

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.И. МЕЧНИКОВА  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России)

КАФЕДРА СЕСТРИНСКОГО ДЕЛА И СОЦИАЛЬНОЙ РАБОТЫ

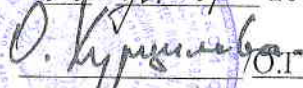
УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова

Минздрава России

«29» декабря 2015 г.

  
О.Г. Хурцилава  
(подпись) (ФИО)



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ (СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ) МЕДИЦИНСКИХ СЕСТЕР  
СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 288 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» (далее – программа), в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на получение новых компетенций необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть приобретение новой квалификации.

Трудоемкость освоения – 288 академических часа.

Основными компонентами программы являются:

- цель программы;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- требования к итоговой аттестации обучающихся;
- рабочие программы учебных модулей: «Фундаментальные дисциплины», «Специальные дисциплины», «Смежные дисциплины»;
- организационно-педагогические условия реализации программы;
- оценочные материалы.

В содержании программы предусмотрены необходимые знания и практические

## СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ И КОНСУЛЬТАНТОВ

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология»

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Лавут Л.М.	доцент	доцент	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрава России
2.	Аристидова С.Н.		ассистент	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрава России
3.				
По методическим вопросам				
4.	Михайлова О.А.		Заведующий ООСП	ГБОУ ВПО СГМУ им И.И. Мечникова Минздрава России
5.				

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология»

обсуждена на заседании кафедры сестринского дела и социальной работы « 23 » декабря 2015 г., протокол № 16.

Заведующий кафедрой, проф.  / Зоткин Е.Г. /  
(подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

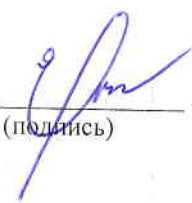
с отделом образовательных стандартов и программ ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России

« 19 » 12 2015 г.

Заведующий ООСП  /Михайлова О.А./  
(подпись) (ФИО)

Одобрено методическим советом факультета сестринского образования и медико-социальной работы

« 19 » 12 2015 г.

Председатель, проф.  /Онищенко Е.Ф./  
(подпись) (ФИО)

умения по социальной гигиене и организации здравоохранения.

Содержание программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы. Для удобства пользования программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом комплексе (далее – УМК).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, ОСК, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний.

В программу включены планируемые результаты обучения. Планируемые результаты обучения направлены на получение новых компетенций необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности медицинских сестер по специальности «Диетология», его профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами, квалификационными характеристиками по соответствующим должностям, профессиям и специальностям (или, квалификационным требованиям к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе).

В дополнительной профессиональной программе повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» содержатся требования к аттестации обучающихся. Итоговая аттестация по программе осуществляется посредством проведения квалификационного экзамена и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием программы.

Организационно-педагогические условия реализации программы. Условия реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» включают:

- а) учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам (модулям) специальности;
- б) учебно-методическую литературу для внеаудиторной работы обучающихся;
- в) материально-технические базы, обеспечивающие организацию всех видов дисциплинарной подготовки:
  - учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;
  - клинические базы в медицинских организациях, научно-исследовательских организациях Министерства здравоохранения Российской Федерации;
- г) кадровое обеспечение реализации программы соответствует требованиям штатного расписания кафедры;
- д) законодательство Российской Федерации.

## II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика новой квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Квалификационная характеристика по должности медицинская сестра диетическая

**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 картотеккой 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 гнойничковыми и 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; организацию 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

Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения дополнительной профессиональной программы программа повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология»

У обучающегося совершенствуются следующие универсальные компетенции (далее – УК):

- *Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (УК- 1);*
- *Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий (УК- 2);*
- *Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (УК- 3);*
- *Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (УК -4);*
- *Создавать благоприятную производственную среду в трудовом коллективе (УК- 5).*

У обучающегося совершенствуются следующие общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК):

- *Проводить профилактических мероприятий (ОПК-1);*
- *Участвовать в организации лечебного и профилактического питания (ОПК – 2);*
- *Формировать навыки здорового питания (ОПК – 3);*
- *Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество (ОПК-4);*
- *Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях (ОПК-5);*
- *Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОПК-6);*
- *Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности (ОПК-7);*
- *Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности (ОПК-8);*

Характеристика новых профессиональных компетенций, формирующихся в результате освоения дополнительной профессиональной программы программа повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология»

