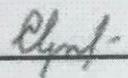


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САМАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
КАФЕДРА ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ С КУРСОМ ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И  
ПОДРОСТКОВ

«СОГЛАСОВАНО»

Президент общественной  
организации «Самарская  
областная ассоциация врачей»  
профессор С.Н. Измалков

  
«22» 04 2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной работе,  
профессор Е.В. Авдеева

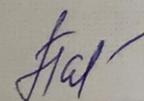


«22» 04 2020г.

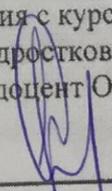
**Дополнительная профессиональная программа  
повышения квалификации врачей по специальности 31.08.34  
«диетология» со сроком освоения 36 академических часов по теме:  
«Питание детей и подростков: современные проблемы и их решения»**

«СОГЛАСОВАНО»

Директор ИПО — проректор  
по региональному развитию  
здравоохранения, доктор  
медицинских наук,  
С.А. Палевская

  
«22» 04 2020г.

Программа рассмотрена и  
утверждена на заседании  
кафедры (протокол № 8  
от «22» 04 2020г.)  
Заведующий кафедрой гигиены  
питания с курсом гигиены детей  
и подростков кафедры, д.м.н.,  
доцент О.В. Сазонова

  
«22» 04 2020г.

Самара, 2020

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей по специальности 31.08.34 «Диетология» со сроком освоения 36 часов по теме: «Питание детей и подростков: современные проблемы и их решения» разработана сотрудниками кафедры гигиены питания с курсом гигиены детей и подростков ФГБОУ ВО СамГМУ Минздрава России: профессором, д.м.н. Саоновой Ольгой Викторовной, доцентом, к.м.н. Бородиной Любовью Михайловной, доцентом кафедры, к.м.н. Гаврюшиным Михаил Юрьевичем, доцентом, к.м.н. Горбачевым Дмитрием Олеговичем.

### **Основание:**

— Приказ Министерства здравоохранения РФ от 4 августа 2016 года № 575н «Об утверждении Порядка выбора медицинским работником программы повышения квалификации в организации, осуществляющей образовательную деятельность, для направления на дополнительное профессиональное образование за счет средств нормированного страхового запаса территориального фонда обязательного медицинского страхования»

— Приказ Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»

— Приказ Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 года № 700н «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование»

— Приказ Министерства здравоохранения РФ от 11 ноября 2013 года № 837 «Об утверждении Положения о модели отработки основных принципов непрерывного медицинского образования для врачей-терапевтов участковых, врачей-педиатров участковых, врачей общей практики (семейных врачей) с участием общественных профессиональных организаций»

— Приказ Министерства здравоохранения РФ от 27 августа 2015 года № 599 «Об организации внедрения в подведомственных Министерству здравоохранения Российской Федерации образовательных и научных организациях подготовки медицинских работников по дополнительным профессиональным программам с применением образовательного сертификата»

– решение Ученого совета ФГБОУ ВО СамГМУ Минздрава России по вопросу «Проблемы и перспективы дополнительного профессионального образования работников сферы здравоохранения» от 25.03.2016 г.

## АННОТАЦИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей по специальности 31.08.34 «диетология» со сроком освоения 36 академических часов по теме: «Питание детей и подростков: современные проблемы и их решения» (далее – Программа) предназначена для обучения врачей диетологов в рамках **непрерывного медицинского образования**. В обучении также могут принимать участие: врачи общей практики (семейной медицины), врачи-педиатры, врачи детские эндокринологи, врачи по общей гигиене, врачи по гигиене питания, врачи по гигиене детей и подростков. Программа направлена на приобретение новых компетенций врачами - диетологами, врачами общей практики (семейными врачами), врачами-педиатрами, врачами – детскими эндокринологами, врачами по общей гигиене, врачами по гигиене питания, врачами по гигиене детей и подростков.

Одной из самых значимых задач общества и государства является формирование образа жизни, направленного на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков. В основе факторов, формирующих здоровый образ жизни, лежит генетически обусловленный уровень здоровья, определяемый условиями, средой обитания и состоянием здоровья родителей. Соблюдение принципов рационального питания и поддержание оптимального уровня двигательной активности лежат в основе мероприятий по сохранению здоровья и являются важнейшими факторами, способствующими формированию здорового образа жизни.

