

УТВЕРЖДАЮ

Директор образовательной
организации дополнительного
профессионального образования
«Частное учреждение «Институт
современных образовательных
технологий и измерений»



О.В. Косенко

30 сентября 2020 года

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВРАЧЕЙ «ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ И ПРИКЛАДНЫЕ АСПЕКТЫ НУТРИЦИОЛОГИИ (36 ЧАСОВ)»

Категории слушателей: специалисты с высшим медицинским образованием по специальности «Диетология» (основная специальность), «Гастроэнтерология» (смежная специальность).

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии» (далее Программа) представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

Нормативно-правовые основания разработки программы:

- 1) Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 499 от 01.07.2013 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- 3) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 148н от 12.04.2013 «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- 4) Федеральный закон № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны граждан в Российской Федерации»;
- 5) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1076 от 25.08.2014 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 «Диетология»;

6) Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1070 от 25.08.2014 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.28 «Гастроэнтерология»;

7) Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 11.03.2019 № 139н «Об утверждении профессионального стандарта «Врач-гастроэнтеролог»;

8) Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 541н от 23.07.2010 «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

9) Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 707н от 08.10.2015 «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

Цель Программы – совершенствование имеющихся компетенций и знаний, необходимых для профессиональной деятельности врачей-специалистов, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области фундаментальных и прикладных аспектов нутрициологии.

Актуальность Программы.

Согласно современным представлениям науки о питании человека (нутрициологии), различные ингредиенты пищи оказывают каждый свое регулирующее влияние на разных уровнях: молекулярном, клеточном, тканевом, отдельных органов и организма в целом. Нарушение направления, скорости и (или) интенсивности биохимических реакций, физических свойств и химизма внутри-и внеклеточной жидкостей, структуры и (или) функции клеток, тканей и органов, связанные с дефицитом или избытком тех или иных компонентов пищи, накоплением ксенобиотиков и продуктов обмена веществ могут приводить к изменению хода нормальных биохимических и физиологических процессов, формированию донозологических состояний, развитию болезней, а также к недостаточно эффективной медикаментозной терапии патологических изменений. В этой связи становится актуальным принципиально новый подход к оптимизации питания современного человека, направленного на поддержание физического и психического здоровья, повышение работоспособности и снижение риска возникновения заболеваний. Необходимость совершенствования компетенций врачей-специалистов в области нутрициологии обуславливает актуальность данной Программы.

Обоснованием включения в программу смежных специальностей являются:

- профессиональные стандарты дополнительных специальностей, связанных с основной специальностью трудовыми функциями и конкретными трудовыми действиями, и классом профессиональных задач, решаемых с

использованием имеющихся и совершенствуемых компетенций и знаний, необходимых для профессиональной деятельности врачей-специалистов;

- порядки и стандарты оказания медицинской первичной и специализированной помощи, профилактических мероприятий, предусматривающие взаимозаменяемость трудовых функций специалистов «Врач-гастроэнтеролог», «Врач-диетолог».

Цель и планируемые результаты освоения Программы

Программа направлена на освоение (совершенствование) следующих профессиональных компетенций в:

- диагностической деятельности (трудовая функция в соответствии с профессиональным стандартом «Врач-гастроэнтеролог» - А/01.8):
 - готовность к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем (МК-5);
- лечебной деятельности (трудовая функция в соответствии с профессиональным стандартом «Врач-гастроэнтеролог» - А/02.8):
 - готовность к ведению и лечению пациентов, нуждающихся в оказании гастроэнтерологической медицинской помощи (МК-6);
- реабилитационной деятельности (трудовая функция в соответствии с профессиональным стандартом «Врач-гастроэнтеролог» - А/03.8):
 - готовность к применению природных лечебных факторов, лекарственной, немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации (МК-8).

