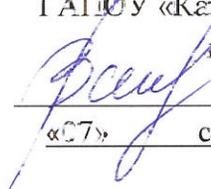


ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАЗАНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по научно - методической работе
ГАПОУ «Казанский медицинский
колледж»

 Т.В. Ванюшина
«07» сентября 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

ГАПОУ «Казанский медицинский
колледж»

 А.В. Шулаев
«08» сентября 2023 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СО СРЕДНИМ МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ
«Диетология»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ «Диетология»

ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
I. Паспорт программы	3
II. Учебный план, тематический план и содержание программы	8
III. Требования к результатам освоения программы	39
IV. Требования к условиям реализации программы	44

1. Паспорт программы

1.1. Целью реализации программы повышения квалификации медицинских работников, имеющих среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Акушерское дело», «Лечебное дело» и сертификат по специальности «Диетология», является развитие общих и профессиональных компетенций, совершенствование знаний и умений в рамках выполняемой ими профессиональной деятельности по специальности «Диетология».

Для обновления, углубления и расширения знаний и умений по указанному виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- работы с федеральными и региональными нормативными правовыми актами;
- использования прикладных информационных программ в сфере охраны здоровья граждан;
- соблюдения этических и деонтологических норм поведения, выполнения должностных обязанностей;
- составления меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов;
- подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку;
- размещения продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности;
- определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям;
- ведения документации на продукты питания и полуфабрикаты;
- выполнения требований по инфекционной безопасности и инфекционному контролю;
- соблюдения охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии при работе с медицинским оборудованием и инструментарием;
- проведения санитарно-гигиенического просвещения и гигиенического воспитания населения, пропаганды здорового образа жизни;
- оказания экстренной и неотложной медицинской помощи при неотложных состояниях, чрезвычайных ситуациях;
- ведения утвержденной медицинской и учетно-отчетной документации;

уметь:

- использовать законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения;
- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний;

- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.
- выполнять требования по инфекционной безопасности и инфекционному контролю;
- оказывать первую помощь при неотложных состояниях, чрезвычайных ситуациях и в условиях эпидемии;

знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, нормативные правовые акты по иммунопрофилактике;
- медицинскую документацию по питанию;
- картотеки блюд;
- химический состав и энергетическую ценность рациона;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- пищевые отравления и их профилактику;
- гигиенические требования к пищевым продуктам, их экспертизу;
- принципы рационального и лечебного питания;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ;
- пищевую ценность продуктов питания;
- характеристику лечебных диет;
- основы технологии приготовления диетических блюд;
- проведение экстренной и неотложной медицинской помощи;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации;
- основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила эксплуатации медицинского инструментария и оборудования;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

1.2. Планируемые результаты обучения

Слушатель должен развить **общие компетенции**, включающие в себя способность.

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения возложенных на него профессиональных задач, а также для своего профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение своей квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.
ОК 11.	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку.
ОК 12.	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
ОК 13.	Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.
ОК 14.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Слушатель должен развить **профессиональные компетенции**, включающие в себя способность и готовность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения.
ПК 2.	Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.
ПК 3.	Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.
ПК 4.	Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.
ПК 5.	Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.
ПК 6.	Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.
ПК 7.	Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.
ПК 8.	Выполнять требования по безопасности пациентов и медицинских работников.
ПК 9.	Оказывать медицинскую помощь при чрезвычайных ситуациях, экстренных и неотложных состояниях

Срок освоения программы повышения квалификации по очной форме обучения — 144 часа. Содержание программы представлено в виде модулей.

Инвариантная часть программы представляет собой блок модулей, на изучение которого отводится 144 часа. Изучение инвариантной части является обязательным и уменьшение объема часов, выделенных на ее изучение, не допускается.

Образовательной организацией могут быть выделены часы в рамках вариативной части на изучение актуальных проблем регионального здравоохранения за счет стажировки в объеме до 2-х недель (72 ч.). Выбор тематики вариативной части и определение объема часов образовательная организация осуществляет самостоятельно.

Примерный учебный план предусматривает внеаудиторную самостоятельную работу слушателей в размере 30% объема, отведенного на аудиторную работу.

1.3. Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей

На основании Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23.07.2010г № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих» квалификационная характеристика по должности «Медицинская сестра диетическая» включает в себя:

Должностные обязанности

Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картстеккой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойно-кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

Должен знать: законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела; общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организации питания в отделениях медицинских организаций; особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; физиологию пищеварения; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока;

правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

Требования к квалификации. Среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и сертификат специалиста по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работы.

**II. Содержание программы
2.1. Учебный план**

№ п/п	Наименование специальных модулей/ модулей дисциплин	Максимальная нагрузка	Всего аудит. часов	в том числе			Самостоятельная работа	Форма контроля
				Лекции	Выездные занятия, стажировка, деловые игры и др.	Практические, лабораторные, семинарские занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
п	Инвариантная часть	192	144	84		60	48	
1.	Универсальный модуль УМ 1 Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации	12	8	8		0	4	Текущий контроль
2.	Универсальный модуль УМ 2 Коммуникационное взаимодействие и информационные технологии в профессиональной деятельности	14	10	2		8	4	Текущий контроль
3	Универсальный модуль УМ 3 Участие в работе по обеспечению безопасной среды в медицинской организации	16	12	6		6	4	Текущий контроль
4.	Универсальный модуль УМ 4 Медицина катастроф. Оказание медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, экстренных и неотложных состояниях	20	16	8		8	4	Текущий контроль
5.	Специальный модуль СМ 1 Участие в работе по обеспечению диетического питания	128	96	58		38	32	Текущий контроль
m	Вариативная часть							
m m+1								

