**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 повышения квалификации**

**«Диетология»**

**Цель:** повышение квалификации со стажировкой на рабочем месте, совмещенной с освоением профессионального модуля 4 «Диетология»

**Категория слушателей:** заведующая молочной кухней, медицинская сестра по диетологии, в том числе детская

**Срок обучения:** 144 часа

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

**Форма обучения:** очная

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **И № п/п** | **Наименование разделов, тем.** | **всего** | **теория** | **практика** |
|  | **МОДУЛЬ №1**  **Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности** | **14:** | **10:** | **4:** |
| **1** | **Правовое обеспечение профессиональной деятельности** | **2:** | **2:** | **0:** |
| 1.1 | **Лекция** Нормативно-правовое регулирование отношений в сфере здравоохранения  Содержание учебного материала: 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. | 1 | 1 | \_ |
| 1.2 | **Лекция** Права и обязанности средних медицинских работников при оказании медицинской помощи  Содержание учебного материала: Права и обязанности средних медицинских работников. Должностные инструкции. Повышение квалификации. Профессиональный карьерный рост. Ответственность средних медицинских работников. | 1 | 1 | \_ |
| **2** | **Психологические и эстетические аспекты деятельности медицинского работника.** | **4:** | **4:** | **0:** |
| 2.1 | **Лекция** Общение в профессиональной деятельности среднего медицинского работника  Содержание учебного материала: Общение в профессиональной деятельности среднего медицинского работника. Личностно-ориентированное общение. Деловое общение. Межличностные конфликты, предупреждение, пути разрешения. | 2 | 2 | \_ |
| 2.2 | **Лекция**  Основные причины синдрома профессионального выгорания  Содержание учебного материала: Основные причины проявления синдрома профессионального выгорания. Характеристика синдрома эмоционального выгорания (СЭВ). Симптомы СЭВ. Изменение поведения. Изменение в чувствах. Изменение в мышлении. Изменения здоровья. Фазы развития СЭВ (по Селье). Профилактика СЭВ. Индивидуальная защита и организационные подходы. | 2 | 2 | \_ |
| **3** | **Информационные технологии в профессиональной деятельности.** | **8:** | **4:** | **4:** |
| 3.1 | **Лекция** Электронный документооборот, интернет, электронная почта  Содержание учебного материала:  Понятие и роль информационных технологий. Электронные документы,  Электронный документооборот. Понятие, назначение, использование локальной сети. Интернет. Электронная почта. | 2 | 2 | - |
|  | **Лекция** Медицинские информационные системы – МИС. Организация электронного документооборота в МО  Содержание учебного материала:  Знакомство и медицинской информационной системой МИС. Обзор возможностей, задач и основные функциональные компоненты МИС. Преимущества использования МИС. Обзор современных МИС. 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 | - |
| 3.2 | **Практическое занятие** Отработка практических навыков при работе с базами данных. Ведение медицинской документации  Содержание: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.** | **18:** | **10:** | **8:** |
| **1** | **Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.** | **2:** | **2:** | **0:** |
| 1.1 | **Лекция** Правовая защита пациента  Содержание учебного материала:  Права граждан на оказание медицинской помощи.  Правила внутреннего распорядка медицинской организации для пациентов как регламент обеспечения прав пациента на получение медицинской помощи. | 1 | 1 | \_ |
| 1.2 | **Лекция** 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 и медицинского персонала** | **15:** | **7:** | **8:** |
| 2.1 | **Лекция** Основы организации инфекционной безопасности  Регламентирующие нормативные документы по профилактике ИСМП (ВБИ). Система инфекционного контроля, инфекционной безопасности пациентов и персонала МО. Внутрибольничная инфекция. Определение. Причины роста. Источники возбудителей инфекции. Факторы передачи. Пути передачи. Профилактика ИСМП (ВБИ).  Обработка рук персонала МО. Применение кожных антисептиков. Использование перчаток. Утилизация медицинских отходов. | 4 | 2 | 2 |