По окончании обучения слушатель должен уметь:

- значение нутрициологии в практической деятельности врача специалиста;
- основные принципы и правила здорового питания;
- основные графические модели здорового рациона;
- классификацию пищевых веществ;
- нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах;
- химический состав продуктов питания;
- различные способы комплексного анализа рациона питания;
- основы коррекции рациона питания;

По окончании обучения слушатель должен владеть навыками:

- Произвести опрос о рационе и режиме питания и записать однодневный рацион с указанием времени приема пищи, количества приемов пищи, название продуктов и блюд, ориентировочное их количество в граммах.
- Осуществить качественный и количественный анализ рациона питания;

- с использованием пирамиды питания с детальным качественным анализом каждого этажа пирамиды;
- с использованием программы «Калькулятор дневного рациона»;
- с использованием программы «Анализ состояния питания человека»;
- с использованием упрощенного Excel расчета, основанного на «Таблицах химического состава и калорийности российских продуктов питания».
- Установить физиологические потребности в энергии и пищевых веществах:
 - На основе таблиц «Нормы физиологических потребностей»;
 - На основе расчетных методов. онкологических заболеваний.
- Провести беседу об основных принципах коррекции избыточной массы тела;
- Провести беседу о здоровом питании беременных женщин;
- Составить план коррекции рациона и режима питания;
- Провести беседу о реализации плана коррекции рациона.

Трудоёмкость освоения Программы - 36 академических часов (36 зачетных единиц).

Форма обучения: заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

Учебный план определяет состав изучаемых модулей с указанием их трудоёмкости, последовательности изучения; устанавливает форму реализации учебного процесса; формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, самостоятельная работа с учебной информацией как вид внеаудиторной учебной работы); конкретизирует формы контроля знаний и умений обучающихся.

Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

1. Кадровое обеспечение реализации Программы;
2. Материально-техническую базу, обеспечивающую организацию всех видов дисциплинарной подготовки;
3. Учебно-методическое и информационное обеспечение Программы:
 - литературу;
 - базы данных;
 - интернет-ресурсы;
 - информационную поддержку;
 - нормативно-правовое обеспечение.

Контроль результатов обучения осуществляется посредством итоговой аттестации.

Оценочные материалы.

Для проведения всех видов контроля используются фонды оценочных средств, позволяющие оценить степень достижения обучающимися запланированных результатов обучения по Программе.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Организация учебного процесса предусматривает публикацию лекций, на которых определяются конечные цели обучения и излагаются сведения, необходимые для формирования мотивации к изучению учебного материала. Лекции курса разработаны с применением современных средств демонстрационных мультимедийных презентаций.

Целью дистанционного обучения является предоставление обучающимся возможности реализации содержания программы дополнительного профессионального образования без отрыва от производственной деятельности.

Самостоятельная работа с учебной информацией рассматривается как вид внеаудиторной учебной работы и включает работу с учебной, научной, справочной литературой и другими информационными источниками.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплинам курса. Каждый обучающийся обеспечен доступом к учебным материалам портала дистанционного обучения, а также к электронным базам данных, информационно-справочным и поисковым системам, в том числе в сети Интернет.

В связи с применением дистанционных образовательных технологий, практические очные занятия в обучении не предусмотрены. Они рассматриваются как вид внеаудиторной учебной самостоятельной работы и включают работу с демонстрационными мультимедийными презентациями. Уровень освоения практических навыков определяется по результатам итогового тестирования.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Слушатель допускается к итоговой аттестации после изучения программы повышения квалификации в объеме, предусмотренном учебным планом Программы. Результаты освоения практических навыков и умений оцениваются как «зачтено» либо «не зачтено».

Критерии оценки:

- «зачтено» - слушатель правильно выполняет 65% тестовых заданий (85% и более - отлично, 75-84% - хорошо, 65-74% - удовлетворительно);
- «не зачтено» - слушатель допускает ошибки в 36% и более тестовых заданий.

Слушателям, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о прохождении повышения квалификации установленного образца.

Обучающимся, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также обучающимся, освоившим часть Программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно установленному организацией.

IV. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

Контингент обучающихся: специалисты с высшим медицинским образованием по специальности «Диетология», «Гастроэнтерология».

Трудоемкость обучения: 36 академических часов (36 зачетных единиц).