- Участвовать в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний (ПК-1);
- Представлять информацию о лечебном питании в понятном для пациента виде (ПК-2);
- Осуществлять приготовление блюд лечебно-профилактического питания для пациентов различного профиля, взаимодействуя с участниками лечебного процесса (ПК - 3);
- Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами (ПК-4);
- Применять лечебное питание в соответствии с номенклатурой лечебных диет (ПК-5);
- Соблюдать правила пользования аппаратурой, оборудованием в ходе приготовления блюд лечебного и рационального питания (ПК-6);
- Вести утвержденную медицинскую документацию (ПК-7);
- Оказывать доврачебную помощь при неотложных состояниях и травмах (ПК-8);
- Участвовать в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях (ПК-9);
- Работать с нормативно-правовой, учетно-отчетной и медицинской документацией (ПК-10);

Перечень знаний, умений и навыков медицинской сестры диетической

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна знать:

- основы диетологии;
- основы рационального и лечебного питания;
- основы приготовления блюд рационального и лечебного питания;
- нормативно-правовую документацию по содержанию пищеблоков;
- санитарно-эпидемиологические правила содержания пищеблоков;
- теоретические основы пищевых отравлений и пищевых инфекций и пути их профилактики.

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна уметь:

- правильно вести документацию пищеблока и склада;
- осуществлять контроль на всех этапах приготовления и раздачи пищи в соответствии с меню и раздаточной ведомостью;

- оказывать сотрудникам пищеблока и буфетных доврачебную помощь при неотложных ситуациях;
- применять новые санитарные правила и нормы, новые лечебные диеты;
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и буфетных;
- организовать своевременное прохождение периодических медицинских осмотров сотрудников пищеблока и осуществлять контроль за предварительным медицинским осмотром вновь поступающих на работу.

По окончании обучения медицинская сестра диетическая должна владеть:

- составлением меню-раскладок, меню-порционников, требований на выдачу продуктов со склада (кладовой);
- техникой расчета отходов при холодной и тепловой кулинарной обработке продуктов и расчетом выхода блюд;
- способами оказания первой медицинской помощи при ожогах, порезах и электротравме.

### III. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной повышению квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» проводится в форме квалификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку медицинской сестры диетической в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки медицинских сестер по специальности «Диетология». Лица, освоившие дополнительную профессиональную повышение квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации, сертификат специалиста.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

### IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «ФУНДАМЕНТАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

#### РАЗДЕЛ 1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>1.1</b>	<b>ФИЗИОЛОГИЯ И БИОХИМИЯ ПИТАНИЯ</b>
1.1.1	Физиология и биохимия питания.
1.1.2	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>1.2</b>	<b>ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА И ИХ БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ</b>
1.2.1	Пищевые вещества и их биологическая роль.
1.2.2	Значение белков в питании.
1.2.3	Значение жиров в питании.
1.2.4	Значение углеводов в питании.
1.2.5	Водорастворимые витамины и их роль в питании.
1.2.6	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.
1.2.7	Значение воды и минеральных веществ
<b>1.3</b>	<b>ТРАДИЦИОННАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ</b>
1.3.1	Питание как фактор роста развития и здоровья.
1.3.2	Основные понятия и термины в диетологии.
1.3.3	Концепция сбалансированного питания
1.3.4	Принципы рационального питания.
1.3.5	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное.
<b>1.4</b>	<b>НЕТРАДИЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ДИЕТОТЕРАПИИ</b>
1.4.1	Основные методы нетрадиционной диетотерапии. Общая характеристика.
1.4.2	Вегетарианство. Макробиотика. Раздельное питание.
1.4.3	Питание по группам крови и гемокоду. Питание по авторским программам
1.4.4	Разгрузочно-диетическая терапия
<b>1.5</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ</b>
1.5.1	Пищевая и биологическая ценность продуктов
1.5.2	Пирамида питания. Группы продуктов.

**РАЗДЕЛ 2**  
**НОРМАТИВНО-ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКОВ В**  
**МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ**

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
<b>2.1</b>	<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА</b>
2.1.1	Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях," Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год, Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ», Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей", СанПиН 2.1.3. 2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность
2.1.2	Должностные обязанности работников пищеблока
2.1.3	Документация бухгалтерского учёта
2.1.4	Составление меню-раскладки



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ  
«СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 3  
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА В МО, В ШКОЛЬНО-ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И  
В МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ.

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
<b>3.1</b>	<b>ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА.</b>
3.1.1	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков.
3.1.2	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных.
<b>3.2</b>	<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА</b>
3.2.1	Пищевые отравления.
3.2.2	Острые кишечные инфекции
3.2.3	Гепатиты
3.2.4	Паразитарные заболевания
3.2.5	Санитарные требования к содержанию пищеблока
3.2.6	Санитарные требования к персоналу пищеблока и содержанию помещений, оборудования и инвентаря
3.2.7	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи.