Современная жизнь детей в значительной мере подвергается воздействию современных информационно-коммуникационных технологий. Широкое распространение использования гаджетов среди подрастающего поколения привело к значительному снижению уровня двигательной активности. Повышенный риск нарушения состояния здоровья детей и подростков представляют те случаи, когда пониженная двигательная активность сопровождается нерациональным питанием. Такое питание не удовлетворяет потребности детей в основных пищевых веществах, в витаминах и минеральных веществах.

Нерациональная структура продуктового набора и характер питания, воздействуя в критические периоды онтогенеза, воздействует на рост и развитие ребёнка, а также способствует возникновению множества заболеваний. Заболеваемость детей в Самарской области по различным нозологиям имеет нестабильное течение с общей тенденцией к увеличению темпов роста, например, по болезням крови (анемии), болезням эндокринной системы, в том числе сахарного диабета и ожирения. Современные условия жизни, при которых доступна высококалорийная пища, привели к росту распространённости избыточной массы тела и ожирения среди подрастающего поколения.

Сочетание взаимодействия наследственных факторов, предрасполагающих к ожирению, с переизбытком, малоподвижным образом

жизни формирует заболевание. Эпидемия ожирения наносит значительный ущерб здоровью населения.

Занятия с врачами проводятся на базе КДЦ «Здоровое питание» Института профилактической медицины СамГМУ (далее – Центр) и кафедры гигиены питания с курсом гигиены детей и подростков СамГМУ. Центр оснащен различными аппаратами для диагностики пищевого статуса пациента: биоимпедансметром, метаболографом., денситометром, аппаратами УЗИ диагностики. В Центре имеются различные физиотерапевтические методики, направленные на изменение пищевого статуса и пищевого поведения.

В связи с этим, Программа реализуется в форме стажировки и предусматривает проведение практических занятий, в ходе которых обучаемые принимают участие в амбулаторном приеме, обследовании больных в условиях поликлиники, интерпретации данных биоимпедансометрии, метаболографии, денситометрии, ультразвукового обследования, определения тактики дальнейшего обследования, лечения и назначения персонализированного лечения, в том числе индивидуальной диетотерапии.

На базе Центра организуются две учебных точки: кабинет диетолога, где осуществляется прием больных и отделение функциональной диагностики, где проводится ультразвуковое исследование, метаболография, биоимпедансометрии и денситометрия. Учебная группа из 6 человек разбивается на две подгруппы. Обучение проводится путем «ротации» подгрупп.

Врачи осваивают три темы: «Рациональное питание детей и подростков» «Методы оценки адекватности питания и пищевого статуса и его коррекция»; «Организация питания в детских учреждениях».

Объем практических занятий составляет 30 часов. Кроме этого, в ходе реализации Программы предусмотрены три лекции продолжительностью по 2 часа. Итого – 36 академических часов.

Обучение проводится на **договорной** основе (за счет внебюджетных источников финансирования).

Форма обучения – **очная**.

### **ОБОСНОВАНИЕ СТОИМОСТИ ОБУЧЕНИЯ**

Стоимость одного человеко/часа при обучении по данной Программе составляет 125 руб. Для реализации всей 36-часовой Программы в расчете на одного человека нужно затратить 4500 руб.

Итого - **4500 руб. на одного обучаемого.**

### **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основными компонентами Программы являются:

- Цель;
- Планируемые результаты обучения;

- Рабочая программа;
- Учебный план программы;
- Организационно-педагогические условия реализации Программы;
- Оценочные материалы.

**Цель** программы заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, обеспечении соответствия квалификации врачей меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды, а также в совершенствовании профессиональных компетенций в области профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и лечения основных заболеваний в рамках имеющейся квалификации по специальности 31.08.34 «Диетология». В обучении могут участвовать также врачи общей практики (семейной медицины), врачи-педиатры, врачи детские эндокринологи, врачи по общей гигиене, врачи по гигиене питания, врачи по гигиене детей и подростков. Трудоемкость освоения – **36 академических часов**.

Программа предусматривает реализацию образовательного процесса по одному разделу – **«Питание детей и подростков: современные проблемы и их решения»** структурно состоящему из трех тем, рассчитанному на шесть дней обучения.

Для реализации дополнительной профессиональной программы кафедра располагает наличием:

1) учебно-методической документации и материалов по всем разделам дисциплины (модуля);

2) учебно-методической литературы для внеаудиторной работы обучающихся;

3) материально-технической базы, обеспечивающей организацию всех видов дисциплинарной подготовки:

-учебные аудитории и кабинеты, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;

-клинические базы в лечебно-профилактических, научно-исследовательских и других учреждениях Минздрава России.

