

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ЮЖНЫЙ ФИЛИАЛ КЫРГЫЗСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО МЕДИЦИНСКОГО
ИНСТИТУТА ПЕРЕПОДГОТОВКИ И ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ИМЕНИ С. Б. ДАНИЯРОВА

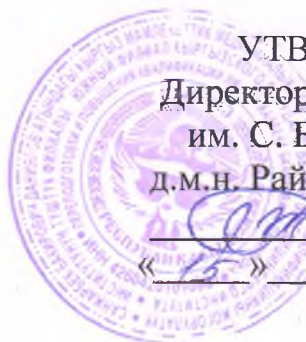
СОГЛАСОВАНО
УЧР и ЦО МЗ КР



« 17 » 06 2026 г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЮФ КГМИП и ПК
им. С. Б. Даниярова
д.м.н. Райымбеков О.Р.



« 15 » 06 2026 г

Кошумча медициналык билим берүүнүн
“Диетологиядагы медайымдын иши”
КОМПЛЕКСТИК ПРОГРАММАСЫ жана ОКУУ ПЛАНЫ
(диетологиядагы медайымдар үчүн)

КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА и УЧЕБНЫЙ ПЛАН
дополнительного медицинского образования
“Сестринское дело в диетологии”
(для диет-медсестер)

Ош - 2026

Разработчик (и) программы:

1.Н.Б.Токтосунова- преподаватель, заведующая кафедрой «Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова;

2.Э.Ж.Шериева- преподаватель кафедры «Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова.

3.Э.Муратова - преподаватель кафедры «Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова.

2.Сведения о рецензентах программы.**Рецензенты:**

1.Кадырбердиева А.И.-врач-эндокринолог Ошской межобластной объединенной клинической больницы.

2.Кадырбердиева М. - старший преподаватель кафедры «Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова.

3.Камбарова У.-диет-медсестра Ошской межобластной объединенной клинической больницы.

3.Выписка из протокола заседания кафедры, УМС.**3.1.Рекомендована к утверждению:**

Кафедрой “Сестринское дело в терапии”

Протокол заседания от 20.12.2025г. №11.

3.2. Рекомендована к утверждению:

Учебно-методическим советом КГМИиПК

Протокол заседания от _____ 20 _____ № _____

Список сокращений:

- КГМИПиПК-Кыргызский государственный медицинский институт переподготовки и повышения квалификации;
- КЦ - краткосрочный цикл;
- КП-комплексная программа;
- ПК-повышения квалификации;
- ОО-очная обучения;
- ДО-дистанционная обучения;
- ОЗ-общественное здравоохранения;
- ТБ-территориальная больница;
- КР-Кыргызская Республика;
- ФОМС-фонд обязательного медицинского страхования;
- ФАП-фельдшерско-акушерский пункт;
- ГСВ-группа семейных врачей;
- ОМОКБ-Ошская межобластная объединённая клиническая больница;
- ЦСМ-центр семейной медицины;
- ПМСП-первичная медико-санитарная помощь;
- ЛПУ-лечебно-профилактическая учреждения;
- КСП-качество сестринской помощи;
- КМП-качество медицинской помощи;
- КТ-компьютерная томография;
- МРТ-магнитно-резонансная томография;
- УЗИ-ультразвуковое исследование;
- ЭЭГ-электроэнцефалография;
- ЭКГ-электрокардиография;
- ПЦР-полимеразная цепная реакция;
- БЦЖ-Бацилла Кальметта-Герена;
- СДВГ-синдром дефицита внимания и гиперактивности;
- ПТСР-посттравматическое стрессовое расстройство;
- ЧМТ-черепно-мозговая травма;
- ЭСТ-электросудорожная терапия;
- ЭМД-электронная медицинская документация;
- ЭМК-электронная медицинская карта;
- КИФ-карта индивидуальной формы;
- ПСМП-первичная сестринская медицинская помощь;
- МИС-медицинская информационная система;
- МСО-медицинская свидетельства о смерти

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данная учебная программа включает циклы предназначенные для проведения обучения медсестер по диетологии.

Программа «Диетология для медицинских сестер » разработана в соответствии с современными требованиями системы здравоохранения Кыргызской Республики и направлена на повышение профессиональной компетентности среднего медицинского персонала в области рационального и лечебного питания.

В условиях реформирования здравоохранения Кыргызской Республики особое значение приобретает профилактическая направленность медицинской помощи. Одним из важнейших факторов сохранения и укрепления здоровья населения является рациональное питание, которое оказывает существенное влияние на уровень заболеваемости, течение патологических процессов, эффективность лечения и реабилитацию пациентов.

Медицинская сестра является ключевым участником лечебно-диагностического процесса, так как она осуществляет непосредственный уход за пациентами, контролирует выполнение врачебных назначений, включая соблюдение лечебных диет, и активно участвует в санитарно-просветительной работе. Однако значительная часть медицинских сестер не имеет первичной специализации в области диетологии, что создает определённые трудности в организации и контроле питания пациентов, оценке их пищевого статуса и обучении основам рационального питания.

Данная программа направлена на восполнение имеющихся пробелов в знаниях и формирование у медицинских сестер необходимых теоретических знаний и практических навыков в области диетологии. В рамках программы рассматриваются основы физиологии и гигиены питания, принципы рационального и сбалансированного питания, лечебные диеты при различных заболеваниях, особенности питания различных возрастных и клинических групп, а также организация питания в медицинских учреждениях.

Актуальность комплексной программы: реализация данной программы в Кыргызской Республике обусловлена современными особенностями состояния здоровья населения и питания. В стране сохраняется так называемое тройное бремя нарушений питания, включающее дефицит питательных веществ, избыточную массу тела и ожирение, а также несбалансированное питание. Эти проблемы напрямую влияют на рост хронических неинфекционных заболеваний, таких как сердечно-сосудистые заболевания, сахарный диабет, заболевания желудочно-кишечного тракта и обменные нарушения.

Дополнительным фактором является влияние социально-экономических условий, при которых значительная часть населения испытывает трудности с обеспечением полноценного и сбалансированного питания. Также важную роль играют особенности традиционного питания, характеризующиеся высоким потреблением жирной и мясной пищи при

недостаточном употреблении овощей, фруктов и других источников витаминов и микроэлементов.

В данных условиях возрастает значение медицинской сестры как специалиста, непосредственно взаимодействующего с пациентом и способного оказывать влияние на формирование здоровых пищевых привычек. Недостаточный уровень знаний в области диетологии может привести к снижению качества медицинской помощи, увеличению риска осложнений и замедлению процесса выздоровления. Позволит повысить уровень профессиональной подготовки медицинских сестер, улучшить качество сестринского ухода, усилить профилактическую направленность медицинской деятельности и обеспечить более эффективное внедрение принципов здорового питания среди населения.

Таким образом, программа является актуальной, социально значимой и необходимой для системы здравоохранения Кыргызской Республики, поскольку направлена на решение одной из ключевых проблем современности — сохранение и укрепление здоровья населения посредством рационального питания.

Правильное питание является одним из ключевых факторов поддержания здоровья, профилактики заболеваний и успешной реабилитации пациентов. По данным Всемирная организация здравоохранения, более 2 миллиардов людей в мире страдают от проблем, связанных с нарушением питания, включая избыточный вес, ожирение, дефицит витаминов и минералов, что увеличивает риск сердечно-сосудистых, эндокринных и других хронических заболеваний. В Кыргызской Республике, по данным национальных служб здравоохранения, наблюдается рост случаев ожирения и сопутствующих хронических заболеваний: до 25–30% взрослого населения имеют избыточную массу тела, что подчёркивает необходимость профессиональной работы с питанием на всех уровнях здравоохранения.

Цель: формирование и развитие у медицинских сестер, не имеющих первичной специализации, базовых профессиональных компетенций в области диетологии, необходимых для организации рационального и лечебного питания пациентов, повышения качества сестринского ухода и профилактики заболеваний в условиях системы здравоохранения Кыргызской Республики.