Режим занятий: свободный график со средней нагрузкой не более 6 академических часов в день. Форма обучения: заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

настандартных образовательных технологий.				
Код	Наименование разделов, дисциплин и тем:	Трудоемкость		Форма контроля
		Академ. часов	Всего	
Блок 1. Рабочая программа учебного модуля Программы				
Раздел 1.				
1.1.	Теоретические основы нутрициологии	8 (лекция) 4 (самост. работа)	12	
1.2.	Организация лечебного питания	8 (лекция) 4 (самост. работа)	12	
1.3.	Санитарно-гигиенический контроль и оценка состояния питания населения	8 (лекция) 2 (самост. работа)	10	
Блок 2. Итоговая аттестация				
2.1.	Итоговая аттестация	2	2	Тестовый экзамен
	Всего часов	36	36	

Календарный учебный график

Периоды освоения	
1-ый день обучения	У
2-ой день обучения	У
3-ий день обучения	У
4-ый день обучения	У
5-ый день обучения	У
6-ой день обучения	У
7-ой день обучения	ИА

Обозначения:

У - учебные занятия (лекции, практическая работа, самостоятельная работа). ИА – итоговая аттестация.

Рабочая программа учебного модуля Программы

№	Название элемента рабочей программы учебного модуля	Значение элемента рабочей программы учебного модуля
---	---	---

1	Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля	В соответствии с Учебно-методическим и информационным обеспечением программы.
2	Тематика и содержание учебной работы обучающихся	В соответствии с учебным планом программы.
3	Промежуточная аттестация обучающихся	Проводится по окончании освоения темы. Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определены учебным планом программы.

Примеры тестовых вопросов итогового тестирования

Наука о питании (нутрициология) – это:

- наука, изучающая свойства и значение пищевых компонентов;
- *общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения;*
- раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов; наука, изучающая процессы превращения (метаболизм) компонентов пищи в организме.

Нутриенты – это:

- пищевые продукты;
- структурные элементы пищи;
- *пищевые вещества;*
- биологически активные вещества.

Пищевая ценность питания – это:

- понятие, характеризующее полноценность питания по критерию содержания в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ;
- понятие, отражающее степень соответствия содержания в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ физиологическим нормам;
- *понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства;*
- понятие, отражающее степень соответствия органолептических свойств пищи сложившимся вкусовым традициям населения.

Пищевой режим (режим питания) – это:

- *характер приёма пищи, определяемый временем и условиями её потребления, распределением пищи в течение суток по энергетической ценности и составу;*
- характер питания, определяемый временем и кратностью приемов пищи;
- особенности организации индивидуального питания или питания в организованных коллективах;
- характер потребления пищи, определяемый привычками и традициями в питании.

Сбалансированность пищевого рациона – это:

- понятие, используемое для обозначения баланса в питании процессов анаболизма и катаболизма;
- характеристика пищевого рациона, определяемая его способностью поддерживать баланс обменных процессов в организме;
- характеристика пищевого рациона, определяемая соотношением входящих в него белков, жиров и углеводов;
- *характеристика пищевого рациона, определяемая соотношением входящих в него пищевых продуктов и нутриентов.*

V. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль хода освоения учебного материала проводится слушателем самостоятельно в удобной для него форме. Промежуточный контроль проводится в форме тестирования.

Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме зачета (тестирование).

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Учебно-методическое и информационное обеспечение Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон Российской Федерации № 323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон Российской Федерации № 326-ФЗ от 29.11.2010 «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 707н от 08.10.2015 «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»;
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 541н от 23.07.2010 «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

7. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 15.05.2012 № 543н «Об утверждении Положения об организации оказания первичной медико-санитарной помощи взрослому населению»;

8. Приказ Министерства труда Российской Федерации № 148н от 12.04.2013 «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;

9. Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 53620-2009 «Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Электронные образовательные ресурсы. Общие положения» (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15.12.2009 №956-ст).

Интернет-ресурсы

1. Консультант студента <https://www.studentlibrary.ru;>
2. Электронная библиотека медицинского вуза:
<http://www.studmedlib.ru/ru;>
3. Издательство «Медиа Сфера» <http://www.mediasphera.ru;>
4. Здравоохранение РФ [https://minzdrav.gov.ru/.](https://minzdrav.gov.ru/)

Кадровые условия (составители программы)

Разработчики: Образовательная организация дополнительного профессионального образования «Частное учреждение «Институт современных образовательных технологий и измерений» (ОО ДПО ЧУ «ИСОТИ»), штатные/внештатные сотрудники.

Образовательный процесс по модулям обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю модулю или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу по модулям также привлечены преподаватели из числа действующих ведущих работников профильных организаций.