

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «МУРМАНСКИЙ  
ОБЛАСТНОЙ ЦЕНТР ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»**

**«СОГЛАСОВАНО»**

Министр здравоохранения  
Мурманской области

« 16 »



Д.В. Паньчев

2022 г.

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Заместитель директора  
по учебной работе

ГООАУ ДПО «МОЦК СЗ»

Г.Н. Хохлова

« 16 »

06

2022г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

по специальности «Диетология»  
Цикл 26.1 «Диетология»

Мурманск  
2022

ОДОБРЕНО  
На заседании методического совета

Протокол № 9 от 19.05.2024 г.  
Председатель методического  
совета \_\_\_\_\_

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации «Диетология» предназначена для совершенствования профессиональных компетенций в области организации и осуществления лечебного питания пациентов, необходимых при осуществлении деятельности медицинской сестры диетической.

Настоящая программа дополнительного профессионального образования разработана на основании нормативной и методической документации:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказа Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 N 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики и должностей работников в сфере здравоохранения»;
- Приказа Минздрава России от 03.08.2012 N 66н «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путём обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»;
- Приказа Минздрава РФ от 05.06.1998 N 186 (ред. от 05.08.2003) «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием» (вместе с «Перечнем циклов специализации и усовершенствования в системе дополнительного образования среднего медицинского и фармацевтического персонала»);
- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 апреля 2008 г. № 176н «О номенклатуре специальностей специалистов со средним и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения РФ» (в редакции приказа № 199н от 30 марта 2010 г.);
- Приказа Министерства здравоохранения РФ от 20 декабря 2012 г. № 1183н «Об утверждении номенклатуры должностей работников и фармацевтических работников»;
- Устава и локальных актов Государственного областного образовательного автономного учреждения дополнительного профессионального образования «Мурманский областной центр повышения квалификации специалистов здравоохранения».

К освоению программы допускаются специалисты, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело», профессиональную переподготовку по специальности «Диетология» при наличии среднего профессионального

образования по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

В результате освоения программы у слушателя должны быть усовершенствованы профессиональные компетенции, необходимые для выполнения трудовых функций в рамках имеющейся квалификации:

- Проведение профилактических мероприятий (ПК 1.1, 1.2, 1.3);
- Участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессе (ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6);
- Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях (ПК 3.1, 3.2) (Приложение 1)
- Организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

Трудоемкость составляет 144 академических часа, форма обучения - очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Содержание программы включает изучение отдельных вопросов организации рационального и лечебного питания, в том числе детского питания.

Обучение предусматривает прохождение различных видов занятий, в том числе самостоятельной работы, стажировки, промежуточного и итогового контроля. Очная часть обучения предусматривает теоретические занятия, которые могут проводиться как в виде традиционных лекций в аудиториях Учреждения, так и в формате вебинаров, онлайн-лекций. Дистанционное обучение предусматривает самостоятельное освоение слушателями учебно-методических материалов, размещённых на образовательном портале Учреждения.

Стажировка проводится на рабочем месте (медицинская организация, в которой работает слушатель) в соответствии с программой стажировки. Оценка практической деятельности, осуществляемой в период обучения специалиста, проводится общим и непосредственным руководителями (ответственные лица от медицинской организации).

Итоговая аттестация проходит в форме экзамена, порядок которого регламентируется Положением о проведении итоговой аттестации слушателей по дополнительным профессиональным образовательным программам.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную образовательную программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдаётся удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Программа разработана для обучения слушателей на цикле 26.1 «Диетология» с учётом квалификационных требований, предъявляемых к специальности «Диетология».

1.2. Программа предназначена для обучения специалистов со средним медицинским образованием.

1.3. Нормативный срок обучения:

Форма обучения – очно-заочная.

Режим обучения – 6 часов в день.

Количество часов в неделю – 36 часов.

Срок обучения – 144 часа.

1.4. Целью реализации программы обучения на цикле повышения квалификации является совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения следующих видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации:

- Проведение мероприятий по профилактике неинфекционных и инфекционных заболеваний, формированию здорового образа жизни;
- Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала;
- Оказание медицинской помощи в экстренной форме. (Приложение 1)
- Организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

1.5. Требования к результатам освоения:

В результате освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания и умения, необходимые для совершенствования компетенций.

***Слушатель должен знать:***

- Особенности и принципы лечебного питания пациентов в медицинской организации в зависимости от возраста и заболевания;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность;
- Меры индивидуальной защиты медицинского персонала;
- Профилактические мероприятия (экстренная профилактика) при возникновении аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников;
- Информационные технологии, организационные формы, методы и средства санитарного просвещения населения;

- Правила проведения консультирования по вопросам рационального питания, здорового образа жизни, факторы риска для здоровья; заболевания, обусловленные образом жизни человека;
- Принципы здорового образа жизни, основы сохранения и укрепления здоровья; факторы, способствующие сохранению здоровья; формы и методы работы по формированию здорового образа жизни;
- Меры профилактики инфекционных заболеваний;
- Организационную структуру пищеблока;
- Стандартные формы медицинской документации, учет и отчетность медицинской организации;
- Современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблока;
- Основы рационального и лечебного питания здорового и больного человека;
- Характеристика диет по набору продуктов, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности;
- Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд;
- Замена продуктов по белкам и углеводам;
- Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд
- Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача);
- Порядок контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами;
- Порядок оказания медицинской помощи пациенту при возникновении посттрансфузионной реакции или осложнения;
- Методика сбора жалоб и анамнеза жизни и заболевания у пациентов;
- Методика физикального исследования пациентов (осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация);
- Клинические признаки внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания;
- Правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации.

***Слушатель должен уметь:***

- Учитывать психологические особенности личности при различных видах профессионального общения, избегать конфликтных ситуаций;
- Использовать установленные правила и процедуры коммуникации внутри учреждения здравоохранения;
- Соблюдать стандартные меры инфекционной безопасности;
- Использовать индивидуальные средства защиты, спецодежду;

- Соблюдать санитарно – противоэпидемический режим в медицинской организации;
- Оказывать медицинскую помощь в неотложной форме при внезапных острых заболеваниях, состояниях, обострении хронических заболеваний, отравлениях, травмах;
- По алгоритму самостоятельно и в медицинской бригаде проводить мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма;
- Оказывать простые медицинские услуги по уходу в соответствии с установленными отраслевыми стандартами;
- Выполнять медицинские манипуляции (Приложение 2).

