**Министерство здравоохранения Иркутской области**

**Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**«Иркутский базовый медицинский колледж»**

РАССМОТРЕНО

Методист отделения ДПО

Л.И. Осипик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора ПО ДПО

Л.А. Кузьмина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

должность представителя работодателя

\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

подписьрасшифровка подписи

\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г

М.П.

**Тематический план**

**Цикла профессиональной переподготовки**

**по специальности «Диетология»**

**Цель:** профессиональная переподготовка со стажировкой на рабочем месте, совмещенной с освоением ПМ4 «Диетология»

**Категория слушателей:** специалисты со средним медицинским образованием по специальностям: Сестринское дело, Лечебное дело, Акушерское дело

**Срок обучения:** 504 часа

**Режим занятий:** 6 учебных часов в день

**Форма обучения:** очная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Наименование разделов, тем.** | Всего  часов: | Тео  рия | Прак тика |
|  | **МОДУЛЬ №1**  **Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности** | **20** | **16** | **4** |
| **1** | **Правовое обеспечение профессиональной деятельности** | **4:** | **4:** | **-** |
| 1.1 | Нормативно-правовое регулирование отношений в сфере здравоохранения. Нормативно-правовое регулирование организации медицинской помощи в РФ, регионе на современном этапе. Право на занятие медицинской деятельностью. Социальная поддержка и правовая защита средних медицинских работников. | 2 | 2 | - |
| 1.2 | Права и обязанности средних медицинских работников при оказании медицинской помощи.  Права и обязанности средних медицинских работников. Должностные инструкции. Повышение квалификации. Профессиональный карьерный рост. Ответственность средних медицинских работников. | 2 | 2 | - |
| **2** | **Психологические и эстетические аспекты деятельности медицинского работника.** | **6:** | **6:** | **-** |
| 2.1 | Общение в профессиональной деятельности среднего медицинского работника. Общение в профессиональной деятельности среднего медицинского работника. Личностно-ориентированное общение. Деловое общение. Межличностные конфликты, предупреждение, пути разрешения. | 2 | 2 | - |
| 2.2 | Основные причины синдрома профессионального выгорания. Основные причины проявления синдрома профессионального выгорания. Основы профилактики и реабилитации. | 4 | 4 | - |
| **3** | **Информационные технологии в профессиональной деятельности** | **10** | **6** | **4** |
| **3.1** | **Электронный документооборот, интернет, электронная почта** Понятие и роль информационных технологий. Электронные документы,  Электронный документооборот. Понятие, назначение, использование локальной сети. Интернет. Электронная почта. | 2 | 2 | - |
| **3.2** | **Медицинские информационные системы – МИС**  Знакомство и медицинской информационной системой МИС. Обзор возможностей, задач и основные функциональные компоненты МИС. Преимущества использования МИС. Обзор современных МИС | 2 | 2 | - |
| **3.3** | **Организация электронного документооборота в МО**  Организация документооборота в здравоохранении. Системы электронного документооборота (СЭД)  Перечень существующих СЭД Преимущества ЭДО.  Какие документы в клинике можно перевести в электронный вид. Какие документы в клинике затруднительно перевести в электронный формат. Порядок организации системы электронного документооборота в сфере медицины. Приказ Минздрава от 07.09.2020 № 947н | 2 | 2 | - |
|  | **Отработка практических навыков при работе с базами данных. Ведение медицинской документации**  Технологии поиска тематической (профессиональной) информации в сети Internet. Поиск информации при помощи различных поисковых систем и каталогов. Использование различных методов поиска информации: по ключевым словам, ссылкам, тематике. Специализированные (медицинские) ресурсы сети Интернет. **Дифференцированный зачёт.** | 4 | - | 4 |
