**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.** | Всегочасов: | Теория | 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 сохраненииздоровья, 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 игигиеническая проблема.Определение понятия, принципы, гигиенические нормативы (возраст, профессия). | 6 |
| 2.3.2 | Основы сбалансированного питания. Значение питания впрофилактике 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 питанииПищевая и биологическая ценность, потребность, соотношение, продукты - источники, нормы потребления, термическая обработка, патология усвоения, белковая недостаточность. | 6 |
| 2.3.5 | Значение жиров в питанииПищевая ценность, состав, связь потребления с атеросклерозом, нормы потребления, продукты - источники, патология переваривания и всасывания, нарушение обмена. | 6 |
| 2.3.6 | Значение углеводов в питанииФизиология 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 впитании. 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 влечебно-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. Документацияпищеблоков.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 пищеваренияЛечебное питание при острых и хронических заболеваниях пищеварительной системы, после рецекзии желудка, гастроэктомии, ваготомии, столы по Певзнеру. | 6 |
| 4.3 | Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистойсистемы.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, нормывыхода, блюда лечебного питания, технологические карты(приготовление отдельных блюд). | 6 |
| 5.5 | Яичные и молочные, блюда. Технология приготовления яичных имолочных 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 фруктови 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 иразового объема питания меню. | 4 |
| 6.4 | Смешанное и искусственное вскармливание детей раннеговозраста.Определение, расчет объема питания, кратность кормления, прикорм, коррекция, смеси. | 4 |
| 6.5 | Организация работы молочной кухни. Прием и хранениемолока 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 продуктовмолочной 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 лечебныхпродуктов 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** |