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ЦИКЛА ОБУЧЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**«Диетология»**

<b>Цикл</b>	<b>26.1 «Диетология»</b>
<b>Цель:</b>	<b>повышение квалификации</b>
<b>Категория слушателей:</b>	специалисты, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело», профессиональная переподготовка по специальности «Диетология» при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело»
<b>Объем часов:</b>	<b>144 часа</b>
<b>Форма обучения:</b>	очно-заочная
<b>Режим занятий:</b>	6 академических часов в день

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	Количество часов		Формы контроля
			Теория	Практика	
<b>I. Очная часть</b>					
1.	Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.	9	8	1	Промежуточный контроль
2.	Стажировка.	36	-	36	зачет
3.	<b>Очная часть</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>37</b>	
<b>II. Обучение с применением дистанционных образовательных технологий</b>					
1.	Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.	17	17	-	Промежуточный контроль
2.	Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.	12	12	-	
3.	Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.	6	6	-	
4.	Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации	6	6	-	
5.	Общая диетология.	10	10	-	
6.	Гигиена питания.	7	7	-	
7.	Организация лечебного питания в	6	6	-	

	<b>медицинской организации.</b>				
<b>8.</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	
<b>9.</b>	<b>Лечебная кулинария.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	
<b>10.</b>	<b>Итоговая аттестация.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>тестирование</b>
<b>11.</b>	<b>ДОТ</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>-</b>	
<b>12.</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>107</b>	<b>37</b>	

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
ЦИКЛА ОБУЧЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ  
«Диетология»**

<b>Цикл</b>	<b>26.1 «Диетология»</b>
<b>Категория слушателей:</b>	<b>повышение квалификации</b>
<b>Объем часов:</b>	специалисты, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело", профессиональная переподготовка по специальности "Диетология" при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело"
<b>Объем часов:</b>	<b>144 часа</b>
<b>Форма обучения:</b>	Очно - заочная
<b>Режим занятий:</b>	6 академических часов в день

№ п/п	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	Количество часов		Формы контроля
			Теория	Практика	
<b>I. Очная часть</b>					
<b>1.</b>	<b>Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>Промежуточный контроль</b>
1.1	Основы сердечно-лёгочной реанимации	3	2	1	
1.2	Неотложные состояния в терапии.	3	3	-	
1.3	Неотложные состояния в педиатрии.	3	3	-	
<b>2.</b>	<b>Стажировка.</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>зачет</b>
<b>3.</b>	<b>Очная часть</b>	<b>45</b>	<b>8</b>	<b>37</b>	
<b>II. Обучение с применением дистанционных образовательных технологий</b>					
<b>1.</b>	<b>Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	<b>Промежуточный контроль</b>
1.1	Общая и медицинская психология. Основы конфликтологии.	4	4	-	

1.2	Этика в практике медицинского работника.	2	2	-
1.3	Образ жизни и здоровье. Консультирование.	2	2	-
1.4	Профилактика инфекционных заболеваний (грипп, ОРВИ, новая коронавирусная инфекция COVID-19, внебольничная пневмония). Общие вопросы оказания медицинской помощи	2	2	-
1.5	Бережливые технологии в медицине.	3	3	-
1.6	Психология профессионального общения медицинского работника.	4	4	-
<b>2.</b>	<b>Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>
2.1	Профилактика инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи.	4	4	-
2.2	Эпидемиологическая безопасность.	2	2	-
2.3	Профилактика ВИЧ-инфекции.	2	2	-
2.4	Основные понятия клинической фармакологии.	2	2	-
2.5	Актуальные аспекты в сфере обращения лекарственных средств.	2	2	-
<b>3.</b>	<b>Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>
3.1	Современные методы медицинского обеспечения населения при ЧС и катастрофах. Особенности оказания помощи в условиях ЧС.	3	3	-
3.2	Неотложные состояния в хирургии и травматологии.	3	3	-
<b>4.</b>	<b>Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>

4.1	Правовое обеспечение профессиональной деятельности.	2	2	-
4.2	Трудовое право.	2	2	-
4.3	Система и политика здравоохранения в РФ.	2	2	-
<b>5.</b>	<b>Общая диетология.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
5.1	Организация рационального, лечебного и детского питания.	1	1	-
5.2	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения.	1	1	-
5.3	Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании.	1	1	-
5.4	Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании.	1	1	-
5.5	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Физиология пищеварения	1	1	-
5.6	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	5	5	-
5.6.1	<i>Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
5.6.2	<i>Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
5.6.3	<i>Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
5.6.4	<i>Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
5.6.5	<i>Консервы и пресервы.</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>-</i>
<b>6.</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>
6.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	1	1	-
6.2	Гигиенические требования к планированию и оборудованию	1	1	-

	пищевых блоков.				
6.3	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	1	1	-	
6.4	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	1	1	-	
6.5	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	1	1	-	
6.6	Пищевые отравления и их профилактика.	2	2	-	
<b>7.</b>	<b>Организация лечебного питания в медицинской организации.</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	
7.1	Организация контроля за качеством питания. Организация питания больных в отделениях.	1	1	-	
7.2	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока. Картотека блюд.	2	2	-	
7.3	Правила составления меню.	2	2	-	
7.4	Контроль за «передачами» больным.	1	1	-	
<b>8.</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях.</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	
8.1	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий.	1	1	-	
8.2	Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	2	2	-	
8.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	2	2	-	
8.4	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	2	2	-	
8.5	Лечебное питание при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы, ожирении.	2	2	-	
8.6	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях (диарея).	2	2	-	

8.7	Диетическое питание лиц пожилого возраста.	1	1	-	
8.8	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	2	2	-	
8.9	Принципы лечебного питания в предоперационном и послеоперационном периоде.	2	2	-	
8.10	Лечебное питание при болезнях крови.	2	2	-	
8.11	Лечебное питание при туберкулезе.	2	2	-	
8.12	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях.	2	2	-	
8.13	Питание при аллергических заболеваниях.	2	2	-	
8.14	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	2	2	-	
<b>9.</b>	<b>Лечебная кулинария.</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>-</b>	
9.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном (диетическом) питании.	1	1	-	
9.2	Основной вариант стандартной диеты (ОВД).	1	1	-	
9.3	Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД).	1	1	-	
9.4	Вариант с повышенным содержанием белка (ВБД).	1	1	-	
9.5	Вариант с пониженным содержанием белка (НБД).	1	1	-	
9.6	Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД).	1	1	-	
9.7	Вариант диеты с повышенной калорийностью (ВКД).	1	1	-	
<b>10.</b>	<b>Итоговая аттестация.</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>тестирование</b>
<b>11.</b>	<b>ДОТ</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>-</b>	
<b>12.</b>	<b>ИТОГО</b>	<b>144</b>	<b>107</b>	<b>37</b>	