|  | **МОДУЛЬ №2**  **Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.** | **22** | **14** | **8** |
| **1** | Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации. | **2** | **2** | **-** |
| 1.1 | Правовая защита пациента. Права граждан на оказание медицинской помощи. Правила внутреннего распорядка организации здравоохранения для пациентов как регламент обеспечения прав пациента на получение медицинской помощи. | 1 | 1 | - |
| 1.2 | Контроль и оценка лекарственной терапии и применения медицинских изделий. Нежелательные (неблагоприятные) побочные действия лекарственной терапии и применения медицинских изделий. Тактика медицинского работника. Мониторинг безопасности лекарственных препаратов и медицинских изделий. | 1 | 1 | - |
| **2** | **Обеспечение инфекционной безопасности пациента** | **18:** | **10:** | **8:** |
| 2.1 | Основы организации инфекционной безопасности.Проблема ВБИ. Причины возникновения и распространения ВБИ. Источники ВБИ. Возбудители ВБИ. Способы передачи. Классификация. Группа риска. Профилактика ВБИ. Санитарно-противоэпидемический режим МО. Обработка рук. | 6 | 4 | 2 |
| 2.2 | ВИЧ – инфекция. Вирусные гепатиты В и С. Эпидемиология. Клинические течения. Профилактические мероприятия. Использование аварийной аптечки анти – ВИЧ. Классификация предметов окружающей среды по категории риска переноса ВБИ | 4 | 2 | 2 |
| 2.3 | Методы обеззараживания.  Нормативные документы. Дезинфекционные мероприятия. Виды, методы, способы дезинфекции. Требования к персоналу при работе с дезинфектантами. Предстерилизационная очистка изделий медицинского назначения. Этапы. Контроль качества.  Утилизация медицинских отходов. Обработка изделий медицинского назначения многоразового использования.  Стерилизация. Методы, способы, режимы. Контроль стерильности. Оценка качества стерилизации. Правила работы со стерильным материалом. | 6 | 2 | 4 |
| 2.4 | Безопасное перемещение пациентов. Медицинская эргономика. Понятие. Значение. Правила биомеханики. Факторы риска при работе с грузами. Профилактика травматизма. Приемы. Технологии и эргономическое оборудование безопасного перемещения пациента. | 2 | 2 | - |
| **3** | **Обеспечение благоприятной психологической среды.** | **2:** | **2:** | **-** |
| 3.1 | Обеспечение благоприятной психологической среды. Этика, деонтология. Лечебно – охранительный режим. Психология общения и физическая безопасность пациента. Дифференцированный зачёт. | 2 | 2 | - |
|  | **МОДУЛЬ №3**  **Оказание доврачебной помощи при экстренных и неотложных состояниях** | **18** | **12** | **8** |
| **1** | **Медицинская помощь при состояниях и заболеваниях, представляющих угрозу для жизни.** | **14:** | **10:** | **6** |
| 1.1 | Терминальные состояния. Базовая сердечно-легочная реанимация. Алгоритм проведения сердечно-легочной реанимации | 4 | 2 | 2 |
| 1.2 | Неотложная помощь при травмах и травматическом шоке, несчастных случаях, представляющих угрозу для жизни пострадавшего. Особенности оказания помощи. Освоение методов остановки кровотечений. Первая помощь при геморрагическом шоке. | 4 | 2 | 2 |
| 1.3 | Неотложная помощь при отравлениях. Острых аллергических реакциях. Анафилактический шок, причины, клинические проявления. Алгоритм оказания экстренной помощи при анафилактическом шоке. | 2 | 2 | - |
| 1.4 | Доврачебная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях, в соответствии со стандартами и порядками оказания неотложной помощи и компетенцией средних медицинских работников. Общее охлаждение, отморожения, ожоги, утопление, электротравма. | 4 | 2 | 2 |
| **2** | **Помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях.** | **4:** | **2:** | **2:** |
| 2.1 | Современные принципы медицинского обеспечения населения при Ч.С. и катастрофах. Основные поражающие факторы природных и техногенных катастроф. Организация помощи при химических авариях радиационных поражениях. Дифференцированный зачёт | 4 | 2 | 2 |

