

«СОГЛАСОВАНО»

На заседании методического совета  
 Протокол № 9 от 23.05.2024г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
 ГООАУ ДПО «МОЦПК СЗ»

Н.В.Ниденс  
 «23» 05 2024г.

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



**Цикл**  
**Категория слушателей:**  
**Объем часов:**

**26.1 «Диетология»**

**повышение квалификации**

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"

**Объем часов:**  
**Форма обучения:**  
**Режим занятий:**

**144 часа**  
**Очно - заочная**  
**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.	<b>Оказание первой и медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	Промежуточный контроль
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	-	
2.	<b>Стажировка.</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	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.	<b>Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>-</b>	Промежуточный контроль
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	-	
2.	<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	-	
3.	<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	-	
4.	<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	-	
5.	<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	1	1	-	

	населения.				
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>	1	1	-	
5.6.2	<i>Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.</i>	1	1	-	
5.6.3	<i>Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.</i>	1	1	-	
5.6.4	<i>Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.</i>	1	1	-	
5.6.5	<i>Консервы и пресервы.</i>	1	1	-	
<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 пищеблоков.	1	1	-	
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. Картоотека 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>	