Задачи:

- сформировать знания об основах физиологии и гигиены питания
- изучить принципы рационального и сбалансированного питания
- ознакомить с основными видами лечебных диет
- изучить особенности питания при различных заболеваниях
- рассмотреть принципы организации питания в медицинских учреждениях
- обучить навыкам контроля соблюдения пациентами назначенных диет
- сформировать умение оценивать пищевой статус пациента
- развить навыки составления простых рекомендаций по питанию

- обучить ведению документации по диетотерапии
- отработать навыки взаимодействия с пациентами по вопросам питания
- повысить уровень ответственности за качество сестринского ухода
- развить клиническое мышление в вопросах питания
- сформировать навыки профилактической работы
- способствовать формированию у пациентов здорового образа жизни
- повысить приверженность пациентов к диетотерапии

Перечень учебных программ и планов дополнительного медицинского образования:

№	Наименование учебной программы и плана	Форма и формат обучения	Продолжительность курса Кол-во дней (мес)	Кол-во акад. часов	Контингент слушателей
1	Диетология в сестринской практике: теория и практика	ПК ОО	8 дней	48	для диет-медсестер, имеющих первичную специализацию
2	Сестринское дело в диетологии	ПС ОО	3,5 мес	504	медсестры, не имеющие первичную специализацию

«Кошумча медициналык билим берүүнүн окуу программалары менен окуу пландарынын тизмеси»

№	Окуу программасынын жана окуу планынын аталышы	Окутуу нун формат ы жана формасы	Курс тун узактыгы күндөрдүн саны (ай)	Академиялык сааттардын саны	Угуучулардын контингенти
1	Диетология медайымдын практикасында: теориясы жана практикасы	КЦ	8-күн	48	баштапкы адистиги бар медайымдар үчүн
2	Диетологиядагы медайымдын иши	КД	3,5 ай	504	негизги адистиги жок медайымдар үчүн

Структура и содержание учебной программы и плана.
ПК(ОО)«Диетология в сестринской практике: теория и практика»
48 кредит-часов

Пояснительная записка

В последние годы в медицине всё большее внимание уделяется факторам, формирующим здоровье человека. Одним из таких ключевых факторов является питание, которое оказывает непосредственное влияние на обменные процессы, иммунитет и общее состояние организма.

Диетология как область медицинских знаний позволяет не только корректировать питание при заболеваниях, но и предупреждать их развитие. В связи с этим она становится важной частью комплексного подхода к лечению пациентов.

Роль медицинской сестры в реализации принципов диетологии трудно переоценить. Именно она находится в постоянном контакте с пациентом, контролирует выполнение назначений врача и наблюдает за реакцией организма на назначенное питание. Кроме того, медицинская сестра часто выступает в роли консультанта, разъясняя пациентам принципы правильного питания в доступной форме.

Следовательно, включение диетологии в систему сестринской практики обусловлено необходимостью повышения эффективности лечения и формирования у пациентов устойчивых навыков здорового питания. Настоящая учебная программа предназначена для обучения медсестер, имеющих первичную специализацию по сестринскому делу по диетологии. Учебный план данной учебной программы предусматривает обучение слушателей по основным разделам сестринского дела в диетологии, ознакомление их с новейшими достижениями в области диетологии.

Актуальность программы:

Проблема рационального питания в настоящее время имеет глобальный характер, что подтверждается данными Всемирная организация здравоохранения. Согласно оценкам ВОЗ значительная часть населения мира страдает от избыточной массы тела и ожирения число людей с ожирением продолжает увеличиваться во всех возрастных группах, нарушения питания являются одним из основных факторов риска преждевременной смертности.

Наряду с этим, сохраняется проблема недостаточного питания, особенно среди уязвимых групп населения, что усугубляет течение заболеваний и снижает эффективность лечения.

Таким образом, на глобальном уровне наблюдается противоречивая ситуация: избыток калорий сочетается с дефицитом питательных веществ.

Данные тенденции характерны и для Кыргызская Республика. В этих условиях возрастает значение профилактической работы, в которой медицинская сестра занимает одно из центральных мест. Она обеспечивает не только уход за пациентом, но и формирует у него понимание важности правильного питания как основы здоровья. Таким образом, тема диетологии в сестринской практике является актуальной в связи с распространённостью

нарушений питания на глобальном и национальном уровнях. Для Кыргызской Республики данная проблема имеет особое значение, что требует усиления роли среднего медицинского персонала в вопросах диетотерапии и профилактики. Освоение медицинскими сестрами принципов рационального и лечебного питания способствует повышению качества медицинской помощи и улучшению показателей здоровья населения.

Цели курса: формирование у медицинских сестёр системных теоретических знаний и практических навыков в области диетологии, необходимых для оценки нутриционного статуса пациентов, разработки индивидуальных рационов, контроля соблюдения диетических рекомендаций и проведения образовательной работы с пациентами с целью повышения качества ухода и профилактики заболеваний.

Задачи курса:

-ознакомить медицинских сестёр с основными понятиями диетологии, включая функции макро- и микроэлементов, энергетический обмен и физиологию пищеварения.

-научить оценивать нутриционный статус пациентов с использованием антропометрических измерений, биохимических показателей и анализа пищевых привычек.

-развить умения составлять индивидуальные рациональные диеты с учётом возраста, пола, сопутствующих заболеваний и специфических потребностей пациента.

-обучить методам консультирования и образовательной работы с пациентами для мотивации к соблюдению здорового питания.

-развить навыки анализа клинических случаев и применения теоретических знаний на практике в рамках сестринского ухода.

-способствовать повышению профессиональной компетентности медсестры и её способности взаимодействовать с другими членами медицинской команды при организации диетотерапии.

Срок обучения/трудоемкость: 8 дней, 48 кредит-часов;

Контингент слушателей: диет-медсестры, имеющие первичную специализацию

Формы обучения: очная

Методы обучения: лекции, семинарские и практические занятия, самостоятельная работа (решение ситуационных задач, групповые дискуссии, обмен опытом, рефераты, ролевые игры).

Знания:

- основные принципы организации рационального питания детей, взрослых, беременных и кормящих женщин;
- понятие об основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы) и энергии. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в питании детей и взрослых;
- пищевая ценность и гигиеническая характеристика продуктов питания, в том числе специализированные продукты для детского и лечебного питания;

- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций;
- приказ МЗ КР №746 от 21 августа 2017 года «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики»;
- характеристика лечебных диет (№0,1-15) при различных заболеваниях у детей и взрослых;
- основы лечебной кулинарии. Картотека лечебных блюд и технология их приготовления;
- учет продуктов питания в пищеблоке;
- расчет калорийности питания;

Умения/навыки:

- организовать бесперебойную работу пищеблока по приготовлению лечебных блюд самостоятельно или под руководством врача-диетолога;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, а также за соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены;
- проверять качество продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- контролировать правильность хранения запаса продуктов питания на складе и на пищеблоке, проверять нормы закладки продуктов при приготовлении блюд;
- осуществлять контроль за качеством готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи;
- ежедневно готовить (самостоятельно или под контролем врача-диетолога) меню-требование в соответствии с картотекой блюд и сводным меню, а также иметь семидневное перспективное меню;
- провести ежемесячно расчет калорийности суточного рациона питания в стационаре;
- организовать проведение занятий по вопросам лечебного питания со средним медперсоналом и работниками пищеблока;
- вести медицинскую документацию, своевременно осуществлять профилактические медицинские осмотры работников пищеблока, раздаточных и буфетных, не допускать к работе лиц, не прошедших медосмотр, больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- контролировать качество уборки, методы дезинфекции и мытья столовой и кухонной посуды.

Отношение:

- осознавать значимость диетотерапии как важной части лечебного процесса;
- ответственно относиться к соблюдению пациентами назначенной диеты;

- проявлять внимательность, тактичность и заботу при организации питания больных;
- формировать у пациентов мотивацию к здоровому образу жизни;
- стремиться к постоянному повышению профессиональных знаний в области диетологии.