Стажировка осуществляется в целях изучения передового опыта, а также закрепления теоретических знаний, полученных при освоении программы повышения квалификации, и приобретение практических навыков и умений для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей.

По результатам прохождения стажировки слушателю выдается документ о квалификации в зависимости от реализуемой дополнительной профессиональной программы.

Освоение дополнительной профессиональной образовательной программы завершается итоговой аттестацией обучающихся в форме зачета.

## **I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ВРАЧЕЙ, УСПЕШНО ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ**

Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, приобретенных в рамках полученного ранее профессионального образования на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по основной специальности 31.08.34 «Диетология» и по специальностям «Педиатрия», «Детская эндокринология», «Общая врачебная практика (семейная медицина)», «Общая гигиена», «Гигиена питания», «Гигиена детей и подростков», а также на формирование профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения.

**Характеристика универсальных компетенций врача-диетолога, врача общей практики (семейной медицины), врача-педиатра, врача детского эндокринолога, врача по общей гигиене, врача по гигиене питания, врача по гигиене детей и подростков, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы**

У обучающегося совершенствуются следующие универсальные компетенции (УК):

- способность анализировать и использовать на практике методы естественнонаучных и медико-биологических наук в различных видах профессиональной деятельности (УК -1)

**Характеристика новых профессиональных компетенций врача-диетолога, врача общей практики (семейной медицины), врача-педиатра, врача детского эндокринолога, врача по общей гигиене, врача по гигиене питания, врача по гигиене детей и подростков, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы**

В ходе реализации Программы у обучающегося будут сформированы новые профессиональные компетенции (ПК):

**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 применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков (ПК-3);

**диагностическая деятельность:**

- готовность к определению у пациентов патологически состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем (ПК-4);

- готовность к выявлению у пациентов симптомов заболеваний, в соответствии с изучаемыми темами (ПК-5);

- готовность к интерпретации данных, полученных в ходе диагностических мероприятий (ПК-5);

**лечебная деятельность:**

- готовность к оказанию первой врачебной помощи, в соответствии с изучаемыми темами (ПК-6);

**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).

**Перечень знаний, умений и навыков врача-диетолога, врача общей практики (семейной медицины), врача-педиатра, врача детского эндокринолога, врача по общей гигиене, врача по гигиене питания, врача по гигиене детей и подростков, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций:**

По окончании обучения курсант должен знать:

1. Основные принципы организации здравоохранения в РФ в современных условиях;

2. Цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания;

3. Нормы и правила врачебной этики, юридические аспекты врачебной деятельности;

4. Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;

5. Основы рационального питания здорового ребенка и физиологическое значение важнейших нутриентов;

6. Особенности питания детей и подростков, методы оценки адекватности питания и пищевого статуса;

7. Роль и задачи врача в системе профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, формы и методы санитарно-просветительной работы среди населения;
8. Современные методы диагностики пищевого статуса детей;
9. Теоретические основы и научные принципы организации питания детей и подростков, в том числе в организованных коллективах.

По окончании обучения курсант **должен уметь:**

1. Осуществлять первичную и вторичную профилактику алиментарно-зависимых заболеваний.
2. Проводить мероприятия по пропаганде гигиенических знаний и здорового образа жизни.
3. Оценивать пищевой статус расчётными и аппаратными методиками.
4. Изучать и оценивать состояние питания детей и подростков различных возрастных групп.
6. Оценивать показатели здоровья населения в связи с избытком или недостатком питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней избыточного питания и алиментарно-зависимых заболеваний.
7. Разрабатывать и корректировать рационы питания организованных детских коллективов.

По окончании обучения курсант **должен владеть:**

1. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.);
2. Методами определения потребности организма ребенка в энергии и основных пищевых веществах;
3. Методами изучения питания населения, методами оценки статуса питания и другими современными методами диагностики пищевого статуса;
4. Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания у детей и подростков;
5. Методикой оценки энергетической ценности и химического состава блюд и рационов питания в детских организациях;
6. Методами нутрициологической коррекции пищевого статуса детей и подростков;
7. Методами организации рационального питания детей и подростков, как индивидуально, так и в организованных коллективах;
8. Методами пропаганды рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья детей и подростков.

## **II. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Рабочая программа учебного модуля «Основные аспекты диагностики и диетотерапии ожирения»**

№ п/п	Наименование разделов	Содержание	Формы контроля
1			4
1		1.1 Рациональное питание детей и подростков	Устный опрос, решение ситуационных задач, тесты
		1.2 Методы оценки адекватности питания и пищевого статуса и его коррекция	
		1.3 Организация питания в детских учреждениях	

### III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ

**Цель:** удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, обеспечение соответствия квалификации врачей меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды, а также совершенствование профессиональных компетенций в области диетологии, профилактики алиментарно-зависимых заболеваний в рамках имеющейся квалификации по основной специальности 31.08.34 «диетология».