Экзамен		2	2	2	2	2								
Итого		192	144	84	60	48								
Итоговая аттестация														

1. Тематический план и содержание универсального модуля 1 (УМ 1)
«Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов (всего)	Уровень освоения
1 тема 1.1 Основные нормативные правовые акты, регламентирующие охрану здоровья граждан РФ	2 Международные документы в области защиты прав и свобод человека. Конституция РФ. Нормативные правовые акты, регламентирующие реализацию федеральной и региональной политики в сфере охраны здоровья граждан. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации». Права и обязанности человека и гражданина, отдельных групп населения в сфере охраны здоровья, гарантии реализации этих прав. Права и обязанности медицинских организаций при осуществлении деятельности в сфере охраны здоровья. Права и обязанности медицинских работников.	4	1
тема 1.2 Гражданские и трудовые правоотношения в сфере охраны здоровья граждан	4 Гражданский кодекс РФ и иные акты, содержащие нормы гражданского права. Правовое положение участников гражданского оборота. Нематериальные блага и их защита. Защита чести, достоинства и деловой репутации медицинских работников. Правовое регулирование споров и конфликтов участников гражданского оборота: досудебные и судебные способы регулирования. Третейский суд как элемент системы управления качеством медицинской помощи. Трудовой кодекс РФ и иные акты, содержащие нормы трудового права. Установление государственных гарантий трудовых прав и свобод граждан, трудовые отношения, стороны трудовых отношений, основания возникновения трудовых отношений. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений. Социальное партнерство в сфере труда. Создание благоприятных условий труда, защита прав и интересов работников и работодателей. Особенности регулирования труда медицинских работников. Трудовой договор (контракт). Внутренние нормативные документы (локальные акты) медицинской организации. Социальная защита медицинских работников. Рассмотрение и разрешение трудовых споров и конфликтов.	2	1
тема 1.3. Юридическая ответственность в сфере охраны	Юридическая ответственность: понятие, формы и виды. Правонарушения медицинских работников. Юридическая оценка медицинских ошибок и дефектов медицинской помощи. Гражданско-правовая ответственность в сфере охраны здоровья граждан. Обязательство вследствие причинения вреда при оказании медицинской помощи. Обеспечение восста-		

<p>уровня исполнения</p>	<p>новления нарушенных прав пациента. Компенсация материального и морального вреда. Административная ответственность за нарушение норм санитарного законодательства, за нарушения условий и режима лечения. Уголовная ответственность за профессиональные правонарушения Дисциплинарная ответственность медиков за нарушение трудового законодательства и иных актов, содержащих нормы трудового права в медицинской организации.</p>		
<p><i>Самостоятельная внеаудиторная работа</i></p> <p>1. Работа в справочной правовой системе «Гарант», «Консультант Плюс», а также работа с комплектами жданий, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала. 2. Решение тестовых заданий и проблемно-ситуационных задач.</p>		4	3
<p>сего аудиторной учебной нагрузки по модулю</p>		8	

**2. Тематический план и содержание универсального модуля 2 (УМ 2)
«Коммуникационное взаимодействие и информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>2.1. Психологические и этические аспекты деятельности медицинских работников</p> <p>2.1.1. Общение в профессиональной деятельности медицинского персонала.</p>	<p>Общение как ключевой социально-психологический механизм профессиональной деятельности медицинских работников. Межличностная коммуникация в рамках профессионального общения медицинского персонала с коллегами и руководством. Принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.</p> <p>Личностно-ориентированное общение с пациентами. Типы реагирования пациентов на заболевания. Информирование пациента о состоянии его здоровья, об оказываемой медицинской помощи, эффективности методов лечения, используемых лекарственных препаратах и медицинских изделиях.</p> <p>Роль медицинских работников в формировании позитивной среды общения. Роль обучения в адаптации пациента и его семьи к заболеванию. Предупреждение межличностных конфликтов. Способы регулирования споров и конфликтов на досудебном уровне.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование позитивной среды профессионального общения. 2. Обучение пациента самоуходу и членов семьи уходу за пациентом. 	6	1
<p>2.1.2. Синдром эмоционального выгорания в профессиональной деятельности медицинского работника</p>	<p>Основные причины возникновения синдрома эмоционального выгорания у медицинского работника. Профилактика синдрома эмоционального выгорания. Методы психологической, социальной и медицинской реабилитации при данном синдроме.</p>	4	2
<p>Самостоятельная внеаудиторная работа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления 		1	1
		2	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
материала.			
2. Решение ситуационных задач			
раздел 2.2. Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	
тема 2.2.1.	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Технологии поиска тематической профессиональной информации в сети Интернет. 2. Специализированные (медицинские) ресурсы сети Интернет	2	2
тема 2.2.2.	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i> 1. Использование прикладных информационных программ на рабочих местах медицинского персонала. 2. Деловая переписка с использованием электронной почты.	2	2
организация лекционного документооборота			
	<i>Самостоятельная внеаудиторная работа</i> 1. Работа в справочной правовой системе «Гарант», «Консультант Плюс», а также работа с комплектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала. 2. Решение тестовых заданий и проблемно-ситуационных задач. 3. Работа с медицинскими информационными системами 4. Работа в сети Интернет по поиску публичной информации 5. Работа в сети Интернет по отправке деловой корреспонденции	2	3
	<i>всего аудиторной учебной нагрузки по модулю</i>	10	

