 N 4186/13-и "Об организации лечебного питания"
 20. МР от 23.12.2004г. МЗСР Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции спец. продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения. Метод. рекомендации от 03.02.2995г МЗ СР РФ об организации леч. питания в ЛПУ.
 21. Методические Рекомендации от 25.07.2005 Минздравсоцразвития РФ. Специализированное лечебное питание в ЛПУ. Приказ №395н от 21 июня 2013 Об утверждении норм лечебного питания.
 22. Приказ Минздрава СССР от 10.03.1986 N 333 "Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)"
 23. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы")

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И. И. Мечникова
Минздрава России
Отдел образовательных стандартов
и программ
191015, Санкт-Петербург, ул. Кирочная, д. 41
тел. 275-19-47

С. С. С.
23/12/15

СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ И КОНСУЛЬТАНТОВ

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
медицинских сестер диетических по специальности "диетология"

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Лавут Л.М.	доцент	доцент	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрав России
2.	Аристидова С.Н.		ассистент	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрав России
3.				
По методическим вопросам				
4.	Михайлова О.А.		Заведующий ООСП	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрав России
5.				

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации медицинских сестёр диетических по специальности "Диетология" обсуждена на заседании кафедры Сестринского дела и социальной работы « 23 » декабря 2015 г., протокол № 16.

Заведующий кафедрой, проф.  / Зоткин Е.Г./
(подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

с отделом образовательных стандартов и программ ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
« 29 » 12 2015 г.

Заведующий ООСП  /Михайлова О.А./
(подпись) (ФИО)

Одобрено методическим советом факультета сестринского образования и медико-социальной работы

« 29 » 12 2015 г.

Председатель, проф.  /Онищенко Е.Ф./
(подпись) (ФИО)

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова
Минздрава России
Отдел образовательных стандартов
и программ
191015, Санкт-Петербург, ул. Кировная, д. 41
тел. 275-19-47

23.12.15