**Категории обучающихся:** врачи-диетологи, врачи общей практики (семейной медицины), врачи-педиатры, врачи детские эндокринологи, врачи по общей гигиене, врачи по гигиене питания, врачи по гигиене детей и подростков.

**Трудоемкость обучения:** 36 академических часов.

**Число рабочих дней:** 6.

**Режим занятий:** 6 академических часа в день.

**Виды занятий:** лекция – 6 часов, стажировка (практические занятия) – 30 часов.

**Форма обучения:** очная.

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ПЗ	
<b>Раздел I.</b>						

1.1.	Рациональное питание детей и подростков	12	2	-	10	Промежуточный контроль (тестовые задания) «на входе» и «на выходе»
1.2.	Методы оценки адекватности питания и пищевого статуса и его коррекция	12	2	-	10	
1.3.	Организация питания в детских учреждениях	12	2	-	10	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	<b>6</b>		<b>30</b>	<b>-</b>

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Ошибки диетологии (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека) / А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко. – СПб.: ООО «Издательский дом СПбМАПО», 2011. – 736 с.
2. Диетология. 4-е изд. / Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 1024 с.
3. Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции специализированными продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения: методическое письмо / подгот.: В.А. Тутельян, М.Г. Гаппаров, А.В. Погожева, Х.Х. Шарафетдинов и др. – М.: Департамент развития медицинской помощи и курортного дела. – 2004. – 29 с.
4. Справочник по диетологии / Под ред. В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Медицина, 2002. – 544 с.
5. Гигиена детей и подростков: руководство к практ. занятиям : учеб. пособие / В. Р. Кучма, Н. Л. Ямщикова, Н. К. Барсукова [и др.]. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 546 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3499-4.
6. Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 523 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3498-7.
7. Королев, А. А. Гигиена питания: руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 263 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4.
8. Тутельян В.А., Конь И.Я. Детское питание: руководство для врачей. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Медицинское информационное агентство, 2017. - 777 с. : ил. - ISBN 978-5-8948-2009-5.
9. Ерпулева, Ю. В. Оценка статуса питания ребенка в практике врача-педиатра: руководство / Ю. В. Ерпулева, А. А. Корсунский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 75 с. : ил. - (Б-ка врача-специалиста. Педиатрия). - ISBN 978-5-9704-3736-0.

10. Кильдиярова, Р.Р. Питание здорового ребенка: руководство / Р.Р. Кильдиярова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 183 с. : ил. - (Б-ка врача-специалиста. Педиатрия). - ISBN 978-5-9704-3509-0.

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

Планируемое число врачей, обучаемых в группе, 6-8 человек. Перед началом занятия преподаватель проводит исходный тестовый контроль знаний–контроль «на входе».

В первый день занятий преподаватель читает обзорную лекцию на тему: «Рациональное питание детей и подростков».

Курсанты принимают участие в определении идеальной массы тела, определении суточных энергозатрат различными методами, работают с нормативными таблицами и составляют идеальный рацион питания для детей и подростков различных возрастных групп. Курсанты учатся составлять меню-раскладки, составлять заключение о рациональном питании, давать рекомендации по улучшению питания. На второй день занятий в виде лекции преподаватель освещает тему: «Методы оценки адекватности питания и пищевого статуса и его коррекция»

Затем в этот и в последующий день методом собеседования преподаватель разбирает методы оценки адекватности питания и пищевого статуса. Курсанты знакомятся с аппаратными методиками определения пищевого статуса, современными методами диагностики алиментарно-зависимой патологии.

На пятый день в виде лекции освещается тема «Организация питания в детских учреждениях». Далее курсанты знакомятся с нормативными документами, регламентирующими организационные основы питания в дошкольных, школьных и оздоровительных организациях, изучают требования, предъявляемые к построению питания и учатся составлять и оценивать пищевые рационы.

На шестой день курсанты знакомятся с работой Центра: присутствуют на приеме, обсуждают тактику обследования и лечения, знакомятся с принципами диспансерного наблюдения.