3. Тематический план и содержание универсального модуля 3 (УМ-3)
«Участие в работе по обеспечению безопасной среды в медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>тема 3.1. ечебно-хранительный режим</p>	<p>Система обеспечения безопасности пациентов в медицинских организациях.</p> <p>Лечебно-охранительный режим как комплекс профилактических и лечебных мероприятий, направленных на лечение, уход и реабилитацию пациентов. Меры по обеспечению безопасности пациентов.</p> <p>Этико-деонтологические принципы работы персонала. Правила внутреннего распорядка для пациентов в медицинской организации как регламент реализации прав и обязанностей пациентов.</p> <p>Виды и режимы двигательной активности пациента. Обеспечение режима двигательной активности пациента по назначению врача.</p> <p>Основные правила наблюдения за пациентом. Соблюдение режима питания и сна пациентами. Расписание выполнения гигиенических и лечебно-диагностических мероприятий, создание условий для полноценного отдыха пациентов (общения с посетителями, организации досуга).</p> <p>Роль медицинской эргономики для обеспечения благополучия участников лечебно-диагностического процесса и повышения производительности труда медицинского персонала.</p> <p>Приемы, технологии и эргономическое оборудование безопасного перемещения пациента. Соблюдение правил биомеханики для безопасности труда персонала и здоровья пациента. Организация условий труда в медицинской организации.</p> <p>Организация лечебного питания в медицинских организациях. Кормление тяжелобольных и искусственное кормление пациентов. Больничное белье.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <p>1. Обеспечение безопасности пациентов в медицинской организации.</p> <p>2. Безопасное перемещение пациентов и грузов.</p> <p>3. Обучение пациента и членов его семьи технологиям безопасного перемещения.</p>	2	1
		2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения
<p>тема 3.2. санитарно-эпидемиологический режим в медицинских организациях. Инфекции, связанные с оказанием медицинской помощи (ИСМП)</p>	<p>Система обеспечения инфекционной безопасности и инфекционного контроля в медицинских организациях. Общие меры предосторожности в связи с проблемой внутрибольничных инфекций (ВБИ) или инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (ИСМП).</p> <p>Масштаб проблемы ИСМП. Структура, эпидемиология и профилактика ИСМП. Национальная Концепция профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи. Основные нормативные правовые документы и методические материалы по совершенствованию подходов и методов многоуровневой профилактики ИСМП. Роль средних и младших медицинских работников в профилактике ИСМП.</p> <p>Санитарно-эпидемиологический режим как комплекс противозидемических мероприятий. Требования к санитарно-эпидемиологическому режиму: гигиена пациента, гигиена медицинского персонала, дезинфекция воздуха и объектов окружающей среды, дезинфекция медицинских отходов, обработка изделий медицинского назначения (методы, средства, режимы, контроль качества). Организация проведения текущей и заключительной дезинфекции.</p> <p>Современные требования к аппаратуре, высокотехнологичные методы в области дезинфектологии. Организация работы центрального стерилизационного отделения (ЦСО).</p> <p>Меры предосторожности и первая помощь при отравлениях дезинфицирующими средствами.</p> <p>Мероприятия при возникновении ИСМП в медицинской организации. Профессиональная уборка (клининг) как способ контроля ИСМП.</p> <p>Система кратковременной антимикробной защиты в медицинской организации: индивидуальной защиты персонала, организация профессиональной уборки в медицинских организациях.</p> <p>Система взаимодействия медицинских организаций с организациями санитарно-эпидемиологического профиля. Принципы организации системы инфекционного контроля. Особенности дезинфекционного режима в специализированных отделениях. Требования к составлению программ инфекционного контроля. Внедрение программ инфекционного контроля в медицинских организациях.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно-эпидемиологический режим в различных структурных подразделениях медицинской организации 2. Технологии обеспечения инфекционной безопасности. 	2	1
		2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудио рных часов	Уровень освоения
<p>тема 3.3. профилактика вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции</p>	<p>Этиология, эпидемиология и методы профилактики вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции. Источники инфекций и механизмы заражения. Эпидемиологический надзор за распространением вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции на территории РФ.</p> <p>Нормативные правовые документы и методические рекомендации по профилактике вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции. Организация профилактики и борьбы с вирусными гепатитами и ВИЧ-инфекцией в медицинских организациях. Противозидемические мероприятия.</p> <p>Экстренная профилактика парентеральных вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции.</p> <p>Уход за больными ВИЧ-инфекцией и парентеральными гепатитами, правила безопасности при работе с ними. Возможные проблемы пациента, страх перед риском заражения ВИЧ-инфекцией. Особенности профилактики вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции у медицинских работников.</p> <p>Контроль своевременности выполнения профилактических мероприятий. Санитарно-просветительская работа. Регулярное информирование населения, в том числе через средства массовой информации, о доступных мерах профилактики вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила работы с пациентами при подозрении на вирусные гепатиты и/или ВИЧ-инфекцию, осуществление мероприятий при аварийных ситуациях. 2. Пути повышения эффективности мероприятий, осуществляемых в рамках профилактики вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции и совершенствования системы противодействия распространению этих заболеваний. 	2	1
<p><i>Самостоятельная внеаудиторная работа</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа в справочной правовой системе «Гарант», «Консультант Плюс», а также работа с комплектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала. 2. Изучение алгоритмов безопасного перемещения пациентов. 3. Решение тестовых заданий и проблемно-ситуационных задач. 		4	3
		12	

4. Тематический план и содержание универсального модуля 4 (УМ 4)