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ (НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ)**

**По профессиональному модулю (ПМ4) «Диетология», совмещенной со стажировкой на рабочем месте по индивидуальной программе обучения**

**Цель:** профессиональная переподготовка (504 час**)**

**по специальности Диетология**

**Категория слушателей:** обучающиеся на цикле ПП

**Продолжительность обучения (стажировки):** 434 часа

**Режим занятий:** 6 учебных часов в день

**Форма обучения:** очная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Наименование разделов, тем** | **Кол-во час** |
| **1** | Организация рационального, лечебного и детского питания в Российской Федерации.  Место рационального, лечебного и детского питания в системе здравоохранения, нормативные документы, регламентирующие организацию питания. | **6** |
| **2** | **Общая диетология** | **78** |
| 2.1 | Физиологическое значение пиши, ее роль в сохранении  здоровья, профилактике заболеваний населения. Физиологическое значение пищи, история развития науки о питании, сбалансированное питание. | 6 |
| 2.2 | Концепция сбалансированного и рационального питания, как важная социальная и гигиеническая проблема. Определение понятия, физиологические потребности в основных пищевых ингредиентах, калораже, чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотика), методы нейтрализации. | 6 |
| 2.3 | Основы рационального питания. | **42** |
| 2.3.1 | Рациональное питание как важнейшая социальная и  гигиеническая проблема.  Определение понятия, принципы, гигиенические нормативы (возраст, профессия). | 6 |
| 2.3.2 | Основы сбалансированного питания. Значение питания в  профилактике и лечении болезней насушенного метаболизма.  Определение понятия, принципы и концепция сбалансированного питания. Физиологические потребности в пищевых ингредиентах, калориях при болезнях нарушенного метаболизма. | 6 |
| 2.3.3 | Физиология пищеварения.  Учение о процессе пищеварения. Полостное, пристеночное пищеварение, нарушение при заболеваниях желудка, кишечника, желчевыводящих путей и печени, поджелудочной железы. Нормативы рационального питания, правительственные документы. | 6 |
| 2.3.4 | Значение белков и аминокислот в питании  Пищевая и биологическая ценность, потребность, соотношение, продукты - источники, нормы потребления, термическая обработка, патология усвоения, белковая недостаточность. | 6 |
| 2.3.5 | Значение жиров в питании  Пищевая ценность, состав, связь потребления с атеросклерозом, нормы потребления, продукты - источники, патология переваривания и всасывания, нарушение обмена. | 6 |
| 2.3.6 | Значение углеводов в питании  Физиология и патология углеводного обмена, нормы потребления, продукты-источники, не перевариваемые углеводы. | 6 |
| 2.3.7 | Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов.  Характеристика, продукты - источники, нормирование, избыток и недостаток, меры профилактики. Водно-солевой обмен, КЩР. | 6 |
| 2.4 | Пишевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика. | **24** |
| 2.4.1 | Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.  Пищевая ценность, витаминизация, качество, дефекты, сухие молочные и консервированные продукты. | 6 |
| 2.4.2 | Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании.  Состав и гигиенические требования.  Состав, требования к качеству продуктов. Пищевые отравления, заболевания, передающиеся человеку через данные продукты. | 6 |
| 2.4.3 | Овощи и фрукты, их значения в питании. Состав, гигиенические требования. Консервы и пресервы.  Пищевая ценность, переработка, консервирование, санитарная экспертиза. | 6 |
| 2.4.4 | Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в  питании. Продукты - источники белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов.  Пищевая и биологическая ценность, потребность, сочетание, обработка, профилактика заболеваний при дефиците и избытке, продукты - источники. | 6 |
| **3** | **Организация лечебного питания в лечебно­-профилактических учреждениях.** | **60** |
| 3.1 | Управление, структура и организация лечебного питания в  лечебно-профилактических учреждениях.  Роль главного врача, заведующего отделением, диетврача, диетсестры, заведующего производством, буфетчиц, поварского состава, совета по питанию. | 6 |
| 3.2 | Документация пищеблоков.  Перечень основных документов, заполнение, годовая отчетность, нормативные документы. | 6 |
| 3.3 | Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Документация  пищеблоков.  Должностные обязанности, принципы работы, перечень документации, ее ведение. Организация работы на кухне. | 6 |
| 3.4 | Картотека блюд. Картотека блюд, принципы составления меню, требования. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Получение продуктов для кухни. | 6 |