РАЗДЕЛ 4

КУЛИНАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ.

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
<b>4.1</b>	<b>ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ</b>
4.1.1	Способы первичной обработки продуктов
4.1.2	Расчёт отходов
<b>4.2</b>	<b>ВТОРИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ</b>
4.2.1	Виды и методы тепловой обработки продуктов.
4.2.2	Расчёт потерь при тепловой обработке продуктов. Расчёт выхода блюд.
<b>4.3</b>	<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ЛИЦ РАЗНОГО ВОЗРАСТА</b>
4.3.1	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц пожилого возраста.

РАЗДЕЛ 5

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗЛИЧНОГО  
ПРОФИЛЯ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
<b>5.1</b>	<b>ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ</b>
5.1.1	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля
<b>5.2</b>	<b>ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ.</b>
5.2.1	Основы лечебного питания при различных заболеваниях
5.2.2	Особенности приготовления лечебных блюд.
5.2.3	Хронические расстройства питания у детей и взрослых.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ  
«СМЕЖНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 6

ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
<b>6.1</b>	<b>ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ.</b>
6.1.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
6.1.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
6.1.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
6.1.4	Лечебное питание при ожирение
6.1.5	Лечебное питание при сахарном диабете
6.1.6	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях
6.1.7	Лечебное питание при ферментопатиях
6.1.8	Лечебное питание при аллергических заболеваниях
6.1.9	Лечебное питание при анемиях
6.1.10	Лечебное питание при заболеваниях костно-мышечной системы
6.1.11	Лечебное питание при туберкулезе
6.1.12	Лечебное питание при онкопатологии
6.1.13	Нутриционная поддержка

РАЗДЕЛ 7

МЕДИЦИНА КАТАСТРОФ И НЕОТЛОЖНАЯ ПОМОЩЬ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
<b>7.1</b>	<b>Основы медицины катастроф.</b>
7.1.1	Основы медицины катастроф.
<b>7.2</b>	<b>Основы сердечно-легочной реанимации.</b>
7.2.1	Основы сердечно-легочной реанимации.
<b>7.3</b>	<b>Неотложная доврачебная медицинская помощь.</b>
7.3.1	Неотложная помощь при кровотечениях
7.3.2	Неотложная помощь при ожогах
7.3.3	Неотложная помощь при электротравме.

V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: формирование профессиональных компетенций медицинской сестры диетической, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, т.е. приобретение новой квалификации, обеспечивающей самостоятельную профессиональную деятельность медицинской сестры.

Категория обучающихся: медицинские сестры

Трудоемкость обучения: 288 академических часа.

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6 академических часов в день

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Фундаментальные дисциплины»								
1:	<b>ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ</b>	66	22		44			Промежуточная аттестация (зачет)
1.1	<b>ФИЗИОЛОГИЯ И БИОХИМИЯ ПИТАНИЯ</b>	8	4		4			Текущий контроль (опрос)
1.1.1	Физиология и биохимия питания.	4	4					Текущий контроль (опрос)
1.1.2	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.	4			4			Текущий контроль (опрос)
1.2	<b>ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА И ИХ БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ</b>	26	2		24			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.1	Пищевые вещества и их биологическая роль.	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.2	Значение белков в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.3	Значение жиров в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.4	Значение углеводов в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.5	Водорастворимые витамины и их роль в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.6	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2.7	Значение воды и минеральных веществ	4			4			Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
<b>1.3</b>	<b>ТРАДИЦИОННАЯ ДИЕТОТЕРАПИЯ</b>	<b>12</b>	<b>8</b>		<b>4</b>			Текущий контроль (опрос)
1.3.1	Питание как фактор роста развития и здоровья.	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.3.2	Основные понятия и термины в диетологии.	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.3.3	Концепция сбалансированного питания	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.3.4	Принципы рационального питания.	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.3.5	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное.	4			4			Текущий контроль (опрос)
<b>1.4</b>	<b>НЕТРАДИЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ДИЕТОТЕРАПИИ</b>	<b>12</b>	<b>6</b>		<b>6</b>			Текущий контроль (опрос)
1.4.1	Основные методы нетрадиционной диетотерапии. Общая характеристика.	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.4.2	Вегетарианство. Макробиотика. Раздельное питание.	4			4			Текущий контроль (опрос)
1.4.3	Питание по группам крови и гемокоду. Питание по авторским программам	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.4.4	Разгрузочно-диетическая терапия	4	2		2			Текущий контроль (опрос)
<b>1.5</b>	<b>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТОВ</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>			Текущий контроль (опрос)
1.5.1	Пищевая и биологическая ценность продуктов	2	2					Текущий контроль (опрос)
1.5.2	Пирамида питания. Группы продуктов.	6			6			Текущий контроль (опрос)
<b>2.</b>	<b>НОРМАТИВНО-ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ РАБОТЫ</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>			Промежуточная аттестация