«Медицина катастроф. Оказание медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, экстренных и неотложных состояниях»

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения
1	2	3	4
аздел 4.1. Организация помощи, пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций			
ема 4.1.1 казание едицинской омощи аселению при резвычайных итуациях	<p>Основные поражающие факторы природных и техногенных катастроф. Службы и системы медико-санитарного обеспечения населения при возникновении чрезвычайных ситуаций (ЧС), в том числе при химических авариях, радиационных поражениях.</p> <p>Организация и осуществление медицинской помощи пораженным в зоне ЧС. Общие принципы этапного лечебно-эвакуационного обеспечения. Медицинская сортировка пораженных, сортировочные группы. Лечебно-эвакуационные мероприятия - оказание пораженным первой, доврачебной, первой врачебной помощи при острых психозах, отравлениях АХОВ и эвакуация в медицинские организации для продолжения лечения в них до исхода поражения (заболевания).</p>	2	1
<i>Самостоятельная внеаудиторная работа.</i>			
	<p>1. Работа в справочной правовой системе «Гарант», «Консультант Плюс», а также работа с комплектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.</p> <p>2. Решение тестовых заданий и проблемно-ситуационных задач.</p> <p>3. Работа с алгоритмами оказания первой помощи и экстренной медицинской помощи.</p> <p>4. Выполнение заданий в рабочей тетради.</p>	1	3
аздел 4.2. Оказание экстренной и неотложной медицинской помощи			
ема 4.2.1. казание ервой помощи ри состояниях заболеваниях, редставляющих угрозу жизни	<p>Виды оказания медицинской помощи: первая помощь, доврачебная помощь, экстренная и неотложная помощь. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи. Требования к комплектациям изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи. Первая помощь при паружких кровотечениях, травмах различных областей, ожогах, тепловом ударе, отмерозении, общем переохлаждении, отравлениях и т.д.</p>	2	1

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения
1	<p style="text-align: center;">2</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оказание помощи при кровотечениях. 2. Проведение иммобилизации при травмах различных областей тела. 3. Наложение повязок при травмах различных областей тела. 	3	4
<p>Тема 4.2.2. Базовая сердечно - легочная реанимация</p>	<p>Терминальные состояния. Базовая сердечно - легочная реанимация. Алгоритм проведения сердечно - легочной реанимации у детей и взрослых.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение приема Геймлиха. 2. Первичный реанимационный комплекс. 3. Введение воздуховода. 4. Введение ларинготрахеальной трубки. 5. Проведение Автоматической Наружной Дефибрилляции. 6. Проведение СЛР на фантоме. 	1	1
<p>Тема 4.2.3. Экстренная и неотложная медицинская помощь</p>	<p>Показания к оказанию экстренной медицинской помощи: угрожающие жизни болезни и патологические состояния - инфаркт миокарда, прорвращающаяся стенокардия, острая сердечная недостаточность, острое нарушение мозгового кровообращения (инсульт), острые аллергические реакции и др.</p> <p>Алгоритм оказания экстренной медицинской помощи при заболеваниях и патологических состояниях, представляющих угрозу для жизни пациента, в соответствии со стандартами медицинской помощи, порядками оказания медицинской помощи и компетенцией средних медицинских работников.</p> <p>Показания к оказанию неотложной медицинской помощи: болезни и патологические состояния, не угрожающие жизни пациента - высокая температура тела, повышение артериального давления и др.</p>	2	2
		3	1

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов	Уровень освоения
1	<p style="text-align: center;">2</p> <p>Алгоритм оказания неотложной медицинской помощи при заболеваниях и патологических состояниях в соответствии со стандартами медицинской помощи, порядками оказания медицинской помощи и компетенцией средних медицинских работников.</p>	3	4
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мониторинг состояния пациента (измерение АД, ЧСС, ЧД, и т.д.). 2. Оценка анатомо-физиологических параметров пациента. 	2	2
<p><i>Самостоятельная внеаудиторная работа.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Работа в справочной правовой системе «Гарант», «Консультант Плюс», а также работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала. 2. Решение тестовых заданий и проблемно-ситуационных задач. 3. Работа с алгоритмами оказания первой помощи и экстренной медицинской помощи. 4. Выполнение заданий в рабочей тетради 		3	3
Всего аудиторной учебной нагрузки по модулю		16	