Формы контроля знаний:

- предварительный (предтест)
- итоговое тестирование (посттест)

**Учебно-тематический план программы и учебного плана
«Диетология в сестринской практике: теория и практика»**

№	Наименование тем/разделов или модулей	Образовательные компоненты с указанием кол-ва часов			
		Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Трудовое мощность (кредит-часы)
1	Введение. Основы рационального и здорового питания. Режим питания.	2	1	3	6
2	Основные пищевые вещества. Значение минеральных веществ, витаминов, воды, белков, жиров, углеводов в питании.	2	1	3	6
3	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.	2	1	3	6
4	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания	2	1	4	6
5	Основы организации лечебно-профилактического питания.	2	1	4	6
6	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет	2		3	6
7	Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария	2	1	3	6
8	Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд, диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.	2		3	6
	Итого:	16	6	26	48

**Тематический план лекций по циклу
«Диетология в сестринской практике: теория и практика»**

№	Наименование тем/разделов или модулей	Кол-во часов
1	Введение. Основы рационального и здорового питания. Режим питания.	2
2	Основные пищевые вещества. Значение минеральных веществ, витаминов, воды, белков, жиров, углеводов в питании.	2
3	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.	2
4	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания	2
5	Основы организации лечебно-профилактического питания.	2
6	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет	2
7	Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария	2
8	Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд, диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.	2
	Итого:	16

**Тематический план семинарских занятий по циклу
«Диетология в сестринской практике: теория и практика»**

№	Наименование тем/разделов или модулей	Кол-во часов
1	Дискуссия по значению здорового питания.	1
2	Дискуссия значение минеральных веществ, витаминов, воды, белков, жиров, углеводов в питании.	1
3	Дискуссия санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.	1
4	Дискуссия об охране труда.	1
5	Дискуссия об организации лечебно-профилактического питания.	1
6	Дискуссия по картотеке лечебных блюд и технология их приготовления.	1
	Итого:	6

**Тематический план практических занятий по циклу
«Диетология в сестринской практике: теория и практика»**

№	Наименование тем/разделов или модулей	Кол-во часов
1	Демонстрация о составлении примеров дневного меню для здорового взрослого человека.	3
2	Демонстрация расчета суточной потребности в калориях.	3
3	Демонстрация практической уборки и дезинфекцию части пищеблока, с применением подходящих средств и технологий.	3
4	Демонстрация мытье рук с использованием дезинфицирующих средств. Демонстрация правильной расстановки продуктов в хранилищах с учетом их хранения по категориям.	4
5	Анализ нормативных документов и стандартов в области питания.	4
6	Разработка диетических меню.	3
7	Создание картотеки лечебных блюд по классификациям заболевания.	3
8	Демонстрация различных видов обработки продуктов: мытье, чистка и нарезка.	3
	Итого:	26

Содержание программы

1.Наименование темы: Введение. Основы рационального и здорового питания. Режим питания. Постановление Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 21 августа 2017 года № 746 «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики». Значение питания в жизни человека. Рациональное питание населения КР как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Питание как важный фактор в профилактике и диетотерапии различных заболеваний. ВОЗ о здоровом питании современного человека. Питание, физическая активность и спорт. Национальная стратегия по улучшению качества питания в КР (2012). Основные принципы питания здоровых и больных детей, взрослых, беременных и кормящих женщин. Питание здорового и больного человека. Понятие о диетологии. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения КР (2011). Основы физиологии пищеварения в желудочно-кишечном тракте. Пищеварение в полости рта, в желудке, в тонком и толстом кишечнике.

2.Наименование темы: Основные пищевые вещества. Значение минеральных веществ, витаминов, воды, белков, жиров, углеводов в питании. О значении белка в питании. Функции и пищевая ценность белков. Понятие о незаменимых и заменимых аминокислотах. Значение жиров и углеводов в питании. О физиологической роли витаминов, минеральных веществ и микроэлементов в жизнедеятельности организма. Профилактика микронутриентной недостаточности. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их роль в рациональном и лечебном питании.

3.Наименование темы: Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока. Санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию пищеблока. Контроль за качеством поступающих продуктов и условиями их хранения, контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к буфетным отделениям или раздаточным пунктам готовой пищи в отделениях лечебного учреждения. Порядок проведения предварительной, текущей, заключительной и генеральной уборок. Хранение уборочного инвентаря. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Режим мытья столовой, кухонной, стеклянной посуды и столовых приборов.

4.Наименование темы: Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания. Постановление Кабинета Министров Кыргызской Республики от 12 декабря 2023 года № 663 утверждает Инструкцию по инфекционному контролю в организациях здравоохранения. Общие требования безопасности. Соблюдение правил пожарной безопасности и внутреннего распорядка лечебного учреждения. Требования безопасности перед началом работы, во время и по окончании работы. Требования безопасности при мойке посуды и в аварийных ситуациях. Учет продуктов питания на складе и пищеблоке. Инвентаризация продуктов питания и тары. Должностные обязанности заведующего

производством (шеф-повара), поваров, кладовщика и др. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Порядок уничтожения некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья. Порядок проведения расчета калорийности питания.

5.Наименование темы: Основы организации лечебно-профилактического питания. Постановление Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 21 августа 2017 года № 746 «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики». Положения о деятельности врача-диетолога, диетической сестры и о совете по лечебному питанию ЛПО. Должностные обязанности работников пищеблока. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность лечебных диет. Среднесуточный набор продуктов питания на одного больного в различных лечебно-профилактических учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных. Порядок выписки питания для больных в отделениях. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в ЛПО. Порядок контроля за качеством готовой пищи и ее транспортировки по территории ЛПО. Санитарно-гигиенический режим пищеблока, буфетных и раздаточных. Документации пищеблока (порционник, меню-раскладка, сводные сведения о больных, состоящих на питании, журналы: «здоровье», с-витаминизации блюд, бракеражный и др.). Перечень разрешенных для передачи продуктов, правила хранения и сроки реализации особо скоропортящихся продуктов.

6.Наименование темы: Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет. В стационарах рекомендуется номерная система лечебных диет (№ 0, 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15) с различными вариантами и модификациями с учетом особенностей характера и течения патологического процесса в динамике заболевания. Для каждой диеты указываются показания к назначению, дается общая характеристика, режим питания, способы кулинарной обработки пищи, химический состав, среднесуточный набор рекомендуемых продуктов и блюд с включением национальной кыргызской кухни, а также перечень запрещенных продуктов и блюд.

7.Наименование темы:Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария.Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. Картотека блюд содержит следующие сведения: номер карточки-раскладки; наименование блюда; показания; набор продуктов (масса-брутто/нетто, в г); выход готового блюда; химический состав (б, ж, у, кал.); технология приготовления блюда.

8.Наименование темы:Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд, диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.Мяса, птицы, кроликов, рыбы, овощей и зелени, круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление диетических первых блюд: супы слизистые, протертые. Вегетарианские, фруктово-ягодные. Молочные, на мясном бульоне. На рыбном бульоне, заправочные супы.

Список литературы

- 1.Постановление Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 21 августа 2017 года № 746 «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики».
- 2.Постановление Кабинета Министров Кыргызской Республики от 12 декабря 2023 года № 663 утверждает Инструкцию по инфекционному контролю в организациях здравоохранения.
- 3.Барановский А.Ю., Назаренко Л.М. Ошибки диетологии. Санкт-Петербург, 2011 г.;
- 4.Гурвич М.М., Лященко Ю.Н. Лечебное питание. М., 2009 г.;
- 5.Ладодо К.С. Руководство по лечебному питанию детей. М., 2000 г.;
- 6.Латогуз И.К., Латогуз С.И. Диетотерапия при различных заболеваниях. М., 2009 г.;
- 7.Клиническая диетология детского возраста. Под редакцией Т.Э.Боровик, К.С.Ладодо.М.,2008 г.;
- 8.Шевченко В.П. Клиническая диетология. Под редакцией академика РАМН В.Т.Ивашкина. М., 2010 г.;
- 9.Барановский А.Ю., Семенов Н.В. Современная диетология: Организационно-правовые основы. Санкт-Петербург, 2010 г.;
- 10.Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М., 2005 г.;
- 12.Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Диетология. Новейший справочник для врачей. Санкт-Петербург, 2003 г.;
- 13.Тутельян В.А., Самсонов М.А.,Каганов Б.С. и др. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. М., 2008 г.;
- 14.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией д.т.н., профессора М.А.Николаевой. М., 1999 г.;
- 15.Детское питание. Руководство для врачей. Под редак. В.А.Тутельяна, И.Я.Коня. М., 2009.;
- 16.Методические рекомендации «Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых», Бишкек, 2013, 84 с. Авторы: Эсенаманова М.К., Кочкорова Ф.А., Атамбаева Р.М., Саржанова К.С.;
- 17.Монография. Питание и здоровье. Бишкек, 2013, 332 с. Авторы: Эсенаманова М.К., Кочкорова Ф.А., Атамбаева Р.М., Саржанова К.С.
- 18.Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и пищевых продуктов для различных групп населения Кыргызской Республики. Методические рекомендации. Бишкек, 2011 г.;

Электронные ресурсы

1. eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: электронная библиотека / Науч. электрон. б-ка. – URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Яз. рус., англ.;
- 2.Букап [Электронный ресурс]: электронно-библиотечная система (ЭБС) / ООО «Букап». – URL: <http://www.books-up.ru>.

**Структура и содержание учебной программы и плана
ПС (ОО) «Сестринское дело в диетологии»
504 кредит-часов.**

Пояснительная записка.

Данная учебная программа предназначена для проведения первичной специализации медицинских сестер по диетологии, не имеющих первичной специализации.

