

**ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(ЧОУ ДПО «МИНО»)**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ЧОУ ДПО «МИНО»

Л.Я. Подпорина

14 января 2019 г.



Аннотация

**к дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации
«Диетология», 144 ч.**

I. Пояснительная записка

1. Актуальность программы.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения в дополнительном профессиональном образовании медицинских сестер диетических, заведующих молочной кухней.

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ, в приказах Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 г. №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Минздрава России от 5 июня 1998 г. №186 «О повышении квалификации специалистов со средним и фармацевтическим образованием», Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалифицированного справочника должностей руководителей,

специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012г. №66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным программам», Минздрава России от 10 февраля 2016 г. №83н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием».

2. Цель образовательной программы

Цель освоения программы повышения квалификации «Диетология», состоит в совершенствовании и получении новых компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

3. Задачи

1. Формирование профессиональных компетенций по вопросам диетологии.
2. Совершенствование навыков проведения дифференциально-диагностического поиска при патологических состояниях.
3. Формирование профессиональных компетенций по назначению лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях, контролю его эффективности и безопасности, вопросам рационального использования лекарственных средств в диетологии.
4. Формирование профессиональных компетенций по проведению профилактики заболеваний, санитарно-просветительной работы по формированию здорового образа жизни среди населения и контролю их эффективности.
5. Формирование профессиональных компетенций по реализации и контролю эффективности индивидуальных реабилитационных программ в части лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях.
6. Формирование профессиональных компетенций и практических навыков по оказанию неотложной помощи.
7. Совершенствование знаний и умений по правовым вопросам организации здравоохранения и организации деятельности подчиненного медицинского персонала.

4. Требования к квалификации слушателей

К освоению дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» допускаются лица:

- имеющие среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Диетология" без предъявления требований к стажу работы.

5. Описание перечня профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в процессе обучения.

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» у слушателей должны быть сформированы профессиональные компетенции (ПК).

Выпускник, освоивший программу, должен обладать **профессиональными компетенциями:**

1. Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации
2. Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации
3. Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации.
4. Выписка лечебного питания для пациентов в медицинской организации.
5. Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.
6. Контроль технологии приготовления пищи
7. Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации.
8. Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации.
9. Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации.
10. Проведение мероприятий по сохранению и укреплению здоровья населения, пациента и его окружения.

11. Проведение санитарно-гигиенического воспитания населения.
12. Участие в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.
13. Сотрудничество с взаимодействующими организациями и службами.
14. Ведение утвержденной документации.
15. Оказание доврачебной помощи при неотложных состояниях и травмах.
16. Участие в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях.
17. Взаимодействие с членами профессиональной бригады и добровольными помощниками в условиях чрезвычайных ситуаций.

6. Планируемые результаты обучения

В ходе освоения программы у слушателей будут сформированы следующие

знания:

- основ физиологии и патофизиологии организма;
- основ лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни;
- штатов и обязанностей диетологической службы медицинской организации;
- устройства пищеблока учреждений здравоохранения;
- технологического оборудования пищеблока (механического оборудования для первичной обработки продуктов, теплового и холодильного оборудования, немеханизированного оборудования);
- нормативных документов, регламентирующих организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации;
- системы назначения лечебного питания;
- положение о Совете по лечебному питанию;
- основ рационального питания здорового и больного человека;
- системы стандартных диет в медицинской организации, хирургических диет, разгрузочных диет, специализированных диет, специальных рационов;

- характеристик диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности;
- суточных норм питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях;
- режима питания в медицинской организации;
- картотеки и рецептуры диетических блюд;
- взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд;
- замены продуктов по белкам и углеводам;
- правил составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд;
- правил расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;
- гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- характеристики качества основных пищевых продуктов;
- сроков и условий хранения (годности) продуктов;
- технологического процесса приготовления пищи (первичной обработки пищи, тепловой обработки, порционирования, оформления и раздачи);
- рациональной организации производственного процесса;
- порядка контроля соблюдения требований гигиены труда;
- порядка контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами;
- правил проведения бракеража готовой продукции;
- С- витаминизации пищи;
- правил отбора и хранения суточных проб готовых блюд;
- основ валеологии и санологии;
- основ медицины катастроф;
- перечня документации пищеблока и требований к ее ведению;
- медицинской этики и деонтологии, психологии профессионального общения;

- правил охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда.

умения:

- разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара);
- формировать картотеку блюд;
- составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам;
- разнообразить питание пациентов за счет ассортимента блюд;
- оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам;
- проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет;
- регистрировать результаты бракеража в журнале;
- составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой;
- составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов;
- контролировать технологию приготовления диетических блюд;
- проводить инструктаж по санитарно-противоэпидемическому режиму по видам деятельности медицинских сестер;
- контролировать прохождение медперсоналом первичного и планового медицинского освидетельствования в установленном порядке;
- определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования;
- заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке;
- заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока.

навыки:

- организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации;

- организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации;
- планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации;
- выписка лечебного питания для пациентов в медицинской организации;
- контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации;
- организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации;
- контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации;
- выемка проб;
- выполнение требований лечебно-охранительного режима;
- обучение пациентов/членов их семей;
- заполнение учетно-отчетной документации;
- оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях;
- выполнение простых медицинских услуг, манипуляций и процедур сестринского ухода.

II. Учебный план

программы повышения квалификации

«Диетология»

Категория слушателей: медицинские диетологические сестры, медицинские сестры, ответственные за организацию лечебного питания.

Трудоемкость программы: 144 часа

Форма обучения: заочная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий и электронных форм обучения.

Режим занятий: 6 часов при шестидневной учебной неделе

№	Наименование модулей дисциплин	Трудоемкость, ч	Всего, ч	Электронные формы обучения, в т.ч.					Тестирование	Промежуточная аттестация	
				Лекции	Практические	Консультации	Работа с электронными базами данных	Работа в форуме, чате		зачет	экзамен
1.	Модуль 1. Система и политика здравоохранения в РФ	6	4	2	-	-	2	-	2	зачет	
2	Модуль 2. Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России	8	6	2	1	-	3	-	2	зачет	
3	Модуль 3. Основы медицинской психологии	10	8	1	3	-	4	-	2	зачет	
4	Модуль 4. Основы валеологии	10	8	2	2	-	4	-	2	зачет	
5	Модуль 5. Медицина катастроф и реанимация	6	4	0,5	1,5	-	2	-	2	зачет	
6	Модуль 6. Стандарты практической деятельности медицинской сестры	12	10	2	3	-	5	-	2	зачет	
7	Модуль 7. Общая диетология	10	8	3	2	-	3	-	2	зачет	
8	Модуль 8. Гигиена питания	12	10	1	4	-	5	-	2	зачет	
9	Модуль 9. Организация лечебного питания в ЛПУ	18	16	2	7	-	7	-	2	зачет	
10	Модуль 10. Лечебное питание при различных заболеваниях	18	16	1	7	-	8	-	2	зачет	

11	Модуль 11. Лечебная кулинария	10	8	0,5	3,5	-	4	-	2	зачет	
12	Модуль 12. Детская диетология	18	16	-	8	-	8	-	2	зачет	
	Итоговая аттестация	6									Тестирование
	ИТОГО:	144	114	17	42	-	55	-	24		