5. Тематический план и содержание специального модуля 5 (СМ 1)
«Участие в работе по обеспечению диетического питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 5.1. Общая диетология			
Тема 5.1.1. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения. Определенные понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения. Определенные понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.	1	1
Тема 5.1.2. Основа сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	1	1
Тема 5.1.3. Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. По-	4	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
<p>Тема 5.1.4. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании</p>	<p>липеласященные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендательные нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология персераивания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.</p> <p>Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты – источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).</p>	2	1
<p>Самостоятельная внаудиторная работа.</p>	<p>Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, дошкольных образовательных организациях.</p> <p>Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель. Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк, хром) Рекомендательные нормы потребления И избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.</p>	3	3
<p>Раздел 5.2. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика</p>	<p>1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.</p> <p>2. Решения ситуационных задач.</p>	5	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Тема 5.2.1. Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.	1	1
Тема 5.2.2. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготовляемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуктазной пробе. Определение ингибирующих веществ.	1	1
Тема 5.2.3. Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	<p>Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц.</p> <p>Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо – источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Болесни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.</p>	1	1
Тема 5.2.4. Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Тема 5.2.5. Консервы и пресервы.	<p>Пищевая целостность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза.</p> <p>Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.</p>	1	1
Самостоятельная внеаудиторная работа.	<p>1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.</p> <p>2. Решение ситуационных задач.</p>	2	3
Раздел 5.3. Гигиена питания		17	
Тема 5.3.1. Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням	<p>Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока. Планировка, устройство и содержание пищеблоков.</p>	2	1
Тема 5.3.2. Санитарно-гигиенические требования к посуде	<p>Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> Удаление пищевых отходов. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Основные дезинфицирующие и моющие средства, правила их приготовления и использования. Контроль за качеством мытья посуды. Стерилизация посуды. Режимы стерилизации. 	1	1
Тема 5.3.3. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке,	<p>Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных про-</p>	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Транспору, присмуп и реализация пищевых продуктов	<p>дуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортно-гигиенические требования к транспортным средствам. 2. Условия и сроки хранения различных видов продукции. 3. Правила и сроки хранения готовой пищи. 4. Лабораторные исследования продуктов питания. 5. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования. 6. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным. 	1	1
Тема 5.3.4. Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд	<p>Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделе, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения.</p>	1	1
Тема 5.3.5. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	<p>Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Мощные и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов (стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов). Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.</p>	2	1
Санитарный режим в молочной кухне.	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Мощные и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. 2. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Взятие смывов. 	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
<p>Тема 5.3.6. Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания.</p>	<p>3. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации.</p> <p>4. Личная гигиена персонала. Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства.</p> <p>5. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Типы оборудования.</p> <p>6. Гигиенические требования к территории молочной кухни.</p> <p>Гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока. Гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья: соли, сахара, муки и других продуктов. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок.</p>	1	1
<p>Тема 5.3.7. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции.</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты. Условия и сроки хранения готовой продукции.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. 2. Разлив готовой продукции. Правила транспортировки готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции. 	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Тема 5.3.8. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	<p>Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней. Клинические симптомы. Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Понятия "пищевое отравление", "пищевая токсикоинфекция", "пищевая интоксикация". Современная классификация пищевых отравлений. Свойства возбудителей, эпидемиология, патогенез и клиника, профилактика. 4. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности. 	2	1
Самостоятельная внеаудиторная работа.	1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала. 2. Решение ситуационных задач.	1	2
Раздел 5.4. Организация лечебного питания в медицинских организациях		6	3
Тема 5.4.1. Управление, структура и организация лечебного питания в медицинских организациях	<p>Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Организация работы на кухне.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. 2. Принципы работы и отчетная документация по питанию. 	1	1
Тема 5.4.2. Документация пищеблока	<p>Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблока с бухгалтерией медицинской организации.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков. 	1	1
		1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Тема 5.4.3. Картотека блюд	<p>Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздающая ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления картотеки блюд. 2. Расчет химического состава различных блюд. 3. Технологии приготовления блюд. 4. Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии. 5. Демонстрация приготовления блюд лечебного питания при различных болезнях. 6. Самостоятельное приготовление отдельных блюд. 	2	1
Тема 5.4.4. Правила составления меню	<p>Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздающей ведомости. Составные элементы диеты: показания к назначению, целевое значение, химический состав и калорийность, температура пищи, кулинарная обработка, перечень рекомендуемых продуктов, перечень рекомендуемых блюд, запрещенные продукты и блюда.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок 2. Составные элементы диеты 3. Порядок получения продуктов со склада. 4. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Меззнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню. 	2	2
Тема 5.4.5. Организация контроля за качеством питания	<p>Основные критерии качества питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.</p>	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Тема 5.4.6. Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным	<p>Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подготовке пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.</p> <p>Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях медицинской организации.</p>	2	1
Самостоятельная внеаудиторная работа.	1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.	5	3
2. Решение ситуационных задач.		26	
Раздел 5.5. Лечебное питание при различных болезнях			
Тема 5.5.1. Лечебное питание при болезнях органов пищеварения	<p>Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных болезней. Питание при болезнях полости рта. Питание при ожогах и других болезнях пищевода.</p> <p>Питание при болезнях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь. Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний.</p> <p>Питание при болезнях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной дискинезии.</p> <p>Питание при болезнях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холциститы, желчно-каменная болезнь. Питание при болезнях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит.</p> <p>Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии.</p>	1	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Основные механизмы действия лечебного питания при болезнях органов пищеварения. 4. Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру. 5. Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезнью и ее 	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	<p>осложнениях.</p> <p>6. Питание при хронических энтероколитах, дискипезных кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу.</p> <p>7. Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени, хронических холециститах, желчно-каменной болезни, острых и хронических панкреатитах.</p> <p>8. Питание больных после резекции желудка и при наличии демпинг-синдрома.</p>	1	1
<p>Тема 5.5.2. Лечебное питание при болезнях сердечно-сосудистой системы.</p>	<p>Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. 2. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. 3. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. 4. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. 5. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру. 	2	2
<p>Тема 5.5.3. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.</p>	<p>Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалурии.</p> <p>Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления лечебных столов № 1А, № 1Б, № 7В, № 7-Д, № 7 по Певзнеру 2. Лечебное питание при оксалуриемии, фосфатурии, уратном уролитиазе 3. Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. 4. Специальные диеты по Борсу, Джихованни-Джаовонетти, индивидуальные разгру- 	1	1
		2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	<p>зачные дни</p> <p>5. Различные почечных диет по составу белка и поваренной соли.</p> <p>6. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.</p> <p>Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.</p>	1	1