В ходе практической части занятия преподаватель использует активные способы обучения: разбор клинических примеров, обсуждение, ролевые игры. Для усиления интеграции профессиональных знаний и умений поощряется контекстное обучение. Освещаются этические и психологические вопросы. Для оценки знаний используются тестовые задания, содержащие вопросы с несколькими вариантами ответов, прямые вопросы и клинические примеры. Курсанты принимают участие в исследовании биоимпедансного анализа состава тела, метаболографии.

Кадровый состав кафедры гигиены питания с курсом гигиены детей и подростков и привлекаемые к реализации Программы специалисты,

обеспечивающие организацию процесса обучения, соответствуют квалификационным характеристикам по требованиям к медицинским и фармацевтическим работникам (приказ Минздрава России от 8.10.2015 г. №707н) и по справочнику должностей руководителей, специалистов и служащих (приказ МЗСР РФ от 11.01.2011 № 1н).

Все преподаватели и лица, привлекаемые к реализации Программы, имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой темы.

Доля преподавателей, обеспечивающих реализацию Программы и имеющих ученую степень и ученое звание, составляет 100%. В учебном процессе участвуют 4 человека. Из них: 1 заведующий кафедрой – профессор, главный внештатный диетолог Самарской области, доценты кафедры, к.м.н. – ниже установленных базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и специальности с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям

п  
о  
д

#### **Реализация программы в форме стажировки.**

Дополнительная профессиональная программа может реализовываться полностью или частично в форме стажировки.

Стажировка носит индивидуальный или групповой характер и может предусматривать такие виды деятельности, как:

- к - самостоятельную работу с учебными изданиями;
- и - приобретение профессиональных и организаторских навыков;
- п - изучение организации и технологии производства, работ;
- р - непосредственное участие в планировании работы организации;
- и - работу с технической, нормативной и другой документацией;
- к - выполнение функциональных обязанностей должностных лиц (в качестве временно исполняющего обязанности или дублера);
- з - участие в совещаниях, деловых встречах.

Содержание стажировки определяется организацией с учетом предложений организаций, направляющих специалистов на стажировку, поддержания Программы.

Содержание реализуемой Программы и (или) отдельных ее компонентов (модулей), практик, стажировок должно быть направлено на достижение целей Программы, планируемых результатов ее освоения.

Освоение Программы в форме стажировки завершается итоговой аттестацией обучающихся, порядок которой определяется образовательной организацией реализующей программы дополнительного профессионального образования самостоятельно.

т  
в  
а

о

## **Итоговая аттестация**

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения Программы в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию получают документ о дополнительном профессиональном образовании - удостоверение о повышении квалификации.

## **Тематика контрольных вопросов**

1. Значение питания для сохранения здоровья населения. Проблемы продовольственной безопасности Российской Федерации. Понятие о рациональном питании.

2. Питание детей и подростков как фактор здоровья. Физиологические нормы питания. Понятие об основных принципах рационального питания.

3. Анализ различных теорий питания.

4. Методы оценки адекватности питания. Пищевой статус.

5. Пищевая и биологическая ценность основных продуктов питания. Новые продукты питания на основе нетрадиционных источников белка. Понятие о рафинированных продуктах и «защищенных» углеводах.

6. Витамины, их источники, гигиеническое значение. Авитаминозы, гиповитаминозы, гипервитаминозы, их причины, клинические проявления, профилактика. Нормирование витаминов.

7. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

8. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации питания обучающихся.

9. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

10. Требования к организации общественного питания в образовательных учреждениях и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям образовательных учреждений

11. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания

12. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций.

13. Перечень продуктов которые не допускаются для реализации в организации общественного питания детей

14. Требования, предъявляемые к построению диетических рационов для детей и подростков.

15. Основные критерии составления диетотерапии для детей и подростков с избыточной или недостаточной массой тела.

16. Биоимпедансный анализ состава тела, как инструмент контроля над снижением веса и правильно подобранной диетотерапией.

17. Основные ошибки при составлении диеты для детей и подростков с избыточной или недостаточной массой тела.

18. Использование биоимпедансного анализа и метаболографии для выбора суточной калорийности рациона для детей и подростков с избыточной или недостаточной массой тела.

19. Организация питания детей и подростков в дошкольных, школьных и оздоровительных учреждениях

20. Регламентированный среднесуточный набор продуктов питания в организованных коллективах.