| 3.5 | Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты.  Составление картотеки блюд, расчет химического состава, механическое и химическое щажение, приготовление отдельных блюд. | 6 |
| 3.6 | Правила составления меню.  Однодневные, семидневные, сезонные меню-раскладки, таблица замены продуктов, составные элементы диеты. | 6 |
| 3.7 | Правила составления меню-раскладки.  Требования к составлению меню-раскладки, раздаточной ведомости. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов (по Певзнеру). | 6 |
| 63.8 | Организация контроля за качеством питания.  Критерии качественного питания. Методы контроля качества, нормы выхода, выемка проб. | 6 |
| 3.9 | Организация питания больных в отделениях.  Работа буфетных и столовых, подогревание пищи, питание больных в отделениях, на постельном режиме, зондовом питании. | 6 |
| 3.10 | Контроль за «передачами» больных.  Санитарно-гигиенические, диетологические требования, хранение, реализация, ответственность персонала. | 6 |
| **4** | **Лечебное питание при различных заболеваниях** | **84** |
| 4.1 | Значение диетотерапии в обшем комплексе лечебных мероприятий. Лечебно-профилактическое питание в санаториях, домах отдыха. Питание при особо опасных условиях труда.  Лечебное питание в ЛПУ, на промышленных предприятиях. | 6 |
| 4.2 | Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения  Лечебное питание при острых и хронических заболеваниях пищеварительной системы, после рецекзии желудка, гастроэктомии, ваготомии, столы по Певзнеру. | 6 |
| 4.3 | Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой  системы.  Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда, хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, ревматизме. Составление меню-раскладок по Певзнеру. | 6 |
| 4.4 | Лечебное питание пои заболеваниях почек, мочевыводщих путей.  Лечебное питание при остром и хроническом поражении ОМС, разгрузочные дни, специальные диеты. | 6 |
| 4.5 | Лечебное питание бессменной и кормящей женщины.  Диетическое питание беременной и кормящей женщины.  Питание в первой и второй половинах беременности, при патологии беременности, разгрузочные дни, питание кормящей грудью. | 6 |
| 4.6 | Лечебное питание при болезнях крови. Лечебное питание при анемиях, лейкозах. Составление лечебной диеты. | 6 |
| 4.7 | Лечебное питание при туберкулезе.  Лечебное питание при туберкулезе легких, костном, гортани, кишечника, кумысолечение. Составление лечебной диеты. | 6 |
| 4.8 | Лечебное питание при ожирении. Низкокалорийные продукты» лечебное голодание, разгрузочные дни, диета. | 6 |
| 4.9 | Лечебное питание при сахарном диабете. Толерантность к углеводам, диета, перечень продуктов, хлебные единицы. | 6 |
| 4.10. | Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы. Лечебные столы по Певзнеру, разгрузочные дни, лечебное голодание; углеводные единицы. Диета, обогащенная йодом, при лечении глюкокортикоидами. | 6 |
| 4.11 | Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.  дисбактериозе кишечника.  Общие принципы, особенности при брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии, дисбактериозе, мальабсорбции. | 6 |
| 4.12 | Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.  Диетотерапия после операций на органах желудочно- кишечного тракта, «челюстная диета», зондовое питание, при свищах ЖКТ, ожоговой болезни, отморожениях, травмах. | 6 |
| 4.13 | Питание при аллергических заболеваниях.  Гипоаллергенные, элиминационные диеты, «пищевой дневник», меню с учетом аллергических проб. | 6 |
| 4.14 | Принципы организации лечебного питания лиц пожилого и старческого возраста. Диетическое питание лиц пожилого возраста.  Принципы антисклеротической диеты, коррекция с учетом сопутствующей патологии. | 6 |
| **5** | Лечебная кулинария. | **54** |
| 5.1 | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.  Специальные требования к приготовлению пищи для больного, удаление экстрактивных веществ, усиленное питание, низкокалорийное питание. | 6 |
| 5.2 | Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.  Механическое, химическое воздействие на пищевые продукты, вкусовые качества пищи. Температура пищи как элемент лечебного питания (приготовление отдельных блюд). | 6 |
| 5.3 | Супы. Технология приготовления супов.  Основы технологии, бульоны, супы в лечебном питании, виды супов, технологические карты (приготовление отдельных блюд). | 6 |
| 5.4 | Мясные блюда. Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.  Основные сведения, разделка, тепловая обработка, нормы выхода, блюда лечебного питания, технологические карты  (приготовление отдельных блюд). | 6 |
| 5.5 | Яичные и молочные, блюда. Технология приготовления яичных и  молочных блюд.  Основные сведения, тепловая обработка, цельномолочные, лечебные молочные продукты (технология приготовления основных блюд). | 6 |
| 5.6 | Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий бобовых.  Основные сведения, нормы выхода, тепловая обработка, лечебные блюда (технология приготовления основных блюд). | 6 |