<p>Тема 5.5.4. Лечебное питание беременной и кормящей женщины.</p>	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления диеты в первой и второй половинах беременности. 2. Питание при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях. 3. Разгрузочные молочные и фруктовые дни. 4. Питание кормящих грудью матерей. 5. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Пищевые добавки, используемые в питании кормящих женщин. 	1	2
<p>Тема 5.5.5. Лечебное питание при болезнях крови.</p>	<p>Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.</p>	1	1
<p>Тема 5.5.6. Лечебное питание при туберкулезе</p>	<p>Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 2, ее характеристика. Варианты диеты № 2 при туберкулезе горганы и кишечника</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. 2. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. 3. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. 4. Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру. 	1	2
<p>Тема 5.5.7. Лечебное питание</p>	<p>Диета № 8. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.</p>	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
при ожирении	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления лечебных столов № 8, №9 по Певзнеру. 2. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. 3. Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях. 4. Ресомсцудемы и запрещенные продукты. 5. Перечень низкокалорийных продуктов. 6. Режим питания больного с ожирением. 	1	2
<p>Гема 5.5.8. Лечебное питание при сахарном диабете.</p>	<p>Диета № 9. Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. 2. Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. 3. Режим питания больного сахарным диабетом. 	1	2
<p>Гема 5.5.9. Лечебное питание при инфекционных болезнях, диарее.</p>	<p>Общие принципы лечебного питания при инфекционных болезнях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии, гепатите А, дифтерии.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы составления лечебного стола № 4 по Певзнеру. 2. Режим питания, коррекция водного режима при острых инфекционных заболеваниях. 3. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. 4. Питание при дисбактериозе. 	1	2
<p>Гема 5.5.10. Принципы лечебного питания при хирургических</p>	<p>Принципы лечебного питания при хирургических болезнях в послеоперационном периоде. Диета № 2, протертая "челюстная диета". Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Диеты № 14, 14а с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.</p>	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Болезни в послеперационном периоде	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы лечебного питания после операций на органах желудочно-кишечного тракта. Состав протертых столов. 2. Принципы химического, механического и термического щажения, используемые при составлении диеты. 3. Зондовое питание больных. Расчет объема питания. 4. Принципы составления диеты № 2 – "челостной диеты". 5. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. 	1	2
Тема 5.5.11. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	<p>Применение диет в санаториях, санаториях – профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания.</p> <p>Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.</p>	1	1
Тема 5.5.12. Питание при аллергических болезнях	<p>Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет 2. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. 3. Соевые продукты. 4. Правила ведения "пищевого дневника". 5. Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях. 	1	1
Тема 5.5.13. Диетическое питание лиц пожилого возраста	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. 2. Принципы составления антисклеротической диеты. 3. Режим питания, количество употребляемой жидкости. 	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	4. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.	8	3
Замостоятельная внеаудиторная работа Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала Решение ситуационных задач.		7	
Раздел 5.6. Лечебная кулинария Тема 5.6.1. Значение сулинаруи в рациональном и лечебном питании. Технология приготовления супов.	Кулинарная обработка пици, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пици и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пици. Температура пици как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд. Специальные требования к приготовлению пици для больного. Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы.	1	1
Тема 5.6.2. Мясные, рыбные, птичные и молочные блюда.	Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадельки, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, зашпеченная, бифштекс в конверте, бефстрогани из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный зашпеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд. Контроль готовности яиц при тепловой обработке.	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	<p>Меры против пригираания молока (водяная баня и др.).</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд лечебного питания. Самостоятельное приготовление отдельных блюд. 2. Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Тепловая обработка молока. 3. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц. 	1	2
Тема 5.6.3. Блюда из круп, макаронных изделий.	<p>Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий. Хранение круп и готовых каш. 2. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд. 	1	1
Тема 5.6.4. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.	<p>Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов.</p> <p>Специальные требования при лечебном питании. протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления основных блюд из овощей отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей. 2. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для 	1	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	витаминация прельсю блюда. Заполнение документаши по витаминизации.		
Самостоятельная внеаудиторная работа.		2	3
1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.			
2. Решение ситуационных задач.			
Раздел 5.7. Детская диетология			
Тема 5.7.1.			
Питание здорового доношенного ребенка. Питание доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.	1	1
<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i>			
	1. Вскармливание материнским и донорским молоком. Требования к качеству и обработке донорского молока.		
	2. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности.		
	3. Крапность кормления в зависимости от возраста.		
	4. Меню ребенка первого года жизни.		
Тема 5.7.2.	Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	1	1
Естественное вскармливание детей первого года жизни.			
Тема 5.7.3.			
Смешанное и искусственное вскармливание	Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей перед неадаптированными. Потребность в основных пищевых ингредиентах и кало-	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
стей раннего возраста.	раже.		
Гема 5.7.4. Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение смешанного и искусственного вскармливания. 2. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. 3. Правила введения прикормов детям. 4. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей. <p>Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок.</p> <p>Технология приготовления цельномолочной продукции.</p> <p>Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой.</p> <p>Приготовление безмолочных каш.</p> <p>Технология приготовления настоев, соков, киселей.</p> <p>Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд.</p>	1	?
адаптированных и лечебных продуктов детского питания	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока. Тепловая обработка молока. 2. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара, муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. препаратов и других продуктов. 3. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания. 4. Технологический процесс приготовления заквасок. Требования к качеству и обработке молока, используемого для заквасок. Хранение препаратов, 	2	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
	<p>используемых для заквасок. Приготовлении первичной и производственной заквасок. Приготовление закваски для кефира и др. Приготовление закваски на основе мезофильных стафилококков для творога.</p> <p>5. Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.</p> <p>6. Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш.</p> <p>7. Технология приготовления настоев, соков, киселей.</p> <p>8. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовления отдельных блюд.</p> <p>9. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания.</p> <p>10. Технология приготовления лечебных блюд.</p> <p>11. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p>		
<p>Тема 5.7.5. Питание детей раннего возраста с молочной кухни.</p> <p>Тема 5.7.6. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в дошкольно-образовательных организациях,</p>	<p>Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.</p> <p>Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных в организованных коллективах. С-витаминизация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергиями, часто болеющих.</p>	1	1
		1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
Домах ребенка.	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение питания для нормального развития ребенка. 2. Нормы потребления белков, калорий, витаминов в зависимости от возраста (1-1,5; 1,5-3; 3-7 лет). 3. Принципы составления меню в ДОО. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. 4. Санитарно-гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. 5. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДОО. 	4	2
Тема 5.7.7. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	<p><i>Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Типы школьных столовых.</i></p>	1	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. 2. Принципы сбалансированного питания. 3. Типы школьных столовых. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию пищеблоков. 4. Перечень продуктов разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищеблока школы. 	2	2
Самостоятельная внеаудиторная работа.		6	3
1. Работа с конспектами лекций, учебниками, дополнительной литературой с целью закрепления материала.			
2. Решение ситуационных задач.			
Всего аудиторной учебной нагрузки по модулю		96	
Экзамен		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем аудиторных часов (всего)	Уровень освоения
<p>Темы рекомендуемых рефератов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональное питание человека 2. Введение в кулинарию и основы рационального питания. 3. Личная гигиена и рациональное питание – основа профилактики многих заболеваний. 4. Гигиена и рациональное питание беременных. 5. Биологически активные добавки к пище. 6. Диетология - соевая кулинария. 7. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. 8. Системы питания и диеты. 9. Питание детей в больнице. 10. Питание во время беременности. 11. Принципы питания здоровых и больных детей старшего возраста (старше 1 года). 12. Лечебное питание больных 13. Принципы здорового питания. Оценка функционального состояния пациента. 14. Дисбактериоз кишечника. 15. Диеты при заболеваниях почек, ожирении, сахарном диабете, туберкулезе и истощении. 16. Диеты при язвах, гастритах, заболеваниях кишечника, печени, желчных путей и сердечнососудистых заболеваниях. 			