Учебная программа по сестринскому делу в диетологии является актуальной, так как направлена на подготовку медицинских сестер, обладающих практическими навыками и теоретическими знаниями в области рационального и лечебного питания. Программа предусматривает формирование умений по организации питания пациентов, контролю за соблюдением диет, оценке пищевого статуса, а также обучению пациентов основам здорового питания, что имеет важное значение для комплексного и безопасного лечения заболеваний желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы, эндокринной патологии и других состояний.

Первичная специализация по диетологии (на базе среднего медицинского образования) актуальна в связи с ростом хронических неинфекционных заболеваний, таких как сахарный диабет, ожирение, заболевания сердечно-сосудистой системы и органов пищеварения. Существенная роль лечебного питания в структуре лечения и реабилитации пациентов определяет необходимость подготовки квалифицированных специалистов. Медицинская сестра по диетологии обеспечивает контроль за соблюдением диетических назначений, участвует в организации питания и обучении пациентов, что является важным фактором повышения качества медицинской помощи.

Программа первичной специализации (первичной переподготовки) направлена на подготовку специалистов, способных самостоятельно выполнять назначения врача в области диетотерапии, участвовать в сестринском процессе и обеспечивать качественный уход за пациентами.

Данная программа разработана с учетом современных клинических рекомендаций и направлена на формирование у средних медицинских работников знаний, умений и навыков, необходимых для работы в области диетологии. Итоговая аттестация подтверждает готовность медицинской сестры к самостоятельной профессиональной деятельности.

Актуальность программы: является важнейшим компонентом комплексного лечения, направленного на снижение медикаментозной нагрузки, профилактику осложнений и ускорение выздоровления пациентов. В условиях реформирования системы здравоохранения и усиления профилактической направленности медицинской помощи возрастает роль рационального питания как одного из ключевых факторов сохранения здоровья населения.

Распространенность нарушений питания, включая дефицит питательных веществ, избыточную массу тела и несбалансированное питание, требует

подготовки медицинских работников, способных эффективно участвовать в коррекции пищевого поведения пациентов.

Современные подходы к лечению предусматривают обязательное включение диетотерапии в комплекс лечебных мероприятий. В связи с этим возрастает значение медицинской сестры, которая контролирует выполнение диетических назначений, участвует в организации питания в медицинских учреждениях, обучает пациентов принципам рационального питания, контролирует состояние пациента и предупреждает осложнения. Организация лечебного питания является обязательной составляющей деятельности медицинских организаций (стационаров, поликлиник, санаториев, реабилитационных центров), что требует наличия квалифицированного сестринского персонала.

Программа направлена на формирование у медицинской сестры не только исполнительских навыков, но и активного участия в сестринском процессе: оценке состояния пациента, планировании питания, обучении и контроле.

Данный курс также необходим для освоения современных подходов к организации питания, новых технологий и стандартов диетотерапии, соответствующих современным требованиям здравоохранения.

Реализация программы позволит обеспечить медицинские организации квалифицированными кадрами, способными эффективно применять принципы лечебного питания и профилактики заболеваний.

Цели курса: подготовить квалифицированную медицинскую сестру, владеющую принципами рационального и лечебного питания, способную обеспечить организацию и контроль диетотерапии, а также качественный и безопасный уход за пациентами.

Задачи курса:

- организация лечебного и рационального питания пациентов в соответствии с назначениями врача;
- контроль соблюдения диет и режима питания;
- оценка пищевого статуса пациента и выявление нарушений питания;
- освоение принципов диетотерапии при различных заболеваниях;
- обучение пациентов и их родственников основам рационального питания;
- участие в составлении рекомендаций по питанию;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания;
- ведение медицинской документации (диет-листы, учет питания);
- контроль качества и безопасности пищевых продуктов;
- оказание доврачебной помощи при состояниях, связанных с нарушением питания;
- участие в профилактике заболеваний и реабилитации пациентов.

Срок обучения/ трудоемкость: 3,5 месяца, 504 кредит-часов

Контингент слушателей: медсестры, не имеющие первичную специализацию.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6-8 часов.

Методы обучения: лекции, семинарские и практические занятия, самостоятельная работа (решение ситуационных задач, тестов, групповые дискуссии, обмен опытом, просмотр видеороликов).

Знания:

- основы физиологии и гигиены питания
- принципы рационального и сбалансированного питания
- основные виды лечебных диет и показания к их назначению
- особенности питания при различных заболеваниях (сахарный диабет, заболевания ЖКТ, сердечно-сосудистые заболевания и др.)
- роль питания в профилактике и лечении заболеваний
- принципы организации питания в медицинских учреждениях
- санитарно-гигиенические требования к хранению и раздаче пищи
- основы оценки пищевого статуса пациента
- признаки нарушений питания (дефицит, ожирение, гиповитаминозы)
- правила ведения медицинской документации по диетотерапии

Умения/навыки:

- организовывать питание пациентов в соответствии с назначениями врача
- контролировать соблюдение диет и режима питания
- оценивать пищевой статус пациента
- выявлять признаки нарушений питания
- давать простые рекомендации по рациональному питанию
- обучать пациентов и их родственников основам диетотерапии
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с пищей
- вести медицинскую документацию (диет-листы, учет питания)
- взаимодействовать с пациентами с учетом их состояния и потребностей
- навыками контроля качества и соответствия пищи назначенной диете
- навыками составления простых рекомендаций по питанию
- навыками наблюдения за состоянием пациента во время диетотерапии
- навыками выявления осложнений, связанных с нарушением питания
- навыками ведения документации по питанию
- навыками санитарной обработки и соблюдения гигиенических требований
- навыками консультирования пациентов по вопросам питания
- навыками участия в сестринском процессе (оценка, планирование, реализация, оценка результатов)

Отношения:

- ответственность за качество сестринского ухода
- внимательное и уважительное отношение к пациентам
- соблюдение принципов медицинской этики и деонтологии
- готовность к обучению и повышению квалификации
- аккуратность и дисциплинированность в работе
- приверженность принципам здорового образа жизни

- инициативность в профилактической деятельности
- умение работать в команде с врачами и другими специалистами

Формы контроля знаний:

- ✓ Предварительный тест (предтест) – обязательный элемент
- ✓ Промежуточное тестирование – обязательный элемент
- ✓ Итоговое тестирование (посттест)- обязательный элемент

Самостоятельная работа слушателей (СРС)

**Учебно-тематический план программы и плана первичной
специализации
«Сестринское дело в диетологии»**

№	Наименование тем/разделов	Образовательные компоненты с указанием кол-ва часов				
		Лек ции	Семи нарск ие занят ия	прак тиче ские заня тия	С Р К	Трудовое мощность (креди т- часы)
1	Рациональное питание.	32	32	48	24	136
1.1	Введение. Основы рационального и здорового питания.	4	4	6		14
1.2	Питание и диета. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения КР.	4	4	6	4	18
1.3	Современные представления об основных пищевых веществах и физиологической их роли в питании детей и взрослых.	4	4	6	4	18
1.4	Значение минеральных веществ, витаминов и воды в питании.	4	4	6	4	18
1.5	Значение белков, жиров, углеводов в питании.	4	4	6	4	18
1.6	Режим питания.	4	4	6		14
1.7	Пищевая ценность продуктов питания и их гигиеническая характеристика.	4	4	6	4	18
1.8	Анатомия и физиология пищеварительной системы и ее функции.	4	4	6	4	18
2	Пищевая санитария и санитарная оценка пищевых продуктов.	16	16	24	8	64

2.1.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.	4	4	6		14
2.2.	Гигиеническая оценка пищевых продуктов.	4	4	6		14
2.3	Пищевые отравления и их профилактика.	4	4	6	4	18
2.4	Уборка, методы дезинфекции и режим мытья столовой и кухонной посуды.	4	4	6	4	18
3.	Организация лечебного питания в организациях здравоохранения.	12	12	18	4	46
3.1	Основы организации лечебно-профилактического питания.	4	4	6	4	18
3.2	Руководство лечебным питанием.	4	4	6		14
3.3	Технические вопросы организации лечебного питания.	4	4	6		14
4	Лечебное питание при различных заболеваниях.	40	40	60	32	172
4.1	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет.	4	4	6	4	18
4.2	Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта.	4	4	6	4	18
4.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	4	4	6	4	18
4.4	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания.	4	4	6	4	18
4.5	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.	4	4	6	4	18
4.6	Лечебное питание при заболеваниях	4	4	6		14