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
	<b>ПИЩЕБЛОКОВ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ</b>							(зачет)
2.1	<b>НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА</b>	20	8		12			Текущий контроль (опрос)
2.1.1	Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях," Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год, Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ», Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей", СанПиН 2.1.3.2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность	4	4					Текущий контроль (опрос)
2.1.2	Должностные обязанности работников пищеблока	4			4			Текущий контроль (опрос)
2.1.3	Документация бухгалтерского учёта	4	4					Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
2.1.4	Составление меню-раскладки	8			8			Текущий контроль (решение ситуационных задач)
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»								
<b>3</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА В МО, В ШКОЛЬНО-ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И В МОЛОЧНЫХ КУХНЯХ.</b>	<b>36</b>	<b>12</b>		<b>24</b>			Промежуточная аттестация (зачет)
3.1	<b>ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЬ И ПОСУДА.</b>	<b>4</b>			<b>4</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.1.1	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.1.2	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных.	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2	<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ РЕЖИМ ПИЩЕБЛОКА</b>	<b>32</b>	<b>12</b>		<b>20</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.1	Пищевые отравления.	3	3					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.2	Острые кишечные инфекции	3	3					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.3	Гепатиты	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.4	Паразитарные заболевания	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.5	Санитарные требования к	2	2					Текущий

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
	содержанию пищеблока							контроль (тестовый контроль)
3.2.6	Санитарные требования к персоналу пищеблока и содержанию помещений, оборудования и инвентаря	6			6			Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2.7	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи.	14			14			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>4.</b>	<b>КУЛИНАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ.</b>	<b>52</b>	<b>4</b>		<b>48</b>			Промежуточная аттестация (зачет)
<b>4.1</b>	<b>ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ</b>	<b>20</b>	<b>2</b>		<b>18</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.1.1	Способы первичной обработки продуктов	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.1.2	Расчёт отходов	12			12			Текущий контроль (решение ситуационных задач)
<b>4.2</b>	<b>ВТОРИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ</b>	<b>24</b>	<b>2</b>		<b>22</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.1	Виды и методы тепловой обработки продуктов.	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2.2	Расчёт потерь при тепловой обработке продуктов. Расчёт выхода блюд.	16			16			Текущий контроль (решение ситуационных задач)
<b>4.3</b>	<b>ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ЛИЦ РАЗНОГО ВОЗРАСТА</b>	<b>8</b>			<b>8</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
4.3.1	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц пожилого возраста.	8			8			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>5.</b>	<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ РАЗЛИЧНОГО ПРОФИЛЯ</b>	<b>22</b>	<b>10</b>		<b>12</b>			Промежуточная аттестация (зачет)
<b>5.1</b>	<b>ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
5.1.1	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	8	4		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>5.2</b>	<b>ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ.</b>	<b>14</b>	<b>6</b>		<b>8</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
5.2.1	Основы лечебного питания при различных заболеваниях	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
5.2.2	Особенности приготовления лечебных блюд.	8			8			Текущий контроль (тестовый контроль)
5.2.3	Хронические расстройства питания у детей и взрослых.	4	4					Текущий контроль (тестовый контроль)
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»								
<b>6.</b>	<b>ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ</b>	<b>72</b>	<b>26</b>		<b>46</b>			Промежуточная аттестация (зачет)
<b>6.1</b>	<b>ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ.</b>	<b>72</b>	<b>26</b>		<b>46</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)



Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
6.1.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	6	2		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.3	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	6	2		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.4	Лечебное питание при ожирение	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.5	Лечебное питание при сахарном диабете	8	2		6			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.6	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.7	Лечебное питание при ферментопатиях	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.8	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	6	2		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.9	Лечебное питание при анемиях	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.10	Лечебное питание при заболеваниях костно-мышечной системы	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.11	Лечебное питание при туберкулезе	2	2					Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.12	Лечебное питание при онкопатологии	6	2		4			Текущий контроль (тестовый контроль)
6.1.13	Нутриционная поддержка	8	2		6			Текущий