III. Требования к результатам освоения программы модуля

3.1. Оценка качества освоения программы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

<p>ПК 1. Использовать нормативную правовую документацию, прилаженную профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота знаний нормативно-правовой базы - Аккуратность и грамотность оформления медицинской документации 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Решение проблемно-ситуационных задач
<p>ПК 2. Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота знаний нормативно-правовой базы об этических, деонтологических, должностных обязанностях медицинской сестры - Правильность проведения санитарно-просветительной работы 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный или письменный экзамен - Оценка выполнения практических умений - Решение проблемно-ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 3. Составлять меню – раскладку с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность составления меню-раскладок с учетом норм физиологических потребностей биологических свойств пищевых продуктов - Грамотность оформления медицинской документации 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно-ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 4. Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно-ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 5. Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота знаний по размещению продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Тестирование
<p>ПК 6. Определять качество продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям 	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно-ситуационных задач

		<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 7. Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.</p>	<p>Грамотность оформления документации на продукты питания и полуфабрикаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 8. Выполнять требования по безопасности пациентов и медицинских работников</p>	<p>Полнота знаний нормативных правовых актов по инфекционной безопасности и инфекционному контролю</p> <p>Полнота знаний по осуществлению инфекционной безопасности и инфекционного контроля</p> <p>Грамотность оформления медицинской документации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно-ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий
<p>ПК 9. Оказывать медицинскую помощь при чрезвычайных ситуациях, экстренных и неотложных состояниях</p>	<p>Полнота знаний нормативных правовых актов по оказанию доврачебной помощи при экстренных и неотложных состояниях</p> <p>Полнота знаний по оказанию доврачебной помощи при экстренных и неотложных состояниях</p> <p>Правильность проведения мероприятий доврачебной помощи</p> <p>Грамотность оформления медицинской документации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Устный экзамен - Оценка выполнения практических действий - Решение проблемно-ситуационных задач - Тестирование - Демонстрация практических действий

<p>Результаты (освоенные общие компетенции)</p> <p>ОК 1 Поливать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы</p>	<p>Основные показатели оценки результата</p> <p>Правильность понимания социальной значимости профессии</p> <p>Обоснованность применения методов и способов решения профессиональных задач, анализ</p>	<p>Формы и методы контроля и оценки</p> <p>- Устный или письменный экзамен</p> <p>- Устный или письменный экзамен</p> <p>- Оценка на практических заданиях</p>
---	--	---

<p>и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>эффективности и качества их выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чётко и быстро оценивать ситуацию и правильно принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность 	<ul style="list-style-type: none"> - Решение ситуационных задач - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения возложенных на него профессиональных задач, а также для своего профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность, точность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности фельдшера 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективность взаимодействия с обучающимися, коллегами, руководством ЛПУ, пациентами 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота ответственности за работу подчиненных, за результат выполнения заданий 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение своей квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективность планирования обучающимися повышения личного уровня и своевременность повышения своей квалификации 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Рациональность использования инновационных технологий в профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка на практических занятиях

<p>ОК 10. Бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям народа, уважать социальные, культурные и религиозные различия.</p>	<p>– Бережность отношения к историческому наследию и культурным традициям народа Толерантность по отношению к социальным, культурным и религиозным различиям</p>	<p>– Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку.</p>	<p>Пошлого оценки соблюдения правил и норм поведения в обществе и бережного отношения к природе</p>	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 12. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p>	<p>– Рациональность организации рабочего места с соблюдением необходимых требований и правил</p>	<p>Оценка на практических занятиях</p>
<p>ОК 13. Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</p>	<p>– Систематичность ведения пропаганды и эффективности здорового образа жизни с целью профилактики заболеваний</p>	<p>– Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения профессионального модуля</p>
<p>ОК 14. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>– Эффективность использования полученных профессиональных знаний</p>	<p>– Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе освоения профессионального модуля</p>

4.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Достоверение о повышении квалификации, сертификат специалиста по специальности «Диетология».