	кровообращения.					
4.7	Лечебное питание при заболеваниях системы крови.	4	4	6	4	18
4.8	Лечебное питание при хирургических заболеваниях	4	4	6	4	18
4.9	Лечебное питание при острых и хронических инфекционных заболеваниях	4	4	6		14
4.10	Лечебное питание при дерматозах.	4	4	6	4	18
5	Технология приготовления пищи.	30	18	34	4	86
5.1.	Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария.	4		6	4	14
5.2.	Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд.	4	4	6		14
5.3	Приготовление диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.	4	4	6		14
5.4	Приготовление диетических салатов, соусов, блюда из яиц и творога.	4	4	6		14
5.5	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4	4	6		14
5.6	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4		4		8
5.7	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4				4
5.8	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	2	2			4
Итого		130	118	184	72	504

**Тематический план лекций ПС
«Сестринское дело в диетологии»**

№	Наименование тем/разделов	Количество учебных часов
1	Рациональное питание.	32
1.1	Введение. Основы рационального и здорового питания.	4
1.2	Питание и диета. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения КР.	4
1.3	Современные представления об основных пищевых веществах и физиологической их роли в питании детей и взрослых.	4
1.4	Значение минеральных веществ, витаминов и воды в питании.	4
1.5	Значение белков, жиров, углеводов в питании.	4
1.6	Режим питания.	4
1.7	Пищевая ценность продуктов питания и их гигиеническая характеристика.	4
1.8	Анатомия и физиология пищеварительной системы и ее функции.	4
2	Пищевая санитария и санитарная оценка пищевых продуктов.	16
2.1.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.	4
2.2.	Гигиеническая оценка пищевых продуктов.	4
2.3	Пищевые отравления и их профилактика.	4
2.4	Уборка, методы дезинфекции и режим мытья столовой и кухонной посуды.	4
3.	Организация лечебного питания в организациях здравоохранения.	12
3.1	Основы организации лечебно-профилактического питания.	4
3.2	Руководство лечебным питанием.	4
3.3	Технические вопросы организации лечебного питания.	4

4	Лечебное питание при различных заболеваниях.	40
4.1	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет.	4
4.2	Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта.	4
4.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	4
4.4	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания.	4
4.5	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.	4
4.6	Лечебное питание при заболеваниях кровообращения.	4
4.7	Лечебное питание при заболеваниях системы крови.	4
4.8	Лечебное питание при хирургических заболеваниях	4
4.9	Лечебное питание при острых и хронических инфекционных заболеваниях	4
4.10	Лечебное питание при дерматозах.	4
5	Технология приготовления пищи.	30
5.1.	Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария.	4
5.2.	Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд.	4
5.3	Приготовление диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.	4
5.4	Приготовление диетических салатов, соусов, блюда из яиц и творога.	4
5.5	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4
5.6	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4
5.7	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4
5.8	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	2
Итого		130

Тематический план семинарских занятий ПС
«Сестринское дело в диетологии»

№	Наименование тем/разделов	Количество учебных часов
1	Рациональное питание.	32
1.1.	Рациональное питание. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.2.	Питание и диета. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.3	Питание и диета. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.4	Минералы, витамины и их роль. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.5.	Белки ,жиры, углеводы. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.6.	Режим питания. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.7	Гигиена питания. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
1.8	Физиология пищеварительной системы. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
2	Пищевая санитария и санитарная оценка пищевых продуктов.	16
2.1	Санитарно-гигиенические требования. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
2.2	Санитарно-гигиенические требования. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
2.3	Профилактика пищевая отравления. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
2.4	Санитарно-гигиенические требования. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
3	Организация лечебного питания в организациях здравоохранения.	12
3.1	Организации лечебно-профилактического питания. Устный опрос, решение ситуационных	2

	задач и тестовых вопросов по теме.	
3.2	Лечебное питания. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме. Сантиметроволновая терапия. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	2
3.3	Технические вопросы лечебного питания. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	2
4	Лечебное питание при различных заболеваниях.	40
4.1	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых. Характеристика лечебных диет. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.2	Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.4	Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.5	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.6	Лечебное питание при заболеваниях кровообращения. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.7	Лечебное питание при заболеваниях системы крови. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.8	Лечебное питание при хирургических заболеваниях. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.9	Лечебное питание при острых и хронических инфекционных заболеваниях. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
4.10	Лечебное питание при дерматозах. Устный опрос, решение ситуационных задач и тестовых вопросов по теме.	4
5	Технология приготовления пищи.	18

5.2.	Холодная обработка продуктов. Приготовление первых блюд.	4
5.3	Приготовление диетических блюд из мяса, рыбы, овощей, муки, круп.	4
5.4	Приготовление диетических салатов, соусов, блюда из яиц и творога.	4
5.5	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	4
5.8	Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.	2
Итого:		118

Тематический план практических занятий ПС
«Сестринское дело в диетологии»

№	Наименование тем/разделов	Кол-во учебных часов
1	Рациональная питание	48
1.1	Посещение пищеблока больницы. Ознакомление с планировкой пищеблока. Знакомство с санитарно-гигиеническим режимом помещения. Анализируют примеры различных типов питания (рациональное, лечебное, несбалансированное), сравнивают «правильный» и «неправильный» рацион, составляют краткое заключение о рационе	6
1.2	Ознакомление с оборудованием пищеблока. Органолептическая и лабораторная оценка качества продуктов питания. Отбор проб продуктов для лабораторного исследования. рассчитывают суточную потребность в энергии (ккал),определяют нормы БЖУ для разных групп (дети, взрослые, курсанты), сравнивают полученные данные с нормативами	6
1.3	Условия поставки и хранения пищевых продуктов. Требования к готовым блюдам. Знакомство с ведением документации по контролю за качеством продуктов. Распределяют продукты по содержанию (белки, жиры, углеводы), анализируют роль каждого вещества для организма, составляют таблицу «продукт функция в организме»	6
1.4	Определяют источники витаминов и минералов в продуктах, составляют список продуктов при дефиците (например, железа, кальция), рассчитывают суточную потребность в воде	6
1.5	Рассчитывают суточную норму БЖУ для себя переводят граммы БЖУ в продукты питания оценивают баланс БЖУ в предложенном рационе	6
1.6	Составляют режим питания (3–5 приёмов пищи), распределяют калорийность по приёмам пищи, адаптируют режим под распорядок дня курсанта	6
1.7	Работают с таблицами калорийности продуктов рассчитывают энергетическую ценность блюд сравнивают продукты по пищевой ценности	6

1.8	Оценивают качество продуктов по внешним признакам (цвет, запах, консистенция). определяют признаки порчи продуктов, анализируют условия хранения и сроки годности	6
2	Пищевая санитария и санитарная оценка пищевых продуктов.	24
2.1	Санитарно-гигиеническим режимом помещения. Проводят осмотр пищеблока (зонирование: горячий, холодный цех, склад и др.), оценивают соответствие санитарным требованиям (чистота, вентиляция, освещение), анализируют соблюдение личной гигиены персонала, проверяют наличие санитарной одежды и условий для её хранения, изучают режим работы пищеблока и поточность технологических процессов	6
2.2	Органолептическая и лабораторная оценка качества продуктов питания. Проводят органолептическую оценку продуктов (цвет, запах, вкус, консистенция), определяют признаки доброкачественности и порчи, проверяют сроки годности и условия хранения, анализируют маркировку и условия транспортировки, участвуют в отборе проб продуктов для лабораторного анализа	6
2.3	Разбирают типичные случаи пищевых отравлений определяют возможные причины (нарушение хранения, приготовления, реализации), анализируют пути заражения продуктов, разрабатывают меры профилактики, составляют памятку по предупреждению пищевых отравлений	6
2.4	Изучают виды уборки (текущая, генеральная) знакомятся с дезинфицирующими средствами и правилами их применения, отрабатывают последовательность мытья столовой и кухонной посуды, изучают температурные режимы и этапы обработки (мытьё, ополаскивание, дезинфекция) контролируют качество мытья посуды (визуально, при необходимости — пробы)	6
3	Организация лечебного питания в организациях здравоохранения.	18
3.1	Отвечают на устные вопросы по принципам организации питания в ЛПО, решают ситуационные задачи (например: организация питания в отделении, ошибки в меню), выполняют	6