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

цикл: 26.1 «Диетология»

сроки проведения цикла: \_\_\_\_\_

даты				
учебный процесс	О	ДО	С	ИА
кол - во часов	9	97	36	2

- О - очная часть
- ДО - дистанционное обучение
- С - стажировка
- ИА - итоговая аттестация

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА  
(РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА)**

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание</b>
<b>І. Очная часть</b>	
<b>Раздел 1.</b>	<b>Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях</b>
<b>Тема 1.1</b> Основы сердечно-лёгочной реанимации	<p><b>Теория:</b> Нормальная физиология деятельности сердца и лёгких. Патологическая физиология при внезапной остановке сердечной деятельности и дыхания. Правила проведения сердечно-лёгочной реанимации. Краткие характеристики некоторых медикаментов и медицинских аппаратов, применяемых при сердечно-лёгочной реанимации. Причины остановки деятельности сердца и лёгких.</p> <p><b>Практика:</b> Правила проведения сердечно-лёгочной реанимации.</p>
<b>Тема 1.2</b> Неотложные состояния в терапии	<p><b>Теория:</b> Методы и алгоритмы оказания первой и неотложной помощи при:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Острой дыхательной недостаточности.</li> <li>2. Неотложных состояниях при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.</li> <li>3. Почечной колике.</li> <li>4. Острых аллергических реакциях.</li> <li>5. Коматозных состояниях.</li> <li>6. Судорожном синдроме.</li> </ol> <p>Основные симптомы неотложных и угрожающих жизни состояний.</p>
<b>Тема 1.3</b> Неотложные состояния в педиатрии	<p><b>Теория:</b> Понятие о терминальных состояниях. Понятие о сердечно-лёгочной реанимации. Критерии эффективности реанимации. Неотложная помощь при ожогах, отморожениях. Профилактика ожогового шока. Особенности реанимационных мероприятий при утоплении, удушении, электротравме. Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. Виды кровотечения. Способы остановки наружных кровотечений. Клиника геморрагического шока. Неотложная помощь при геморрагическом шоке. Неотложная помощь при травмах, травматическом шоке. Виды травм. Неотложная помощь при различных видах травм (черепно-мозговой травме, травме опорно-двигательного аппарата, травмах живота и грудной клетки, травмах ЛОР-органов,</p>

	<p>травмах глаз). Клиника травматического шока, неотложная помощь. Неотложная помощь при острых отравлениях. Виды острых отравлений, характеристика токсических. Общие принципы оказания помощи при острых отравлениях. Специфическая антидотная терапия. Неотложная помощь при острой сосудистой недостаточности. Виды, клинические проявления, неотложная помощь. Неотложная помощь при острой дыхательной недостаточности. Виды дыхательной недостаточности. Причины. Неотложная помощь. Отек лёгких. Неотложная помощь при аллергических реакциях, анафилактическом шоке. Виды, типы аллергических реакций, этиология, патогенез, клиника, неотложная помощь. Неотложная помощь при нарушении терморегуляции и при отрицательном влиянии температуры окружающей среды. Лихорадка, типы, стадии, клиника, неотложная помощь. Перегревание, патогенез, клинические проявления, неотложная помощь.</p>
<b>II. Обучение с применением дистанционных образовательных технологий</b>	
<b>Раздел 1</b>	<b>Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.</b>
<b>Тема 1.1</b> Общая и медицинская психология. Основы конфликтологии	<p><b>Теория:</b> Психология и медицинская психология. Определение, объект изучения. Психологический портрет личности. Основные закономерности психического развития. Психическое здоровье и психосоматические заболевания. Психология соматического больного. Правила общения с пациентом. Основные понятия психосоматической медицины. Закономерности процесса общения. Психологические факторы, влияющие на характер взаимоотношений в лечебном учреждении. Возможные реакции личности на болезнь, особенности реакции пациента на работу медицинской сестры. Понятие конфликта. Причины и функции конфликтов. Конфликтогенные личности. Виды конфликтов. Последствия конфликтов. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Стратегии предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций. Основные понятия психогигиены и психопрофилактики.</p>

<p><b>Тема 1.2</b> Этика в практике медицинского работника</p>	<p><b>Теория:</b> Представление об этике как науке в практике медицинского работника. Содержание основных понятий и этических принципов. Нормативно-правовые документы, отражающие этические аспекты. Основные модели взаимоотношений.</p>
<p><b>Тема 1.3</b> Образ жизни и здоровье. Консультирование</p>	<p><b>Теория:</b> Понятие здоровья. Факторы риска и их классификация. Образ жизни. Категории образа жизни. Основы профилактической деятельности. Правовые основы профилактики. Здоровье. Факторы риска. Профилактическое консультирование в рамках первичной медико-санитарной помощи. Профилактическое консультирование в стационаре. Методы, средства и формы профилактического консультирования. Критерии качества профилактической услуги.</p>
<p><b>Тема 1.4</b> Профилактика инфекционных заболеваний (грипп, ОРВИ, новая коронавирусная инфекция COVID-19, внебольничная пневмония). Общие вопросы оказания медицинской помощи</p>	<p><b>Теория:</b> Клинико-эпидемиологический обзор инфекционных заболеваний (грипп, ОРВИ, новая коронавирусная инфекция COVID-19, внебольничная пневмония). Общие вопросы оказания медицинской помощи. Профилактика</p>
<p><b>Тема 1.5</b> Бережливые технологии в медицине</p>	<p><b>Теория:</b> Цель применения технологий бережливого производства. Основные принципы, инструменты и методы бережливого производства. Приоритетный проект «Создание новой модели медицинской организации, оказывающей первичную медико-санитарную помощь».</p>
<p><b>Тема 1.6</b> Психология профессионального общения медицинского работника</p>	<p><b>Теория:</b> Закономерности процесса общения. Психологические факторы, влияющие на характер взаимоотношений в лечебном учреждении. Возможные реакции личности на болезнь, особенности реакции пациента на работу медицинской сестры. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Стратегии предотвращения и разрешения конфликтных ситуаций. Основные понятия психогигиены и психопрофилактики.</p>
<p><b>Раздел 2</b></p>	<p><b>Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.</b></p>