IV. Требования к условиям реализации программы

4.1. Требования к кадровому обеспечению программы

Реализация профессиональной Программы должна обеспечиваться педагогическим кадром, имеющим высшее медицинское образование. Преподаватели должны проходить курсы повышения квалификации не реже одного раза в пять лет.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению программы

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- мебель и стационарное учебное оборудование;
- медицинское оборудование и инструментов;
- хозяйственные предметы;
- учебно-наглядные пособия (фантомы, муляжи и др.);
- предметы ухода и самоухода;
- лекарственные препараты;
- медицинская документация;
- литература по медицинской реабилитации.

Технические средства обучения.

- компьютерная техника, мультимедиа-проектор или интерактивная доска.

Технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
- методические учебные материалы на электронных носителях;
- справочные материалы;
- доступ к сети Интернет.

4.3. Требования к учебно-материальному обеспечению программы

Оборудование учебных кабинетов для занятий:

1) Мебель и стационарное учебное оборудование:

стол для преподавателя,
стоны для обучающихся,
стул для преподавателя;
стулья для обучающихся,
шкафы для хранения дидактических материалов;
классная доска,
информационный стенд для обучающихся;
компьютерные столы и кресла для преподавателя и обучающихся.

2) Технические средства обучения:

компьютерная техника, мультимедиа-проектор или интерактивная доска.

3) Технологическое оснащение рабочих мест:

компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
методические учебные материалы на электронных носителях;
справочные материалы;
доступ к сети Интернет.

4.4. Требования к информационному обеспечению программы

Ссылки на электронные источники информации:

Информационно правовое обеспечение

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочная правовая система «Гарант».

Профильные web-сайты Интернета:

1. Министерство здравоохранения РФ (<http://www.gosminzdrav.ru>)
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.gosrotechnadzor.ru>)
3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)
4. Информационно методический центр «Экспертиза» (<http://www.stc.ru>)
5. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

5. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- Боровик Т.Э. Клиническая диетология детского возраста: Руководство / Т.Э. Боровик, К.С. Ладоло.- М.; МИА (Медицинское информационное агентство), 2015. - 720с.
- Шевченко В.П. Клиническая диетология / В.П. Шевченко В.П., В.Т. Ивашкина.- М.; ГЭОТАР-Медиа, 2014.-256с.

Дополнительная литература

- Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях / В.А. Тутельян (и др.). - М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2014.-460с.

Нормативная правовая документация:

1. Нормативные правовые акты по охране здоровья населения в РФ.

Составители:

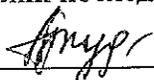
Ахметшина Н.М. – преподаватель дисциплины «Эпидемиология» высшей квалификационной категории Казанского медицинского колледжа.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Председатель ЦМК

дисциплины последипломного обучения

 Г.А.Аргудиева

Протокол № 1 от 06. сентября 2023 г.

ДИЕТОЛОГИЯ

Специальность: Диетология

Основная литература

1. Зорина И.Г. Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения: учебное пособие для СПО/И.Г.Зорина, В.Д.Соколова, Е.В.Макарова.-Санкт-Петербург: Лань, 2022.-308 с.
2. Ключникова Е.Д. Сестринское дело и сестринский уход. Раздел 3. Сестринский уход за пациентами: учебное пособие/Е.Д.Ключникова.-Ульяновск.: УлГУ, 2022.-216 с.
3. Линич, Э. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие / Э. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209909>

Дополнительная литература

1. Акопов, В.И. Правовое регулирование профессиональной деятельности медицинского персонала: учебное пособие/ В.И.Акопов.- Изд.2-е, исправ и доп. — Ростов н/Дону: Феникс, 2021. — 351 с. — ISBN 978-5-222-34291-6/ - Текст: непосредственный.
2. Барановский А.Ю. Диетология/ А.Ю. Барановский Изд-во Питер, 2019.-1104 с.
3. Бабушкин И. Е. Неотложная помощь в работе медицинской сестры: учебное пособие / И. Е. Бабушкин, В. К. Карманов. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 416 с. Режим доступа: ЭБС "Консультант студента".
4. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. Руководство, Р.Р. Кильдиярова: Изд-во ГЭОТАР-Медиа. 2019.-272 с.
5. Кулешова Л.И. Основы сестринского дела: учебник / Л.И. Кулешова, Е.В. Густаветова; под ред. В.В. Морозова.- 6-е изд. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. — 716 с.
6. Обуховец Т. П. Основы сестринского дела. Практикум: учебное пособие / Т. П. Обуховец.- 3-е изд. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. — 688 с.
7. Обуховец Т. П. Основы сестринского дела: учебное пособие / Т. П. Обуховец, О.В.Чернова.— 3-е изд. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 938 с.