	тестовые задания, анализируют структуру питания в лечебном учреждении, составляют схему организации питания (пищеблок - отделение - пациент)	
3.2	Устный разбор лечебных диет (показания, особенности), решение ситуационных задач (подбор диеты при заболеваниях), выполнение тестов по диетам, составление примерного рациона для пациента, анализ готового меню на соответствие диете	6
3.3	Устный опрос по технологии приготовления диетических блюд, решение ситуационных задач (ошибки приготовления, замена продуктов) выполнение тестов, расчёт калорийности и химического состава рациона, составление меню-раскладки, определение выхода готовых блюд анализ соблюдения технологии приготовления	6
4	Лечебное питание при различных заболеваниях.	60
4.1	Устный опрос по видам лечебных диет и их особенностям, решение ситуационных задач (подбор диеты по возрасту и заболеванию), выполнение тестовых заданий, сравнение питания детей и взрослых, составление примерного рациона	6
4.2	Устный разбор диет (щадящие, механические, химические), решение ситуационных задач (гастрит, язва, колит и др.), тестирование составление меню с ограничениями, анализ запрещённых и разрешённых продуктов	6
4.3	Устный опрос по особенностям диеты (ограничение соли, белка), решение ситуационных задач (нефрит, почечная недостаточность), выполнение тестов, расчёт потребления жидкости и соли, составление диетического меню	6
4.4	Устный опрос по диетам при бронхитах, пневмониях, решение ситуационных задач. Тестирование, подбор продуктов, повышающих иммунитет, составление рациона с повышенной энергетической ценностью	6
4.5	Устный опрос (особенно по диабету), решение ситуационных задач (подсчёт углеводов), выполнение тестов, расчёт хлебных единиц составление рациона с ограничением сахара	6

4.6	Устный опрос (гипертония, атеросклероз), решение ситуационных задач, тестирование ограничение соли и жиров в рационе. Составление диеты с упором на овощи и калий	6
4.7	Подбор продуктов, богатых железом и витаминами составление рациона	6
4.8	Составление щадящих рационов, подбор легкоусвояемой пищи. Замена продуктов питания. Подсчет химического состава и калорийность пищевых рационов. Определение выхода готовых блюд. Оценка качества готовой пищи. Работа с документацией. Контроль за питанием больных детей в отделениях.	6
4.9	Устный опрос, решение ситуационных задач, выполнение тестов, расчёт повышенной калорийности и жидкости, составление рациона с витаминами	6
4.10	Устный опрос (аллергические и кожные заболевания), решение ситуационных задач. Тестирование исключение аллергенных продуктов составление гипоаллергенной диеты	
5	Технология приготовления пищи.	34
5.1	Уточнение характеристик основных диет и их вариантов. Совершенствование в навыках составления меню, меню – раскладок, картотек блюд. Разбор и анализ 7-дневного меню. Проводят первичную обработку продуктов (мытьё, очистка, нарезка).Соблюдают санитарные требования при обработке сырья. Изучают виды нарезки овощей.Готовят первые блюда (супы, бульоны, диетические супы), контролируют технологию приготовления (температура, время варки)	6
5.2	Подбирают продукты в соответствии с диетой готовят блюда щадящими способами (варка, тушение, пар).Соблюдают технологию приготовления диетических блюд готовят: мясные блюда (котлеты на пару, суфле), рыбные блюда, овощные гарниры, блюда из круп и мучных изделий, оценивают качество готовых блюд	6
5.3	Готовят диетические салаты с учётом ограничений подбирают и готовят щадящие соусы, готовят блюда из яиц (омлеты на пару и др.), готовят блюда из творога (запеканки, суфле), оценивают	6

	вкусовые качества и соответствие диете	
5.4	Изучают правила техники безопасности на пищеблоке, соблюдают требования охраны труда при работе с оборудованием, ведут учёт продуктов (приход, расход), знакомятся с документацией пищеблока, рассчитывают калорийность блюд и рационов, определяют химический состав (БЖУ)	6
5.5	Рассмотрение рецептуры и технологии приготовления ряда специальных диетических блюд при различных диетах. Приемы лечебной кулинарии, направленные на улучшение вкусовых качеств пищи.	6
5.6	Техника приготовления основных диетических блюд: супов, мясных, рыбных, молочных. Овощных, сладких, крупяных, мучных.	4
Итого		184

Содержание программы

1. Введение. Основы рационального и здорового питания.

Постановление Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 21 августа 2017 года № 746 «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики». Постановление Кабинета Министров Кыргызской Республики от 12 декабря 2023 года № 663 утверждает Инструкцию по инфекционному контролю в организациях здравоохранения. Характеристика лечебных диет (№ 0, 1-15) при различных заболеваниях у детей и взрослых. Значение питания в жизни человека. Рациональное питание населения КР как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Питание как важный фактор в профилактике и диетотерапии различных заболеваний. ВОЗ о здоровом питании современного человека. Питание, физическая активность и спорт. Национальная стратегия по улучшению качества питания в КР (2012).

2. Питание и диета. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения КР.

Основные принципы питания здоровых и больных детей, взрослых, беременных и кормящих женщин. Питание здорового и больного человека. Понятие о диетологии. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения КР (2011). Основы физиологии пищеварения в желудочно-кишечном тракте. Пищеварение в полости рта, в желудке, в тонком и толстом кишечнике.

3. Современные представления об основных пищевых веществах и физиологической их роли в питании детей и взрослых.

О значении белка в питании. Функции и пищевая ценность белков. Понятие о незаменимых и заменимых аминокислотах. Значение жиров и углеводов в питании. О физиологической роли витаминов, минеральных веществ и микроэлементов в жизнедеятельности организма. Профилактика микронутриентной недостаточности. Биологически активные добавки (БАД) к пище и их роль в рациональном и лечебном питании.

4. Значение минеральных веществ в питании.

Роль минеральных солей в организме. Макроэлементы и микроэлементы. Их значение для организма человека. Источники минеральных солей. Понятие о кислотно-щелочном равновесии. Продукты способствующие сдвигу кислотно-щелочного равновесия в организме. Потребность организма в минеральных веществах.

5. Значение витаминов в питании.

Физиологическое значение и роль витаминов в регулировании основных жизненных процессов в организме человека. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Содержание витаминов в продуктах.

Сохранение витаминов в приготовлении пищи. Потребность организма в витаминах.

Значение воды в питании.

Роль воды в организме человека. Содержание воды в организме. Пути отдачи жидкости. Потребности в воде. Содержание воды в различных продуктах, свободная жидкость в пищевом рационе.

Значение белков в питании.

Роль белка в организме человека. Понятие о полноценности белков. Содержание белка в продуктах питания. Соотношение в пище белка с другими ингредиентами. Калорийность белков. Физиологические нормы белка для разного возраста.

Значение жиров в питании.

Роль жира в организме. Содержание жиров в продуктах питания. Особенности химического состава растительных и животных жиров. Современное представление о биологической ценности жиров. Усвояемость жира. Калорийность жиров, их соотношение с другими ингредиентами пищи. Физиологические потребности различного возраста в жирах.

Значение углеводов в питании.

Роль углеводов, переваривание и всасывание углеводов. Содержание углеводов в продуктах питания. Калорийность углеводов, их соотношение с другими компонентами пищи. Потребность в углеводах.

6.Режим питания.

Количественное и качественное распределение пищи в течении дня. Кратность приема пищи. Физические свойства пищи. Организация приема пищи.

7.Пищевая ценность продуктов питания и их гигиеническая характеристика.

Специализированные продукты для детского и лечебного питания. Общая характеристика пищевых продуктов. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и нерыбные морепродукты. Яйца и яйцепродукты. Пищевые жиры. Зерновые и зернобобовые продукты. Овощи, фрукты, плоды, их соки, грибы. Сахар, фруктоза, мед, кондитерские изделия, подсластители. Специализированные продукты детского и диетического питания. Ассортимент продуктов детского питания промышленного производства. Биологически активные и пищевые добавки.

8.Анатомия и физиология пищеварительной системы и ее функции.

Анатомия органов пищеварения.

Полость рта. Слюнные железы и строение пищевода. Анатомо-морфологические особенности желудка и кишок. Поджелудочная железа и ее роль. Печень и ее роль.

Физиология пищеварительной системы.

Пищеварение в полости рта и желудке. Секреторная и моторная функция желудка, влияние на них различных продуктов, их кулинарной обработки и температуры. Пищеварение в кишечнике. Роль сока поджелудочной железы

и желчи в пищеварении. Роль бактериальной флоры кишечника. Образование фекальных масс. Характер и частота стула в зависимости от пищи и состояния здоровья человека.

Пищевая санитария и санитарная оценка пищевых продуктов:

9. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций. Гигиена пищеблока.

Санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию пищеблока. Контроль за качеством поступающих продуктов и условиями их хранения, контроль за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к буфетным отделениям или раздаточным пунктам готовой пищи в отделениях лечебного учреждения.

Планировка пищеблока лечебного учреждения. Цеха пищевого блока и их оборудование. Санитарно-гигиенические требования к помещению пищеблока. Уборка помещений, удаление кухонных отходов. Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Гигиенические требования по их содержанию на мойке. Санитарный режим в обеденном зале. Борьба с насекомыми и грызунами. Личная гигиена работников. Организация медицинских осмотров и исследование на бактерио-гельминтоносительство. Санитарно – гигиенические требования к территории пищевого блока.