<p><b>Тема 2.1</b> Профилактика инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи</p>	<p><b>Теория:</b> Инфекции, связанные с оказанием медицинской помощи. Экономический и социальный ущерб. Проблема антибактериальной резистентности условно-патогенных возбудителей. Выявление, учёт и регистрация ИСМП. Стандартные определения случаев ИСМП. Значение стратифицированных показателей при проведении оценки эпидемиологической ситуации по ИСМП в медицинской организации. Эпидемиологические особенности ИСМП. Этиология ИСМП. Признаки формирования и свойства госпитальных штаммов условно-патогенных возбудителей. Значение микробиологического мониторинга возбудителей, циркулирующих у пациентов с гнойно-септическими инфекциями в медицинской организации. Антибиотикорезистентность микроорганизмов, вызывающих ИСМП, ее значение.</p>
<p><b>Тема 2.2</b> Эпидемиологическая безопасность</p>	<p><b>Теория:</b> Эпидемиологическая безопасность. Риск-менеджмент при организации системы эпидемиологической безопасности в медицинской организации. Пути обеспечения эпидемиологической безопасности медицинских технологий.</p>
<p><b>Тема 2.3</b> Профилактика ВИЧ-инфекции</p>	<p><b>Теория:</b> Информация о мерах профилактики профессиональных случаев заражения ВИЧ-инфекцией. Этиология, эпидемиология, клиника ВИЧ-инфекции. Профилактика ВИЧ-инфекции.</p>
<p><b>Тема 2.4</b> Основные понятия клинической фармакологии</p>	<p><b>Теория:</b> Клиническая фармакология. Принципы классификации и наименования ЛС. Виды фармакотерапии. Аспекты фармакотерапии. Фармакодинамика. Фармакокинетика. Фармакогенетика. Факторы, влияющие на фармакологический эффект ЛС. Взаимодействие лекарственных препаратов. Побочное действие ЛС.</p>
<p><b>Тема 2.5</b> Актуальные аспекты в сфере обращения лекарственных средств</p>	<p><b>Теория:</b> Сформировать представление об основных аспектах в сфере обращения лекарственных средств. Новая парадигма лекарственной помощи. Государственное регулирование в сфере обращения ЛС. Вопросы качества безопасности ЛС.</p>
<p><b>Раздел 3</b></p>	<p><b>Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.</b></p>
<p><b>Тема 3.1</b> Современные методы медицинского</p>	<p><b>Теория:</b> Последствия возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Медицинская помощь на различных этапах</p>

<p>обеспечения населения при ЧС и катастрофах. Особенности оказания помощи в условиях ЧС</p>	<p>эвакуации пострадавших в чрезвычайной ситуации. Медико-технологические характеристики некоторых чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Правовые основы организации медицины катастроф в Мурманской области. Организация работы ГУЗ «Мурманский территориальный центр медицины катастроф».</p>
<p><b>Тема 3.2</b> Неотложные состояния в хирургии и травматологии</p>	<p><b>Теория:</b> Основные мероприятия первой помощи. Острые заболевания органов брюшной полости. Травмы живота. Кровотечения (наружные, внутренние). Способы остановки наружных кровотечений. Клиника геморрагического шока. Фазы и симптомы шока. Неотложная помощь при геморрагическом шоке. Методика оказания первой и неотложной помощи при: ЧМТ, травмах опорно-двигательного аппарата, ЛОР-органов, грудной клетки и живота, синдроме длительного сдавливания, отравлениях, ожогах. Неотложная помощь при травматическом шоке.</p>
<p><b>Раздел 4</b></p>	<p><b>Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации</b></p>
<p><b>Тема 4.1</b> Правовое обеспечение профессиональной деятельности</p>	<p><b>Теория:</b> Система и структура нормативно – правовых актов, регулирующих правоотношения в сфере здравоохранения РФ. Особенности российской правовой системы и российского законодательства. Медицинское право и его место в системе российского законодательства. Законодательство в сфере здравоохранения.</p>
<p><b>Тема 4.2</b> Трудовое право</p>	<p><b>Теория:</b> Рабочее время и время отдыха. Правовая регламентация осуществления медицинской деятельности. Номенклатура должностей медицинских работников. Положения специальных нормативных актов, регулирующих отдельные аспекты медицинской деятельности. Дополнительные гарантии, компенсации и социальные льготы.</p>
<p><b>Тема 4.3</b> Система и политика здравоохранения в РФ</p>	<p><b>Теория:</b> Основные документы, отражающие государственный подход к здравоохранению, законодательные акты, регламентирующие переход на страховую медицину. Основные направления приоритетного национального проекта «Здоровье», государственной программы «Развитие здравоохранения»; нормативные документы, отражающие государственный подход к здравоохранению в РФ; правовые, экономические и</p>

	организационные основы медицинского страхования населения в России.
<b>Раздел 5</b>	<b>Общая диетология.</b>
<b>Тема 5.1</b> Организация рационального, лечебного и детского питания	<b>Теория:</b> История развития науки о питании. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания. Физиологические нормы питания для различных групп взрослого населения. Энергетическая ценность питания. Понятие о рациональном питании. Принципы рационального питания. Понятие о рациональном питании. Нормативная документация по организации питания. Функциональные обязанности медсестры диетической.
<b>Тема 5.2.</b> Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения	<b>Теория:</b> Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения и профилактике заболеваний. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Значение по профилактики болезней недостаточного и избыточного питания.
<b>Тема 5.3</b> Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании	<b>Теория:</b> Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании.
<b>Тема 5.4</b> Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании	<b>Теория:</b> Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании.
<b>Тема 5.5</b> Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Физиология пищеварения	<b>Теория:</b> Влияние механической и термической обработки на биологическую ценность основных пищевых продуктов. Дифференцированный подсчёт белков (животного и растительного происхождения), жиров, углеводов, витаминов, микро- и макроэлементов по предложенному рациону питания.
<b>Тема 5.6</b>	<i>Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика</i>