### **Примеры тестовых заданий:**

- 1) В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
  - А) омлет
  - Б) яичницу глазунью
  - В) запеканку с яйцом
  - Г) вареные яйца
- 2) В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
  - А) кукурузное масло
  - Б) подсолнечное масло
  - В) майонез
  - Г) оливковое масло
- 3) ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ РЫБНОЕ СЫРЬЕ, ПОЛУЧЕННОЕ ИЗ РЫБЫ
  - А) океанической
  - Б) морской
  - В) пресноводной
  - Г) садкового содержания
- 4) ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СТОЛОВУЮ ПОСУДУ
  - А) с трещинами и сколами
  - Б) фарфоровую
  - В) фаянсовую
  - Г) одноразовую
- 5) В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ДОЛЖНО БЫТЬ ОРГАНИЗОВАНО В
  - А) групповых помещениях
  - Б) общем обеденном зал
  - В) помещениях пищеблока
  - Г) буфетной групповой ячейки
- 6) ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ ВЕДЕНИЕ БРАКЕРАЖНОГО ЖУРНАЛА
  - А) только молочных продуктов
  - Б) только овощей и фруктов

- В) только рыбных продуктов  
Г) готовой кулинарной продукции
- 7) ИСТОЧНИКОМ ИНФОРМАЦИИ О ПОЛНОТЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОГО СРЕДНЕСУТОЧНОГО ПРОДУКТОВОГО НАБОРА ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ЯВЛЯЕТСЯ
- А) меню раскладка  
Б) журнал бракеража готовой продукции  
В) ведомость контроля за рационом питания  
Г) десятидневное меню
- 8) СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПИЩИ) НА ПИЩЕБЛОКАХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ХРАНЯТ
- А) не более 48 часов  
Б) не менее 48 часов  
В) не более 24 часов  
Г) разное время в зависимости от вида продукции
- 9) СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПИЩИ) НА ПИЩЕБЛОКАХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОТБИРАЮТ В СТЕРИЛЬНУЮ СТЕКЛЯННУЮ ПОСУДУ И ХРАНЯТ В
- А) морозильной камере при температуре -18 °С  
Б) холодильной камере при температуре 2-6 °С  
В) специальном шкафу в пищеблоке  
Г) холодильной камере при температуре 0 °С
- 10) СУТОЧНУЮ ПРОБУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (ПИЩИ) НА ПИЩЕБЛОКАХ УЧРЕЖДЕНИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОТБИРАЮТ ДЛЯ
- А) лабораторных исследований при плановом санитарно-эпидемиологическом обследовании  
Б) организации питания детей в случае срыва поставок продуктов питания  
В) лабораторного исследования на калорийность и полноту вложения  
Г) лабораторного исследования в случае пищевых отравлений
- 11) В ПИТАНИИ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ РАЗРЕШЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
- А) макароны с мясным фаршем  
Б) творог в ватрушках и запеканках  
В) паштеты  
Г) грибы
- 12) ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ШКОЛАХ (СВОБОДНАЯ ПРОДАЖА В БУФЕТАХ) РЕКОМЕНДУЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
- А) изделия творожные с жирностью не менее 12%  
Б) изделия творожные с жирностью не более 9%  
В) арахис

Г) чипсы

13) В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ЕЖЕДНЕВНО ДОЛЖНЫ ПРИСУТСТВОВАТЬ

А) рыба

Б) яйца

В) мясо

Г) колбасные изделия

14) В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

А) куриные яйца

Б) яйца водоплавающей птицы

В) перепелиные яйца

Г) яйца любой птицы

15) В ПИТАНИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫРАЩЕННОЙ НА УЧЕБНО-ОПЫТНЫХ УЧАСТКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

А) допускается после представления результатов лабораторно-инструментального исследования, подтверждающего его безопасность

Б) допускается без ограничений

В) допускается по заключению бракеражной комиссии образовательного учреждения

Г) не допускается

16) ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЦЦЫ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ

А) варка

Б) жарка

В) запекание

Г) приготовление пиццы в пароконвектомате

Ответы

I вариант	
№ вопроса	Ответ
1.	Б
2.	В
3.	Г
4.	А
5.	А

6.	Г
7.	В
8.	Б
9.	Б
10.	Г
11.	Б
12.	Б
13.	В
14.	Б
15.	А
16.	б

### **Оценка результатов тестового контроля:**

**Ответ оценивается на «отлично», если врач приводит:**

90-100 % правильных ответов;

**Ответ оценивается на «хорошо», если врач приводит:**

80-89% правильных ответов;

**Ответ оценивается на «удовлетворительно», если врач приводит:**

70-79% правильных ответов;

**Ответ оценивается «неудовлетворительно», если врач приводит:**

менее 70% правильных ответов.