10. Гигиеническая оценка пищевых продуктов.

Характеристика пищевой ценности продуктов питания: молока, молочных продуктов, мяса, субпродуктов, рыбы, жиров, мучных продуктов, круп, сахарных продуктов, овощей, картофеля, фруктов, консервов. Контроль за качеством пищевых продуктов. Органолептическая оценка пищевых продуктов, признаки их недоброкачества. Лабораторные исследования продуктов питания. Подготовка пробы продуктов для лабораторного исследования.

Транспортировка, прием и хранение пищевых продуктов. Правила и сроки хранения различных пищевых продуктов.

Санитарные требования, предъявляемые к обработке продуктов питания. Хранение полуфабрикатов. Хранение и сроки реализации готовых блюд. Документация.

11. Пищевые отравления и их профилактика.

Пищевые отравления бактериального происхождения: ботулизм, сальмонеллез, инфекции, вызванные стафилококками, кишечной палочкой и др. Другие пищевые отравления: грибами, салями, картофелем, ядовитыми рыбами, солями тяжелых металлов и др.

Профилактика пищевых отравлений, пищевых токсикоинфекций, глистных инвазий.

12. Уборка, методы дезинфекции и режим мытья столовой и кухонной посуды.

Порядок проведения предварительной, текущей, заключительной и

генеральной уборок. Хранение уборочного инвентаря. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств. Режим мытья столовой, кухонной, стеклянной посуды и столовых приборов.

Организация лечебного питания в организациях здравоохранения:

13. Основы организации лечебно-профилактического питания.

Приказ Минздрава Кыргызской Республики № 453 от 15 сентября 2010 года «Об организации лечебного питания в стационарах КР» Положения о деятельности врача-диетолога, диетической сестры и о совете по лечебному питанию ЛПО. Должностные обязанности работников пищеблока. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность лечебных диет. Среднесуточный набор продуктов питания на одного больного в различных лечебно-профилактических учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных. Порядок выписки питания для больных в отделениях. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в ЛПО. Порядок контроля за качеством готовой пищи и ее транспортировки по территории ЛПО. Санитарно-гигиенический режим пищеблока, буфетных и раздаточных. Документации пищеблока (порционник, меню-раскладка, сводные сведения о больных, состоящих на питании, журналы: «здоровье», с-витаминизации блюд, бракеражный и др.). Перечень разрешенных для передачи продуктов, правила хранения и сроки реализации особо скоропортящихся продуктов.

14. Руководство лечебным питанием.

Права и обязанности диет-врача, диет-медсестры, диет-раздатчиц медицинских отделений, поварского состава.

15. Технические вопросы организации лечебного питания.

Принципы составления меню, меню –раскладки. Картотека блюд. Замена продуктов. Учет заказов. Порядок отпуска продуктов на кухню. Требования к продуктам питания. Определение качества готовой пищи. Контроль за качеством готовой пищи. Подготовка пробы готового блюда для лабораторного анализа. Выдача пищи из кухни и раздача в отделениях.

Санитарное состояние раздаточных. Организация питания тяжелобольных. Контроль за питанием больных в отделениях. «Передачи» больным. Контроль за «передачами» больным. Список разрешаемых для «передачи» продуктов. Документация работы диетсестры.

Лечебное питание при различных заболеваниях:

16. Лечебное питание при различных заболеваниях у детей и взрослых.

Характеристика лечебных диет.

В стационарах рекомендуется номерная система лечебных диет (№ 0, 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15) с различными вариантами и модификациями с учетом особенностей характера и течения патологического процесса в динамике заболевания. Для каждой диеты указываются показания к назначению, дается общая характеристика, режим питания, способы

кулинарной обработки пищи, химический состав, среднесуточный набор рекомендуемых продуктов и блюд с включением национальной кыргызской кухни, а также перечень запрещенных продуктов и блюд.

17. Лечебное питание при заболеваниях пищеварительного тракта.

Питание при заболевании полости рта (стоматиты). Питание при ожогах пищевода. Питание при заболевании желудка. Острые гастриты, хронические гастриты, Язвенная болезнь. Осложнения язвенной болезни (кровотечение, стеноз привратника). Питание при заболевании кишечника. Острый и хронический гастроэнтерит. Хронические колиты, неспецифический язвенный колит. Болезнь Гиршпрунга, целиакия. Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путях. Болезнь Боткина. Хронический гепатит. Цирроз печени. Острые и хронические холециститы и ангиохолиты. Желчекаменная болезнь. Питание при заболевании поджелудочной железы. Острый и хронический панкреатит.

18. Лечебное питание при заболевании почек и мочевыводящих путей.

Острый и диффузный гломерулонефрит. Хронический гломерулонефрит. Хроническая почечная недостаточность. Острый пиелонефрит. Почечнокаменная болезнь.

19. Лечебное питание при заболевании органов дыхания.

Острые неспецифические заболевания. Бронхит. Пневмония. Хроническая пневмония. Бронхоэктатическая болезнь. Нагноительные процессы в легочной ткани. Бронхиальная астма.

20. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях.

Сахарный диабет. Несахарный диабет. Болезнь Аддисона. Тиреотоксикоз. Ожирение.

21. Лечебное питание при заболевании кровообращения.

Сердечно-сосудистая недостаточность. Ревматизм.

21. Лечебное питание при заболеваниях системы крови.

Анемии, лейкозы, лейкопении, геморрагические диатезы.

22. Лечебное питание при хирургических заболеваниях.

Гнойные хирургические заболевания (остеомиелит, гнойный плеврит). Травмы головы, внутренних органов, переломы костей. Ожоговая болезнь. После операций (грыжесечение, аппендиэктомия и др.)

23. Лечебное питание при острых и хронических инфекционных заболеваниях.

Скарлатина, дифтерия, корь, коклюш, эпидемический паротит, брюшной тиф, паратиф А и В. Дизентерия, эпидемический цереброспинальный менингит, полиомиелит, туберкулез.

24. Лечебное питание при дерматозах.

Дерматозы, обусловленные нарушениями в обмене веществ. Аллергические дерматозы.

Технология приготовления пищи:

25. Картотека лечебных блюд и технология их приготовления. Лечебная кулинария .

Особенности технологии приготовления блюд для различных диет. Картотека блюд содержит следующие сведения: номер карточки-раскладки; наименование блюда; показания; набор продуктов (масса-брутто/нетто, в г); выход готового блюда; химический состав (б, ж, у, кал.); технология приготовления блюда.

26. Холодная обработка продуктов.

Мяса, птицы, кроликов, рыбы, овощей и зелени, круп, бобовых, макаронных изделий.

Приготовление диетических первых блюд: супы слизистые, протертые. Вегетарианские, фруктово-ягодные. Молочные, на мясном бульоне. На рыбном бульоне, заправочные супы

27. Приготовление диетических блюд из мяса, рыбы.

Котлеты, тефтели. Рулеты, отварное мясо. Пирожки, оладьи, блинчики.

28. Приготовление диетических блюд из яиц, творога, салатов, соусов.

Яйца, сырники, вареники. Приготовление диетических блюд из овощей: голубцы, винегреты, котлеты. Салаты, приправы, кисели, компоты, пюре и т.д.

29. Охрана труда. Учет продуктов питания в пищеблоке. Расчет калорийности питания.

Общие требования безопасности. Соблюдение правил пожарной безопасности и внутреннего распорядка лечебного учреждения. Требования безопасности перед началом работы, во время и по окончании работы. Требования безопасности при мойке посуды и в аварийных ситуациях.

Учет продуктов питания на складе и пищеблоке. Инвентаризация продуктов питания и тары. Должностные обязанности заведующего производством (шеф-повара), поваров, кладовщика и др. Порядок проведения экспертизы пищевой продукции. Порядок уничтожения некачественных пищевых продуктов и продовольственного сырья. Порядок проведения расчета калорийности питания.