<p><b>Тема 5.6.1</b> Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании</p>	<p><b>Теория:</b> Зерновые продукты. Крупы, мука. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Хлебобулочные изделия. Крупы диетического и специфического назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба. Дефекты хлеба. Болезни хлеба.</p>
<p><b>Тема 5.6.2</b> Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании</p>	<p><b>Теория:</b> Микробиологический контроль молока. Понятие о редуцтазной пробе. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемого с молочных ферм. Документация удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных.</p>
<p><b>Тема 5.6.3</b> Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования</p>	<p><b>Теория:</b> Значение яиц и яичных продуктов в питании. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо: туберкулез, бруцеллез, эхинококкоз. Значение рыбы в питании. Пищевая ценность рыбы. Болезни, передающиеся человеку через рыбу.</p>
<p><b>Тема 5.6.4</b> Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования</p>	<p><b>Теория:</b> Овощи и фрукты. Состав и их значение в питании. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей.</p>
<p><b>Тема 5.6.5</b> Консервы и пресервы</p>	<p><b>Теория:</b> Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.</p>
<p><b>Раздел 6</b></p>	<p><b>Гигиена питания</b></p>
<p><b>Тема 6.1</b> Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам</p>	<p><b>Теория:</b> Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Санитарные требования к водоснабжению, канализации пищеблоков. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Санитарные требования к освещению.</p>

<p><b>Тема 6.2.</b> Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков</p>	<p><b>Теория:</b> Санитарно-гигиенические требования к помещениям пищеблоков (отделка полов, стен потолков), водоснабжению. Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока. Планировка, устройство и содержание пищеблока. Гигиена пищеблока больницы. Нормативные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.</p>
<p><b>Тема 6.3</b> Санитарно-гигиенические требования к посуде</p>	<p><b>Теория:</b> Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Дезинфицирующие и моющее средства, используемые в пищеблоке. Контроль за качеством мытья посуды. Режим мытья кухонной посуды. Режим мытья столовой посуды.</p>
<p><b>Тема 6.4</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов</p>	<p><b>Теория:</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов. Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортным средствам. Санитарные требования к транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Гигиенические требования к холодильникам, правила распространения в них продуктов. Хранение особо скоропортящихся продуктов в кладовых. Правила хранения круп, муки, хлеба в кладовых. Правила хранения овощей, фруктов ягод в кладовых.</p>
<p><b>Тема 6.5</b> Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд</p>	<p><b>Теория:</b> Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче. Отпуск и транспортировка готовых блюд в отделении. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Правила и сроки хранения готовой продукции. Транспортировка – готовой пищи в буфетные. надзор за соблюдением гигиенических требований к раздаче готовых блюд. Посещение пищеблока.</p>
<p><b>Тема 6.6</b> Пищевые отравления и их профилактика</p>	<p><b>Теория:</b> Понятие «пищевое отравление», «пищевая токсико-инфекция», «пищевая интоксикация». Расследование пищевых отравлений. Порядок учета и отчетности при пищевых отравлениях и острых кишечных инфекциях. Роль dietсестры в профилактике пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях. Значение медицинского обследования, соблюдения личной гигиены в профилактике пищевых отравлений.</p>
<p><b>Раздел 7</b></p>	<p><b>Организация лечебного питания в медицинской организации.</b></p>

<p><b>Тема 7.1</b> Организация контроля за качеством питания. Организация питания больных в отделениях</p>	<p><b>Теория:</b> Организация лечебного питания в медицинской организации. Организация контроля за качеством питания. Организация питания больных в отделениях. Основные критерии качества питания. Методы контроля качества питания. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную. Санитарно-гигиенические и диетологические требования к «передачи» больным. Правила хранения и сроки реализации «передач».</p>
<p><b>Тема 7.2</b> Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока. Карточка блюд</p>	<p><b>Теория:</b> Требования к годовой отчетности. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ. Карточка блюд. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.</p>
<p><b>Тема 7.3</b> Правила составления меню</p>	<p><b>Теория:</b> Требования к составлению одноразовых, семидневных, сезонных меню-раскладок. Таблица замены продуктов питания. Требования к составлению раздаточной ведомости.</p>
<p><b>Тема 7.4</b> Контроль за «передачами» больным</p>	<p><b>Теория:</b> Санитарно-гигиенические и диетологические требования к «передачам» больным. Правила хранения и сроки реализации «передач» больным. Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях лечебно-профилактического учреждения.</p>
<p><b>Раздел 8</b></p>	<p><b>Лечебное питание при различных заболеваниях.</b></p>
<p><b>Тема 8.1</b> Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий</p>	<p><b>Теория:</b> Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных заболеваний. Роль психологического фактора в диетотерапии. Лечебное питание в ЛПУ.</p>
<p><b>Тема 8.2</b> Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта</p>	<p><b>Теория:</b> Лечебное питание при заболеваниях желудка. Лечебное питание при язвенной болезни и 12-перстной кишки. Лечебное питание при заболеваниях кишечника. Лечебное питание при заболеваниях печени, желчного пузыря и желчевыводящих путей. Лечебное питание при заболеваниях поджелудочной железы. Лечебное питание после резекции желудка. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Лечебное питание при ожогах и других заболеваниях пищеварения.</p>

<p><b>Тема 8.3</b> Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы</p>	<p><b>Теория:</b> Лечебное питание при атеросклерозе. Лечебное питание при остром инфаркте миокарда. Лечебное питание при гипертонической болезни. Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращений. Лечебное питание при остром и вялом течении ревматизма. Лечебное питание при ишемической болезни сердца.</p>
<p><b>Тема 8.4</b> Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей</p>	<p><b>Теория:</b> Лечебное питание при остром и хроническом нефрите. Лечебное питание при хроническом пиелонефрите. Лечебное питание при гемодиализе. Лечебное питание при нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при мочекаменной болезни.</p>
<p><b>Тема 8.5</b> Лечебное питание при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы, ожирении</p>	<p><b>Теория:</b> Лечебное питание при сахарном диабете. Диета № 9. Характеристика диеты. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов при сахарном диабете. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом. Лечебное питание при ожирении. Диета № 8. Характеристика диеты. Перечень низкокалорийных продуктов, рекомендуемые при ожирении. Принципы лечебного голодания.</p>
<p><b>Тема 8.6</b> Лечебное питание при инфекционных заболеваниях (диарея)</p>	<p><b>Теория:</b> Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии. Особенности лечебного питания при вирусных гепатитах. Особенности лечебного питания при дифтерии. Принципы построения гипоаллергических и элиминационных диет. Лечебное питание при диарее.</p>
<p><b>Тема 8.7</b> Диетическое питание лиц пожилого возраста</p>	<p><b>Теория:</b> Общие принципы диетического питания лиц пожилого возраста. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у лиц пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости у лиц пожилого возраста. Коррекция диеты у лиц пожилого возраста в зависимости от сопутствующей патологии.</p>
<p><b>Тема 8.8</b> Лечебное питание беременной и кормящей женщины</p>	<p><b>Теория:</b> Питание женщин в первой половине беременности. Питание женщин во второй половине беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных.</p>

	Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов при кормлении грудью.
<b>Тема 8.9</b> Принципы лечебного питания в предоперационном и послеоперационном периоде	<b>Теория:</b> Диетотерапия при челюстно-лицевой травме. Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Питание при ожоговой болезни, отморожениях. Общие принципы лечебного питания при травмах.
<b>Тема 8.10</b> Лечебное питание при болезнях крови	<b>Теория:</b> Лечебное питание при железодефицитных анемиях. Лечебное питание при В12 –дефицитной анемии. Лечебное питание при лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа. Перечень продуктов с повышенным содержанием витамина В12.
<b>Тема 8.11</b> Лечебное питание при туберкулезе	<b>Теория:</b> лечебное питание при туберкулезе легких. Лечебное питание при костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов при туберкулезе. Продукты, обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Варианты диеты № 2 при туберкулезе гортани, кишечника
<b>Тема 8.12</b> Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях	<b>Теория:</b> Диетотерапия при челюстно-лицевой травме. Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Питание при ожоговой болезни, отморожениях. Общие принципы лечебного питания при травмах.
<b>Тема 8.13</b> Питание при аллергических заболеваниях	<b>Теория:</b> Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при аллергических заболеваниях. Соевые продукты. Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях.
<b>Тема 8.14</b> Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	<b>Теория:</b> Лечебно-профилактическое питание. Понятие, рационы профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание в санаториях, санаториях-профилакториях. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве.

<b>Раздел 9</b>	<b>Лечебная кулинария</b>
<b>Тема 9.1</b> Значение кулинарии в рациональном и лечебном (диетическом) питании	<b>Теория:</b> Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Особенности лечебной кулинарии. Изменения физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке. Технология приготовления пищи. Приготовление блюд с удалением их них экстрактивных веществ.
<b>Тема 9.2</b> Основной вариант стандартной диеты (ОВД)	<b>Теория:</b> Вариант стандартной диеты (ОВД).
<b>Тема 9.3</b> Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)	<b>Теория:</b> Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД).
<b>Тема 9.4</b> Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВБД)	<b>Теория:</b> Диета с повышенным содержанием белка (ВБД).
<b>Тема 9.5</b> Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД)	<b>Теория:</b> Диета с пониженным содержанием белка (НБД).
<b>Тема 9.6</b> Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД)	<b>Теория:</b> Диета с пониженной калорийностью (НКД).
<b>Тема 9.7</b> Вариант диеты с повышенной калорийностью (ВКД)	<b>Теория:</b> Диета с повышенной калорийностью (ВКД).
<b>Стажировка</b>	Проводится на рабочем месте (медицинская организация, в которой работает слушатель) в соответствии с положением и программой стажировки.

***Виды самостоятельной работы:***

- Выполнение заданий в рабочей тетради;
- Работа с конспектом лекции, с презентацией;
- Изучение учебных материалов;

- Решение тестовых заданий;
- Работа со справочной литературой, с нормативной документацией;
- Составление памяток;
- Составление меню с учетом картотеки блюд;
- Составление раздаточных ведомостей.

# ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

## 1. Материально-техническое обеспечение программы.

Обучение по программе проводится с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, и предусматривает проведение занятий в традиционной форме или в форме вебинаров, самостоятельное освоение слушателями учебных, методических и дидактических материалов, опубликованных на образовательном портале учреждения (сайт дистанционного обучения с размещённой на нем СДО «Moodle»).

Цифровой образовательный контент представлен: текстовой информацией с использованием схем, таблиц; мультимедийной составляющей (презентации); блоком заданий для контроля (тесты для входного, промежуточного и итогового контроля знаний). Доступ к контенту обеспечивается посредством предоставления индивидуального логина и пароля обучающимся через образовательный интернет-портал Учреждения, обеспечивающих идентификацию пользователей и информационную безопасность. Слушателям предоставляются методические указания по работе в системе дистанционного обучения, методические рекомендации по изучению дистанционного курса.

Реализация программы требует наличия у обучающихся информационного устройства с выходом в Интернет и возможностью просмотра веб-страниц: персональный компьютер, ноутбук или нетбук, планшетный компьютер или смартфон (операционная система Windows).

Образовательная организация обеспечивает функционирование информационной образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающую освоение обучающимися образовательных программ независимо от места нахождения обучающихся.

Требования к учебно-материальному оснащению:

Наименование кабинетов	Вид занятия	Наименование оборудования, программного обеспечения
Компьютерный кабинет	консультации (on-line, off-line)	<ul style="list-style-type: none"><li>– ресурсы сети Интернет;</li><li>– электронная почта;</li><li>– информационные материалы;</li><li>– компьютерные системы тестирования и контроля знаний;</li><li>– ресурсы сети Интернет;</li><li>– сайт дистанционного обучения с размещённой на нем СДО «Moodle»;</li><li>– компьютер и т.д.</li></ul>

Кабинет практического обучения	Лекция Вебинар	<ul style="list-style-type: none"> <li>– учебно-методическая документация;</li> <li>– мультимедийный проектор;</li> <li>– оборудование для проведения вебинаров, онлайн-трансляций;</li> <li>– симуляционные тренажёры;</li> <li>– медицинское оборудование;</li> <li>– доска классная;</li> <li>– компьютер и т.д.</li> </ul>
Медицинская организация	Стажировка	– оснащение отделения, кабинета и т.д.

Оценка качества полного освоения программы осуществляется в виде итоговой аттестации в форме тестирования в соответствии с требованиями и критериями, закреплёнными в локальных нормативных актах Учреждения. Для проведения итоговой аттестации используются 100 тестовых заданий первого уровня, составленных на основании учебно-методических материалов по темам и разделам учебно-тематического плана. Тестирование проходит в онлайн-формате на портале дистанционного обучения Учреждения.