### **Пример ситуационной задачи**

В ходе проверки организации питания школьников в общеобразовательной школе установлено: на момент обследования обучаются 534 школьника при проектной мощности школы 450 человек. Количество классов 21. Занятия проводятся в две смены. Питание 450 школьников первой смены организовано в три «перемены». Охват учащихся школьными завтраками – 100%.

Организация питания в школе. Для учащихся организовано одноразовое горячее питание в виде завтрака. Школьники, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются завтраком и обедом. Отпуск горячего питания организован по классам на второй, третьей и четвертой переменах.

Двухнедельное примерное меню, в соответствии с рекомендуемой формой, и меню-раскладкой согласованы с Управлением Роспотребнадзора области.

По данным Управления Роспотребнадзора установлено наличие в школе двух вспышек пищевых отравлений учащихся в текущем году.

Персонал. Работники пищеблока Ермолина А.В. и Епифанова К.Г. не прошли медицинский осмотр, техничка Иванова М.Т. не имеет зачета по гигиенической подготовке. Осмотр на острые респираторные и гнойничковые заболевания производился три дня назад. Личная медицинская книжка

отсутствует у мойщицы посуды Куимовой И.Г. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве двух комплектов на одного работника. В гардеробных личные вещи и обувь персонала хранятся совместно со спецодеждой в одном шкафу.

Пищевые продукты и полуфабрикаты поступают на пищеблок с сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность. Осмотр и бракераж продуктов и полуфабрикатов производит работник пищеблока. Последняя запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья произведена месяц назад.

Поступившие в образовательное учреждение пищевые продукты хранят в складских помещениях в таре пищеблока без маркировки. При обследовании установлено, что масло и селедка хранятся в одном холодильном шкафу без термометра. Мешки сахара и муки расположены на полу рядом с хозяйственным инвентарем.

На складе при температуре хранения  $+7^{\circ}\text{C}$  имелись сосиски молочные высшего сорта местного мяскокомбината, изготовлены 78 часов назад.

Обработка полуфабрикатов и готовой продукции производится в холодном цехе на разных концах одного рабочего стола с отдельным оборудованием.

В ходе обследования установлено, что картофель чистят вечером для приготовления на следующий день. В холодильной камере хранится салат с огурцами и зеленым горошком из вчерашнего меню. В холодильнике при температуре  $+2+6^{\circ}\text{C}$  хранятся двухсуточные пробы питания в объеме 100 г. без крышек.

Инструкции о правилах мытья посуды с указанием температуры, концентрации моющих, дезинфицирующих средств и правил их приготовления отсутствуют. Мытье столовой посуды производят без дезинфекции. Санитарно-эпидемиологическая ситуация в городе напряженная.

В журнале здоровья (осмотр на острые респираторные и гнойничковые заболевания) последняя запись произведена три дня назад. В журнале витаминизации третьих и сладких блюд нет сведений о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами. В ведомости контроля за питанием в конце недели осуществляется подсчет среднесуточных данных количественного и качественного состава обедов и завтраков. Нет сравнения со среднесуточными нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется не регулярно. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников проводилась год назад, а руководитель организации прошел подготовку – два года назад.

В образовательном учреждении не проводится работа (лекции, семинары, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний,

пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Столовая не обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи

**Задание:**

Дайте комплексную оценку организации питания в общеобразовательной школе с последующим оформлением заключения и предложений по оптимизации питания.

В заключении отразить следующие вопросы:

1. Перечень нормативной документации используемой при оценке организации питания в школе.
2. Соответствие проектной мощности столовой количеству учащихся (в %).
3. Охват горячим питанием школьников (%). Условия организации школьного питания в рамках учебного режима школы по данным таблицы 1. Организация обслуживания учащихся горячим питанием.

*Таблица 1. – Расписание звонков*

1-я смена		2-я смена	
Первый урок	8.30–9.15	Первый урок	14.30–15.15
Второй урок	9.30–10.15	Второй урок	15.30– 16.15
Третий урок	10.25–11.10	Третий урок	16.25 – 17.10
Четвертый урок	11.25 – 12.10	Четвертый урок	17.20 – 18.05
Пятый урок	12.25 – 13.10	Пятый урок	18.25 – 19.10
Шестой урок	13.20– 14.05		