Список литературы

1. Постановление Министерства здравоохранения Кыргызской Республики от 21 августа 2017 года № 746 «Об организации лечебного питания в стационарных учреждениях Кыргызской Республики».
2. Постановление Кабинета Министров Кыргызской Республики от 12 декабря 2023 года № 663 утверждает Инструкцию по инфекционному контролю в организациях здравоохранения.
3. Тутельян В.А., Никитюк Д.Б. Нутрициология и клиническая диетология. Национальное руководство. Год: 2021
4. Барановский А.Ю. Диетология. Руководство. Год: 2025
Название: Диетология. Руководство
5. Боровик Т.Э. Клиническая диетология детского возраста. Год: 2020–2023 (обновления)
6. Дударева В.А. Диетология: учебное пособие. Год: 2024
7. Покровский А.А. Физиология питания и основы диетологии. Год: 2022 (переиздание)
8. Суханов Б.П. Основы лечебного питания. Год: 2023
9. Ладодо К.С., Боровик Т.Э. Клиническая диетология и нутритивная поддержка. Год: 2021–2024
10. Егорова Е.Т. Диетология: учебное пособие для медицинских колледжей
Год: 2022
11. Шатрова Т.В. Рациональное и лечебное питание. Год: 2024
12. КГМА (кафедра гигиены питания). Практикум по лечебному питанию (Расчёт БЖУ, меню-раскладки, работа пищеблока). Год: 2023–2025
13. Республиканский центр питания КР. Национальные рекомендации по лечебному питанию. Год: 2022–2025
14. Медицинские колледжи КР. Диетология и основы рационального питания (практикум). Год: 2023–2025

Рецензия

Данная учебная программа представляет собой модульную структуру, содержит все основные вопросы первичной специализации медицинских сестер по лечебному питанию. Учебный план данной программы широко изучает вопросы по лечебному питанию. Учитывая контингент слушателей и их подготовку, преподаватели курсов должны излагать теоретический материал более углубленно, избегая ведения уже известных слушателям. Тематический план данной учебной программы включает изучение всех разделов сестринского дела в диетологии.

Тематический план рецензируемой учебной программы рассчитан на 3,5 месяца, включает такие виды обучения, как лекции и практические занятия и самостоятельную работу курсантов.

Обязательными для изучения являются данные про коронавирусную инфекцию. По окончании обучения проводится экзамен по всему пройденному материалу в виде компьютерного тестирования.

Рабочая программа по циклу переподготовки «Сестринское дело в диетологии» составлена на основе соответствующей программы по этому циклу и отвечает современным требованиям по подготовке медицинских сестер по диетологии.

Лечебное питание занимает важное место в системе здравоохранения, особенно в условиях стационарного лечения. Оно является неотъемлемой частью лечебно-профилактических мероприятий и направлено на восстановление организма, поддержание обменных процессов и повышение иммунитета.

Практическая подготовка по данной теме включает освоение технологий приготовления диетических блюд, расчёт калорийности, оценку качества продуктов и контроль питания пациентов. Это позволяет сформировать у обучающихся комплексный подход к организации питания в лечебных учреждениях.

По данным ВОЗ, Кыргызстан сталкивается с рядом проблем в области общественного здоровья, включая рост инфекционных заболеваний — например, страна демонстрирует высокий уровень заболеваемости корью в регионе. Наряду с этим, сохраняется высокая распространённость факторов риска, связанных с питанием.

Программа рекомендуется к применению в учебном процессе.

Рецензент:

врач-эндокринолог

Ошской межобластной

объединенной клинической больницы:

Кадырбердиева А.Э.

Рецензия

Лечебное питание является важнейшей частью комплексной терапии заболеваний у детей и взрослых. В отличие от обычного питания, оно направлено не только на обеспечение организма энергией, но и на коррекцию нарушенных функций органов и систем. Практическая значимость данной темы заключается в том, что правильно подобранная диета может существенно ускорить выздоровление, снизить риск осложнений и улучшить качество жизни пациентов.

На практических занятиях по данной теме формируются навыки анализа рационов, подбора диет и расчёта пищевой ценности. Особое внимание уделяется индивидуальному подходу к пациенту, что особенно важно в условиях стационара.

Актуальность темы подтверждается данными Всемирной организации здравоохранения. В Кыргызстане только около 5% населения не имеют факторов риска неинфекционных заболеваний, тогда как у большинства имеются такие факторы, включая неправильное питание. Это свидетельствует о высокой распространённости нарушений питания и необходимости внедрения принципов рационального и лечебного питания.

Таким образом, изучение лечебного питания имеет не только учебное, но и практическое значение, поскольку напрямую связано с профилактикой хронических заболеваний и снижением заболеваемости населения.

Рецензент:

старший преподаватель кафедры
«Менеджмент в сестринском деле
с курсом узкоспециализированных
дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова:

Кадырбердиева М.

Рецензия

Лечебное питание рассматривается как один из ключевых факторов профилактики и лечения заболеваний. Особое значение оно приобретает при патологиях желудочно-кишечного тракта, сердечно-сосудистой системы, эндокринных нарушениях и заболеваниях почек. Рациональное питание позволяет уменьшить нагрузку на поражённые органы и способствует восстановлению функций организма.

Практические занятия по данной теме направлены на развитие клинического мышления. Обучающиеся решают ситуационные задачи, составляют диетические рационы, анализируют меню и учатся заменять продукты с учётом состояния пациента. Это формирует профессиональные навыки, необходимые в медицинской практике.

Согласно данным ВОЗ, в Кыргызстане приоритетной задачей здравоохранения является снижение преждевременной смертности от неинфекционных заболеваний, значительная часть которых связана с образом жизни и питанием. Это подчёркивает, что лечебное питание играет ключевую роль не только в лечении, но и в профилактике заболеваний.

Всемирная организация здравоохранения

Следовательно, освоение принципов лечебного питания является необходимым элементом подготовки медицинских специалистов и способствует улучшению общественного здоровья.

Рецензент:

Диет-медсестра Ошской
межобластной объединенной
клинической больницы:

Камбарова У.

Заседание кафедры “ Менеджмент в сестринском деле с курсом
узкоспециализированных дисциплин ” ЮФКГМИПиПК им.С.Б.Даниярова

Дата: 20-декабрь 2025г.

Присутствовали:

- 1.Токтосунова Н.Б. (зав.каф. «Менеджмент в СД»).
- 2.Кадырбердиева М. (преп. каф. «Менеджмент в СД»).
- 3.Муратова Э.А.(преп. каф. «Менеджмент в СД»).
- 4.Шериева Э.Ж. (преп. каф. «Менеджмент в СД»).

ПОВЕСТКА:

Утверждения программы и учебного плана краткосрочных циклов ПС «Сестринское дело в диетологии» КЦ «Диетология в сестринской практике: теория и практика» составленных ЮФКГМИПиПК им.С.Б.Даниярова заведущей кафедрой Токтосуновой Н.Б., старшим преподавателем Кадырбердиевой М.,преподавателем Шериевой Э.Ж.,преподавателем Муратовой Э.А.

Заведующая кафедрой, Н.Б.Токтосунова ознакомила с повесткой заседания: представить на утверждение «Сестринское дело в диетологии» «Диетология в сестринской практике: теория и практика» составлены сотрудниками кафедрой «Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин» ЮФКГМИПиПК им.С.Б.Даниярова заведущей кафедрой Токтосуновой Н.Б., старший преподаватель Кадырбердиевой М.,преподаватель Шериевой Э.Ж.,преподаватель Муратовой Э.А.

Токтосунова Н.Б. представила содержание программы.

На программы и учебные планы «Сестринское дело в диетологии» «Диетология в сестринской практике: теория и практика» получены положительные рецензии врач-эндокринолог Ошской межобластной объединенной клинической больницы А.Э.Кадырбердиевой и диет-медсестра Ошской межобластной объединенной клинической больницы У.Камбаровоy.

Выступила старший преподаватель кафедры Кадырбердиева М.: Программа и учебный план составлены в соответствии с современными требованиями, являются актуальными и востребованными в сестринском деле.

РЕШИЛИ: представить на рассмотрение УМС ЮФКГМИПиПК им.С.Б. Даниярова программу и учебный план «Сестринское дело в диетологии» «Диетология в сестринской практике: теория и практика»

Проголосовали единогласно за данное решение.

Против – нет

Воздержавшиеся – нет

Заведующая кафедрой

«Менеджмент в сестринском деле

с курсом узкоспециализированных дисциплин»

Токтосунова Н.Б.

Секретарь, лаборант

кафедры «Менеджмент в сестринском деле

с курсом узкоспециализированных дисциплин»

Садирали кызы Н.

Подписи разработчиков

“Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин” _____ Токтосунова Н.Б.
подпись

Преподаватель кафедры

“Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин” _____ Шериева Э.
подпись

Преподаватель кафедры

“Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин” _____ Муратова Э.
подпись

Оформление учебной программы повышения квалификации и сопроводительных документов соответствует установленным требованиям

Заведующая кафедры

“Менеджмент в сестринском деле с курсом узкоспециализированных дисциплин” _____ Токтосунова Н.Б.
подпись