## **2. Требования к квалификации педагогических кадров.**

Реализация дополнительной профессиональной программы осуществляется педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование и (или) дополнительное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины/модуля/раздела, обладающими соответствующими навыками в вопросах использования новых информационно-коммуникационных технологий при организации обучения и имеющих опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

**3. Требования к информационному обеспечению обучения** (перечень рекомендуемых учебных и периодических изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы, ЭУМК, учебно-методическая документация, нормативная документация):

### **3.1. Основные источники:**

1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21.
2. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г. Утверждены Распоряжением Правительства Российской Федерации N 1873-р от 25 октября 2010 г.

3. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
4. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
5. Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020г. N32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
6. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
7. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
9. ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
10. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 14.07.2021) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции» (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции").
11. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011 №883).
12. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 9 декабря 2011 г. N 882 (ред. от 28.01.2020).
13. Приказ МЗ и соцразвития РФ № 330 от 5 августа 2003 г. (ред. от 24.11.2016) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ».
14. Письмо Министерства здравоохранения РФ от 16 июля 2021 г. N 28-1/И/2-11090 Методические рекомендации "Картотека блюд диетического лечебного питания оптимизированного состава с включением специализированных пищевых продуктов диетического лечебного и диетического профилактического питания".

15. «Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания» под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна, Москва 2008 г.
16. Питание здорового и больного ребенка / (под ред. В.А Тутельяна, И.Я. Коня, Б.С. Каганова). Изд.5-е.М.: Издательство «Династия», 2011. - 280 с.
17. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практ. руководство (нормативной документ) / Сост. Б.С. Каганов, А.С. Шарафетдинов, Э.Н. Преображенская и др. – М.: 2010. – 496 с.
18. Организация питания в детских лечебно-профилактических учреждениях Республики Башкортостан: учебно-методическое пособие для врачей, Уфа 2010

### **3.2. Периодические издания:**

- «Практическая диетология»
- «Вопросы детской диетологии»

### **3.3. Электронные ресурсы:**

- <https://www.rosminzdrav.ru/>
- <http://minzdrav.gov-murman.ru/>
- <http://www.medmurmansk.ru/>
- <http://www.consultant.ru/>
- <http://www.garant.ru/>
- <http://meddaily.info/>
- [www.clindiet.ru](http://www.clindiet.ru)

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения тем программы проводится в процессе промежуточной аттестации в форме зачета.

При обучении с применением дистанционных образовательных технологий промежуточная оценка результатов освоения программы осуществляется в форме тестового контроля, а также выполнения слушателями самостоятельной работы.

Оценка качества полного освоения программы осуществляется в виде итоговой аттестации в форме тестирования в соответствии с требованиями и критериями, закреплёнными в локальных нормативных актах Учреждения.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Умения	Решение заданий в рабочей тетради, наблюдение и оценка выполнения практических действий. Итоговая аттестация.
Знания	Тестовый контроль, решение заданий в рабочей тетради. Итоговая аттестация.

## **ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

*Медицинская сестра/Медицинский брат (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:*

**1. Проведение мероприятий по профилактике неинфекционных и инфекционных заболеваний, формированию здорового образа жизни:**

- проведение экстренных профилактических мероприятий при возникновении аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников.

**2. Проведение мероприятий по профилактике неинфекционных и инфекционных заболеваний, формированию здорового образа жизни.**

- проведение работы по пропаганде здорового образа жизни;

- проведение работы по формированию и реализации программ здорового образа жизни;

- проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний;

- обеспечение инфекционной безопасности при оказании медицинской помощи, проведении профилактических медицинских осмотров.

**3. Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала:**

- ведение медицинской документации, в том числе в форме электронного документа;

- проведение работы по контролю выполнения должностных обязанностей находящимся в распоряжении медицинским персоналом;

- проведение работы по обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности;

- использование медицинских информационных систем и информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";

- использование в работе персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну.

**4. Оказание медицинской помощи в экстренной форме.**

— Оценка состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме;

— распознавание состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме;

- проведение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации;
- оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе, клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));
- проведение мероприятий по поддержанию жизнедеятельности организма пациента (пострадавшего) до прибытия врача или бригады скорой помощи.

#### **5. Организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации:**

- соблюдать основы рационального и лечебного питания здорового и больного человека;
- использовать характеристику диет по набору продуктов, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности;
- проводить мероприятия по соблюдению гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- применять порядок контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами.

**МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ  
(ПЕРЕЧЕНЬ МАНИПУЛЯЦИЙ)**

1. Дезинфекция, предстерилизационная очистка и стерилизация изделий медицинского назначения.
2. Санитарно-гигиенический режим пищеблока и буфетных
3. Сбор, временное хранение, удаление и утилизация медицинских отходов.
4. Обработка рук медицинского персонала и кожных покровов пациента.
5. Правил ношения, смены и хранения спецодежды.
6. Подсчет основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку.
7. Размещение продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.
8. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
9. Порядок контроля качества готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении
10. Отбор и хранение суточной пробы.
11. Транспортировка готовой продукции.
12. Составление меню с учетом картотеки блюд.
13. Составление раздаточных ведомостей.
14. Расчет химического состава блюд.
15. Пользование семи –, десятидневным, сезонным меню – раскладками.
16. Составление меню по лечебным столам по Певзнеру, с учетом картотеки блюд.
17. Использование таблиц взаимозаменяемости продуктов.
18. Использование таблиц замены продуктов по белкам и углеводам.
19. Определение готовности блюд к употреблению.
20. Организации энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях
21. Введение инсулина.
22. Ингаляционные способы введения лекарственных средств (ингалятор, небулайзер).
23. Сердечно-легочная реанимация.

## **МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ (ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ)**

### **I. Общая диетология.**

1. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.
2. История развития науки о питании. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания.
3. Рациональное питание населения как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.
4. Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания.
5. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.
6. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессах пищеварения.
7. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность).
8. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка.
9. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира.
10. Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.
11. Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов.
12. Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Продукты – источники витаминов.
13. Макро- и микроэлементы и их значение в питании.

### **II. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.**

1. Зерновые продукты – зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Гигиенические требования к качеству хлеба (ГОСТ влажности, кислотности, пористости), крупам.
2. Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании всех групп населения. Пищевая ценность молока. Гигиенические требования к качеству молока (ГОСТ).

3. Кисломолочные продукты. Их значение в питании взрослого здорового человека и больного. Питательные и лечебные свойства. Гигиенические требования к качеству.
4. Яйца и яичные продукты. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Гигиенические требования к качеству яиц.
5. Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Колбасные изделия. Виды колбас. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.
6. Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.
7. Овощи и плоды. Их значение в питании здорового и больного человека.
8. Консервы. Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов для диетического, детского питания и к консервам вообще. Санитарная экспертиза.
9. Пресервы. Пищевая ценность и их гигиенические требования к хранению и качеству содержимого пресервов.