4. Условия соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и школьниками.
5. Соблюдение условий хранения и реализации (товарное соседство, температурный режим скоропортящихся продуктов, сроки годности).
6. Соблюдение требований технологии приготовления пищи (при обработке полуфабрикатов и готовой продукции).
7. Наличие и соблюдение правил заполнения медицинской документации.
8. Провести анализ меню и дать гигиеническую оценку школьных завтраков за неделю по данным таблицы 2. по следующему плану:
  - 8.1. Оцените питание по меню и выходу (объему порции) блюд:
    - ✓ наличие горячего питания на каждый прием пищи;
    - ✓ разнообразие рациона;
    - ✓ частоту повторения одних и тех же блюд по приемам пищи в течение дня и недели;
    - ✓ рациональность сочетания мясных, рыбных, молочных, крупяных блюд, салатов;
    - ✓ рациональное распределение по приемам пищи рыбных, мясных, молочных, овощных и крупяных блюд;
    - ✓ наличие запрещенных продуктов и блюд;
    - ✓ объем и массу порций.
  - 8.2. Количественная характеристика питания:

- ✓ соответствие энергетической ценности рациона нормам физиологических потребностей;
  - ✓ соответствие общего количества белков и жиров, углеводов потребностям организма, наличие в рационе витаминизированных премиксов.
- 8.3. Качественная оценка питания, определите правильность соотношения в рационе основных пищевых веществ по расчету химического состава:
- ✓ соотношение белков, жиров, углеводов;
  - ✓ удельный вес калорийности за счет белков, жиров и углеводов в обеспечении организма энергией.
- 8.4. Оцените режим питания.
- 8.5. Дайте оценку ассортиментного перечня, реализуемого через буфет:
- бутерброды – 10 наименований.
  - многокомпонентные салаты, винегрет – 3–4 наименования.
  - пельмени, вареники.
  - суп, бульон – 2 наименования.
  - вторые блюда – 3 наименования.
  - кондитерские изделия – кремовые и заварные пирожные – 5 наименований.
  - карамель, жевательная резинка, арахис, маринованные ананасы, сухофрукты, пирожки с печенью, чупа-чупсы, кириешки, чипсы, а также жареные беляши, картофель фри.
  - напитки (чай, кофе, газированная вода, морс) – 5 наименований.
9. Сделайте заключение о рациональности, сбалансированности питания в школе, его недостатках. При соответствии условий организации школьного питания санитарно-эпидемиологическим требованиям, заполните разрешение на открытие пищеблока, при несоответствии сформулируйте предложения по оптимизации питания.

Таблица 2. - Меню горячих завтраков для школьников 7–11 лет

Показатели	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
<b>Понедельник</b>					
Сырники с морковью с соусом молочным	100/30	12,9	18,6	24,9	313
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	18,0	57,2
Хлеб пшеничный	30	2,2	3,3	8,4	74
	Итого:	15,3	21,9	51,3	444,2
<b>Вторник</b>					

<b>Показатели</b>	<b>Выход</b>	<b>Белки</b>	<b>Жиры</b>	<b>Углеводы</b>	<b>Энергетическая ценность</b>
Каша пшеничная с маслом	200/5	6,9	7,5	45,5	275,4
Яйцо вареное	1 шт	6,4	5,8	0,4	78,5
Бутерброд с колбасой варено-копченой	30/15	3,6	6,1	14,9	130,4
Чай с сахаром и молоком	200	1,1	1,0	18,3	82,1
Итого:		18,0	20,4	79,1	566,4
<b>Среда</b>					
Запеканка из творога с повидлом	150/20	22,9	8,7	31,9	494,2
Бутерброд с маслом, сыром	30/5/15	6,4	7,9	14,2	156,5
Сок фруктовый	200	1,0	0,0	28,0	112,0
Итого:		30,3	16,6	74,1	762,7
<b>Четверг</b>					
Плов из говядины	150/25	11,4	13,1	39,1	322,4
Бутерброд с маслом	30/10	2,4	7,5	14,2	135,4
Сок фруктовый	200	1,0	0,0	28,0	112,0
Итого:		14,8	20,6	81,3	569,8
<b>Пятница</b>					
Рыба жаренная	75	19,2	11,3	4,7	192,1
Грибы тушеные с картофелем	250	10,0	16,0	26,7	292
Бутерброд с маслом, сыром	30/5/15	6,4	7,9	14,1	156,5
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	18,0	57,2
Итого:		35,8	35,2	63,5	697,8
<b>Суббота</b>					
Колбасные изделия отварные	50	6,3	14,6	1,5	173,5
Макаронные изделия отварные	150	5,4	4,4	35,6	206,3
Пирожное заварное с кремом «трубочка»	100	4,4	24,5	48,8	433
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	18,0	57,2
Итого:		16,3	43,5	103,9	870,0