| 5.7 | Блюда из овощей. Обработка овощей, способы приготовления, нормы выхода, лечебное питание. | 6 |
| 5.8 | Сладкие блюда и витаминные напитки.  Общие сведения по технологии приготовления, холодные,  горячие, взбитые, сиропы, желе, компоты. | 6 |
| 5.9 | Технология- приготовления блюд из овощей, сладких фруктов  и витаминных напитков.  Обработка, нормы выхода, технология приготовления блюд, расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда, документация. | 6 |
| **6** | **Детская диетология.** | **92** |
| 6.1 | Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка. Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по естественному вскармливанию детей раннего возраста. Раннее прикладывание, расчет объема питания, «свободное» вскармливание, расчет питания недоношенному ребенку, молочные смеси. | 4 |
| 6.2 | Естественное вскармливание детей первого года жизни.  Определение, режим кормления, объем питания, прикорм, меню, потребность в ингредиентах, калориях, приготовление в домашних условиях детского питания. | 4 |
| 6.3 | Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка. Материнское и донорское молоко, состав, расчет суточного и  разового объема питания меню. | 4 |
| 6.4 | Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего  возраста.  Определение, расчет объема питания, кратность кормления, прикорм, коррекция, смеси. | 4 |
| 6.5 | Организация работы молочной кухни. Прием и хранение  молока и вспомогательных продуктов.  Роль детских молочных кухонь в питании, снижении заболеваемости и смертности детского населения. Нормативные документы, штаты. (Требования к качеству молока и вспомогательных продуктов, документация, лабораторный контроль, обработка. Технология приготовления продуктов детского питания) | 6 |
| 6.6 | Технология приготовления заквасок и основных продуктов  молочной кухни.  Процесс приготовления заквасок, хранение препаратов, приготовление цельно-молочной продукции, каш. Безмолочные каши, настои, соки, кисели. | 6 |
| 6.7 | Технология приготовления заквасок.  Технологический процесс, качество и обработка молока для заквасок, хранение препаратов, первичная и производственная закваска, кефир, закваска для творога. | 6 |
| 6.8 | Технология приготовления цельномолочной продукции.  Технологический процесс приготовления молока цельного, стерилизованного, витаминизированного, сливок, кефира детского, творога детского, кальцинированного. Приготовление молочных блюд. | 6 |
| 6.9 | Технология приготовления адаптированных и лечебных  продуктов детского питания.  Адаптированные стерилизованные молочные смеси, восстановленные, кисломолочные адаптированные смеси, лактобактерин, бифидумбактерин. | 6 |
| 6.10 | Питание детей раннего возраста с молочной кухни.  Перечень продуктов детского питания, показания, рецепт, отпуск продуктов. | 4 |
| 6.11 | Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей.  мясных и овощных блюд.  Приготовление блюд на основе муки, молочных и безмолочных каш, настоев, соков, киселей, мясных, овощных блюд. | 6 |
| 6.12 | Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка.  Значение питания, особенности приготовления пищи, набор продуктов, примерное меню, навыки детей во время еды, выход блюд, бракераж. | 4 |
| 6.13 | Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах. Нормы потребления в зависимости от возраста, ежедневные, семидневные, десятидневные меню, навыки детей во время еды, качество пищи, набор продуктов, объем порций. Посещение пищеблока ДОУ. | 4 |
| 6.14 | Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.  Пищеварение у детей и подростков, сбалансированное питание, набор продуктов, задачи медперсонала в организации питания школьников. | 4 |
| 6.15 | Питание детей при аллергодерматозах.  Определение, гипоаллергенные диеты, «пищевой дневник», набор продуктов, смеси из сои, гидролизата белка. | 4 |
| 6.16 | Питание детей раннего возраста при рахите и анемии.  Понятие о рахите и анемии, однодневное меню, прикорм, пищевые добавки, набор продуктов. | 4 |
| 6.17 | Питание детей при гипотрофии.  Понятие о гипотрофии, расчет объема питания, молочные смеси, смеси на основе гидролизата белка и жира. | 4 |
| 6.18 | Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемии и гипотрофии.  Принципы составления гипоаллергенных диет, ведение «пищевого дневника», набор продуктов, составление меню больным детям | 6 |
| 6.19 | Детская кулинария.  Принципы кулинарной обработки при приготовлении пищи детям первых трех лет жизни. Набор продуктовдля детского питания. **Дифференцированный зачёт.** | 6 |
| **Общее количество часов на стажировку** | | **434 час** |
| **7** | **Итоговая аттестация** (комплексный квалификационный экзамен) в т.ч:   * Консультация * Тестирование * Практическая часть | **10**  **2**  **2**  **6** |