| 2.2 | **Лекция** Методы обеззараживания  Деконтаминация. Классификация ИМН (изделий медицинского назначения) по степени риска. Обработка изделий медицинского назначения и предметов ухода. Дезинфекция. Пред стерилизационная очистка. Стерилизация. Методы, режимы стерилизации. Контроль качества дезинфекции, пред стерилизационной очистки и стерилизации.  Условия проведения обеззараживания, дезинфекции пред стерилизационной очистки ИМН. Приготовление дезинфицирующих средств. Меры предосторожности при работе с дезинфицирующими средствами. Правила работы со стерильным материалом. | 6 | 2 | 4 |
| 2.3 | **Лекция** ВИЧ – инфекция. Вирусные гепатиты В и С  Нормативно-методические материалы. Возбудители ВИЧ – инфекции. Эпидемиология. Клиническое течение. Лабораторная диагностика. Профилактика ВИЧ – инфекции и гемоконтактных инфекций. Профессиональная защита медицинских работников.  Обеспечение безопасности медицинских сотрудников на рабочих местах. Использование средств индивидуальной защиты, использование аварийной аптечки анти-ВИЧ. | 4 | 2 | 2 |
| 2.4 | **Лекция** Безопасное перемещение пациентов  Безопасное перемещение пациентов. Медицинская эргономика. Понятие. Значение. Правила биомеханики. Приемы. Технологии и эргономическое оборудование безопасного перемещения пациента. Факторы риска при работе с грузами. Профилактика травматизма. | 1 | 1 |  |
| **3** | **Обеспечение благоприятной психологической среды.** | **1:** | **1:** | **\_** |
| 3.1 | **Лекция** Обеспечение благоприятной психологической среды  Обеспечение благоприятной психологической среды. Этика, деонтология. Лечебно – охранительный режим. Психология общения и физическая безопасность пациента.  Дифференцированный зачёт. | 1 | 1 | \_ |
|  | **МОДУЛЬ №3**  **Оказание доврачебной помощи при экстренных и неотложных состояниях** | **16:** | **8:** | **8:** |
| **1** | **Медицинская помощь при состояниях и заболеваниях, представляющих угрозу для жизни.** | **14:** | **8:** | **6:** |
| 1.1 | **Лекция** Терминальные состояния. Базовая сердечно-легочная реанимация  Содержание учебного материала:  Понятие «терминальное состояние», причины, стадии и клинические проявления. Базовые реанимационные мероприятия, показания к их началу. Критерии оценки тяжести состояния пациента. Алгоритм проведения сердечно-легочной реанимации  **Практическое занятие** Отработка практических навыков по СЛР  Метод реанимации при участии одного или двух реаниматоров. Контроль эффективности реанимационных мероприятий. Техника безопасности при проведении базовой сердечно- легочной реанимации. Окончание реанимационных мероприятий. Констатация смерти. | 4 | 2 | 2 |
| 1.2 | **Лекция** Неотложная помощь при травмах и травматическом шоке, несчастных случаях, представляющих угрозу для жизни пострадавшего  Содержание учебного материала:  Определение, виды травм по характеру повреждения. Механические, физические, химические, биологические и комбинированные травмы. Особенности оказания доврачебной помощи при травмах на догоспитальном этапе. Травматический шок. Определение. Факторы развития шока. Классификация. Степени тяжести шока. Клиническая картина Принципы оказания неотложной помощи при травмах, травматическом шоке на догоспитальном этапе  **Практическое занятие**. Отработка практических навыков при оказании доврачебной помощи при травмах и травматическом шоке  Содержание учебного материала:  Освоение методов остановки кровотечений. Первая помощь при геморрагическом шоке. Правила обработки ран и наложения стерильных повязок. | 4 | 2 | 2 |
| 1.3 | **Лекция** Неотложная помощь при отравлениях, острых аллергических реакциях  Содержание учебного материала:  Анафилактический шок, причины, клинические проявления. Алгоритм оказания экстренной помощи при анафилактическом шоке. | 2 | 2 | \_ |
| 1.4 | **Лекция** Неотложная медицинская помощь при термических поражениях  Содержание учебного материала:  Механизмы формирования угрожающих жизни нарушений при переохлаждении, тепловом и солнечном ударах. Неотложная помощь при утоплении, электротравме, поражении молнией.  **Практическое занятие.** Отработка практических навыков при оказании доврачебной помощи при термических повреждениях  Содержание учебного материала:  Доврачебная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при термических повреждениях (общее охлаждение, отморожения, ожоги, утопление, электротравма). | 4 | 2 | 2 |
| **2** | **Помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях.** | **2:** | **0:** | **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 | 2 | \_ | 2 |