### III. Лечебное питание.

1. Руководство лечебным питанием в лечебных учреждениях. Права и обязанности диет-сестры.
2. Документация пищеблока. Приказы. Распоряжения.
3. Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава картотеки блюд.
4. Правила составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.
5. Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб, организация отпуска пищи из кухни и доставка ее в буфетную.
6. Работа буфетной, подогревание пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Кормление больных, находящихся на постельном режиме и зондовых. Контроль за «передачей» больным.
7. Диета и ее составные элементы.

### IV. Гигиена питания.

1. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, к оборудованию, помещениям и инвентарю.
2. Содержание территории и помещений, удаление пищевых отходов.
3. Режим мытья столовой и кухонной посуды. Допущенные моющие средства.
4. Условия и сроки реализации пищевых продуктов
5. Транспортные средства для перевозки различных продуктов; санитарные требования к ним и транспортным рабочим.
6. Гигиена хранения различных продуктов в кладовых.

7. Правила приготовления мясного фарша и изделий из него, гуляша, паштетов, студня.
8. Санитарные требования к условиям раздачи пищи. Правила и допустимые сроки хранения готовой пищи.
9. Санитарные требования к отпуску готовой пищи из кухни, транспортировка готовой пищи из кухни, транспортировка пищи в буфетные и раздача ее больным.
10. Пищевые токсикоинфекции. Причины, клиника, профилактика. Первая помощь.
11. Личная гигиена. Гигиена рук: правила мытья и дезинфекции. Показания к недопустимости к работе. Спецодежда, правила ее ношения и хранения.
12. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к молочным кухням.
13. Требования, предъявляемые к качеству коровьего молока на молочных кухнях.
14. Методы контроля качества коровьего молока на молочных кухнях.
15. Контроль за хранением запасов сырья, сухих молочных смесей и других продуктов питания на молочной кухне.
16. Пищевые отравления: ботулизм, токсикоинфекции, отравления солями тяжелых металлов. Их профилактика.
17. Санитарный режим на молочной кухне.
18. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции молочных кухонь.

#### **V. Лечебное питание при различных заболеваниях.**

1. Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Основные механизмы действия лечебного питания. Общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии.
2. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
3. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
4. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
5. Лечебное питание беременной и кормящей грудью женщины.
6. Лечебное питание при болезнях крови.
7. Лечебное питание при туберкулезе.
8. Лечебное питание при ожирении.
9. Лечебное питание при сахарном диабете.
10. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.
11. Лечебное питание при хирургических заболеваниях.
12. Особенности диетического питания лиц пожилого возраста.
13. Питание при аллергических заболеваниях.

#### **VI. Лечебная кулинария.**

1. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного.
2. Супы, их виды. Основы технологии приготовления супов.
3. Мясные блюда. Основные сведения по технологии предварительной обработки и приготовления блюд из мяса.
4. Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд.
5. Яичные и молочные блюда. Общие сведения по технологии приготовления блюд.
6. Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, лапши и муки.
7. Блюда из овощей. Обработка овощей и технология приготовления блюд.
8. Сладкие блюда и витаминные напитки. Общие сведения по технологии приготовления блюд.

### **VII. Детская диетология.**

1. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Преимущества. Сроки введения прикормов.
2. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни.
3. Питание кормящей женщины. Методы борьбы с гипогалактией.
4. Питание беременной женщины.
5. Питание детей с 1 года до 3 лет, с 4-7 лет, с 7-15 лет.
6. Лечебное питание в школах –интернатах, общеобразовательных школах, санаториях-профилакториях.
7. Составление меню-раскладки на молочной кухне.
8. Санитарно-просветительная работа с населением по пропаганде правильного вскармливания детей.
9. Ведение учетно-отчетной документации на молочной кухне.
10. Проведение оценки качества молока, поступающего на молочную кухню.
11. Технология приготовления заквасок на молочной кухне.
12. Технология приготовления цельномолочной продукции на молочной кухне (молоко, кефир, сливки, творог, Биолакт, Бифидолакт).
13. Реализация готовой продукции с молочной кухни.
14. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.

### **VIII. Медицина катастроф и реанимация.**

1. Определение понятий «чрезвычайная ситуация» и «катастрофа».
2. Обязанности медицинских работников при чрезвычайной ситуации.
3. Определение понятия «сердечно-легочная реанимация».
4. Методика сердечно-легочной реанимации.

## ОБРАЗЕЦ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ

**Выберите один правильный ответ.**

**1. Меню – раскладку ежедневно утверждает:**

- а) главный врач*
- б) диетолог*
- в) главный бухгалтер*
- г) диетсестра*

**2. Основные свойства ботулотоксина:**

- а) устойчивость к действию кислого содержимого желудка*
- б) быстрая инактивация лекарственными препаратами*
- в) разрушение при подогреве пищи*
- г) быстрая инактивация в кислой среде*

**3. Продукты, с которыми наиболее часто связано возникновение сальмонеллеза:**

- а) яйца*
- б) фрукты*
- в) творог*
- г) овощи*

**4. Заболевание работников пищеблока, приводящее к инфицированию пищи стафилококками:**

- а) ожоги и инфицирование рук*
- б) аллергодерматоз*
- в) дифтерия*
- г) сальмонеллез*

**5. Понятие «режим питания» включает:**

- а) кратность приёмов пищи*
- б) виды потребляемых продуктов*
- в) количество пищи*
- г) условие приёма пищи*

**ЭТАЛОН ОТВЕТОВ ИТОГОВОГО ТЕСТИРОВАНИЯ (100 ТЕСТОВ)**

<b>№</b>	<b>Ответы</b>								
1	Б	21		41		61		81	
2	А	22		42		62		82	
3	А	23		43		63		83	
4	А	24		44		64		84	
5	А	25		45		65		85	
6		26		46		66		86	
7		27		47		67		87	
8		28		48		68		88	
9		29		49		69		89	
10		30		50		70		90	
11		31		51		71		91	
12		32		52		72		92	
13		33		53		73		93	
14		34		54		74		94	
15		35		55		75		95	
16		36		56		76		96	
17		37		57		77		97	
18		38		58		78		98	
19		39		59		79		99	
20		40		60		80		100	