**ПРОГРАММА СТАЖИРОВКИ (НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ)**

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

**Цель:** повышение квалификации

**Категория слушателей:** заведующая молочной кухней, медицинская сестра по диетологии, в том числе детская

**Продолжительность обучения (стажировки):** 92 часа

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

**Форма обучения:** очная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **МОДУЛЬ №4**  **«Диетология»** | **92:** |
| **1** | Общая диетология | **12** |
| 1.1 | **Физиологическое значение пищи, её роль в сохранении здоровья населения.**  Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Роль пищи в сохранении здоровья, принципы рационального питания, гигиенические нормативы. Понятие, принципы сбалансированного питания. Нитраты, ксенобиотики. Профилактика болезней недостаточного и избыточного питания. Значение белков и аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в питании.  Пищевая, биологическая ценность. Продукты - источники, нормы потребления, патология усвоения. | 6 |
| 1.2 | **Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.** Зерновые. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Состав, питательная ценность, гигиенические требования, дефекты хлеба, болезни хлеба. Роль молока в питании ребенка, сухие смеси, качество молока, контроль молока. Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования. Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования. Консервы и пресервы.  Пищевая ценность, особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Гигиенические требования, пищевые отравления. Санитарная экспертиза. | 6 |
| **2** | Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. | 18: |
| 2.1 | Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока. Роль главного врача, заведующего отделением, диетврача, диетсестры, заведующего производством, буфетчиц, поварского состава, совета по питанию в организации лечебного питания. Документация, её роль, заполнение. Картотека блюд, принципы составления меню, требования. Раздаточная ведомость и меню - раскладка. Получение продуктов для кухни. Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты. Составление картотеки блюд, расчет химического состава, механическое и химическое щажение, приготовление отдельных блюд. | 6 |
| 2.2 | Правила составления меню. Организация контроля за качеством питания.  Однодневные, семидневные, сезонные меню-раскладки. Таблица замены продуктов, составные элементы диеты. Критерии качественного питания, нормы выхода, пробы. Правила составления меню-раскладки. Требования к составлению меню-раскладок, раздаточной ведомости. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов (по Певзнеру). | 6 |
| 2.6 | Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным.  Буфетные, столовые, контроль за питанием больных в отделениях. Кормление больных (постельный режим, зондовое питание). «Передачи» больным, хранение, реализация, ответственность персонала. | 6 |
| **3** | Лечебное питание при различных заболеваниях. | 24: |
| 3.1 | Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.  Питание при заболеваниях полости рта, желудка, кишечника, печени и желчевыводящих путей, поджелудочной железы, после резекции желудка, гастроэктомии, ваготомии.Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, болезнях крови. Питание при атеросклерозе, инфаркте миокарда, нарушении кровообращения, гипертонической болезни, анемиях, лейкозе. | 6 |
| 3.2 | Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.  Питание при остром и хроническом нефрите, ХПН, гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии. Лечебное и диетическое питание беременной и кормящей женщины.Питание в первой и второй половине беременности, токсикозах, разрешенные и запрещенные продукты. | 6 |
| 3.3 | Лечебное питание при ожирении, эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы. Диета № 8, 9, лечебное голодание, расчет потребляемых углеводов, режим питания. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее, дисбактериозе кишечника.Характеристика диеты при туберкулезе, брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии, дисбактериозе. | 6 |
| 3.4 | Лечебное питание при хирургических заболеваниях. Принципы питания в послеоперационном периоде. Характеристика диеты, «челюстная диета», зондовое питание, при свищах. Запрещенные и разрешенные продукты. Диетическое питание лиц пожилого возраста. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда. Разрешенные и запрещенные продукты, антисклеротическая диета, профилактическое питание. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.Гипоаллергенные и элиминационные диеты, меню с учетом результатов аллерголических проб. | 6 |
| **4** | Лечебная кулинария. | 12: |
| 4.1 | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.  Супы и мясные блюда. Рыбные, яичные и молочные блюда.  Технология приготовления бульонов, супов. Технология приготовления блюд из мяса, рыбы, яиц, молочных продуктов. Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Технология приготовления супов, мясных и рыбных блюд. Механическая переработка, химическое и температурное воздействие, вкусовые качества. Технологические карты. Технология приготовления молочных и яичных блюд. Цельномолочные, лечебные молочные продукты. Каши, кисели. Тепловая обработка яиц. | 6 |
| 4.2 | Блюда из круп, макаронных изделий, из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления блюд, нормы выхода, специальные требования при лечебном питании. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых, из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков. Технология приготовления, нормы выхода, расчет дозы витамина С. Документация | 6 |
| **5** | **Детская диетология.** | 12: |
| 5.1 | Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.  Естественное вскармливание детей первого года жизни. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста. Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по естественному вскармливанию. Суточный и разовый объем. Методы вскармливания недоношенного. Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка. Смешанное и искусственное вскармливание детей.  Определение, режим, расчет объема, прикорм, виды молочных смесей, применение  Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Роль детских молочных кухонь в питании детей, технологический процесс приготовления продуктов детского питания. Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов. | 6 |
| 5.2 | Технология приготовления заквасок, цельномолочной продукции, каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд, адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Прием, контроль качества, хранение, переработка, приготовление. Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Питание детей старше года.  Физиологические основы питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка. Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, детских садах. Молочные продукты, их отпуск, набор продуктов, нормы, меню, технология приготовления, организация питания. Питание детей в школах, интернатах, санаториях- профилактиках. Основы рационального питания, нормы, типы школьных столовых, гигиенические требования. Знакомство с работой пищеблока школы. Питание детей при аллергодерматозах, пахите, анемиях и гипотрофии.  Гипоаллергенные. диеты «пищевой дневник», набор продуктов, меню. | 6 |
| **6** | Санитарно-противоэпидемический режим пищеблока. Гигиена питания. | 6: |
| 6.1 | Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням. Санитарно-гигиенические требования к посуде. Помещение, территория, содержание. Кухонная и столовая посуда, содержание. Кухонная и столовая посуда, инвентарь. Режим мытья, контроль качества. | 2 |
| 6.2 | Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд.  Документация, сроки годности, транспорт, хранение продуктов, раздача пищи, суточные пробы. | 2 |
| 6.3 | Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации готовой продукции с пищеблока. Устройство, содержание, мытье и стерилизация посуды. Дезинсекция, дератизация. Личная гигиена персонала. Виды продукции, хранение, лабораторные исследования. | 2 |
| **7** | **Санитарно-гигиенические требования к детским молочным**  **кухням.** | **6:** |
| 7.1 | Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне. Размещение, планирование, устройство, содержание, санитарное состояние. Мытье, дезинфекция, стерилизация посуды. Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.  Гигиенические требования к качеству молока, вспомогательного сырья, производству заквасок, продуктов, качеству продукции. Транспортировка, выдача. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Транспортировка и реализация готовой продукции. Набор помещений, оборудование, территория, санитарное состояние, мытье и дезинфекция, стерилизация, контроль эффективности. | 6 |
| 8 | **Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.** Классификация, возбудители, клинические симптомы, основные направления в профилактике, личная гигиена персонала. Расследование пищевых отравлений.  **Дифференцированный зачёт.** | **4** |
| 10 | **Итого по стажировке, совмещенной с освоением ПМ4 «Диетология»** | **92** |
| **11** | **Итоговая аттестация (Компьютерное тестирование).** | **4** |
|  | **ИТОГО:** | **144** |