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
								контроль (тестовый контроль)
<b>7.</b>	<b>МЕДИЦИНА КАТАСТРОФ И НЕОТЛОЖНАЯ ПОМОЩЬ</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>10</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>7.1</b>	<b>Основы медицины катастроф.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
7.1.1	Основы медицины катастроф.	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>7.2</b>	<b>Основы сердечно-легочной реанимации.</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
7.2.1	Основы сердечно-легочной реанимации.	4	2		2			Текущий контроль (тестовый контроль)
<b>7.3</b>	<b>Неотложная доврачебная медицинская помощь.</b>	<b>6</b>			<b>6</b>			Текущий контроль (тестовый контроль)
7.3.1	Неотложная помощь при кровотечениях	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
7.3.2	Неотложная помощь при ожогах	2			2			Текущий контроль (тестовый контроль)
7.3.3	Неотложная помощь при электротравме.	2			2			
Итоговая аттестация		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>6</b>			Экзамен
Всего		288	86		202			

## VI. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

*Необходимо заполнить в Excel формате*

## VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
1.	Физиология и биохимия питания	1.1.1	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-6, ПК-2, ПК-5
2.	Пищевые вещества и их биологическая роль.	1.2.1	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-6, ПК-2, ПК-5
3.	Питание как фактор роста развития и здоровья.	1.3.1	ОПК-3
4.	Основные понятия и термины в диетологии.	1.3.2	ОПК-3
5.	Концепция сбалансированного питания	1.3.3	ОПК-3
6.	Принципы рационального питания.	1.3.4	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-5,
7.	Основные методы нетрадиционной диетотерапии. Общая характеристика.	1.4.1	ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5
8.	Питание по группам крови и гемокоду. Питание по авторским программам	1.4.3	ОПК-3, ПК-5, ПК-2
9.	Разгрузочно-диетическая терапия	1.4.4	ОПК-3, ПК-5, ПК-2
10.	Пищевая и биологическая ценность продуктов	1.5.1	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-6, ПК-2, ПК-5
11.	Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях," Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год, Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ», Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей", СанПиН 2.1.3.2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность	2.1.1	ОПК-6, ОПК-7, ПК-10
12.	Документация бухгалтерского учёта	2.1.3	ПК-7, ПК-10,
13.	Пищевые отравления.	3.2.1	ОПК-1, ОПК-2,

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
			ОПК-3, ПК-1, ПК-9, ПК-8,
14.	Острые кишечные инфекции	3.2.2	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-9, ПК-8,
15.	Гепатиты	3.2.3	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-9, ПК-8,
16.	Паразитарные заболевания	3.2.4	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-9, ПК-8,
17.	Санитарные требования к содержанию пищеблока	3.2.5	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1,
18.	Способы первичной обработки продуктов	4.1.1	ОПК-2, ПК-3, ПК-6,
19.	Виды и методы тепловой обработки продуктов.	4.2.1	ОПК-2, ПК-3, ПК-6,
20.	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	5.1.1	ОПК-2, ОПК-6, ПК-3, ПК-4, ПК-5
21.	Основы лечебного питания при различных заболеваниях	5.2.1	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5,
22.	Хронические расстройства питания у детей и взрослых.	5.2.3	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
23.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	6.1.1	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
24.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	6.1.2	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
25.	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	6.1.3	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
26.	Лечебное питание при ожирение	6.1.4	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
27.	Лечебное питание при сахарном диабете	6.1.5	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
28.	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях	6.1.6	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
29.	Лечебное питание при ферментопатиях	6.1.7	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
30.	Лечебное питание при аллергических	6.1.8	УК-4, ОПК-1, ОПК-

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
	заболеваниях		2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
31.	Лечебное питание при анемиях	6.1.9	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
32.	Лечебное питание при заболеваниях костно-мышечной системы	6.1.10	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
33.	Лечебное питание при туберкулёзе	6.1.11	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
34.	Лечебное питание при онкопатологии	6.1.12	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
35.	Нутриционная поддержка	6.1.13	ОПК-1, ОПК-2,
36.	Основы медицины катастроф.	7.1.1	ПК-8, ПК-9
37.	Основы сердечно-легочной реанимации.	7.2.1	ПК-8, ПК-9

Тематика семинарских занятий:

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
1.	Должностные обязанности работников пищеблока	2.1.2	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-8, ПК-1 – ПК-10
2.	Составление меню-раскладки	2.1.3	ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-10
3.	Санитарные требования к персоналу пищеблока и содержанию помещений, оборудования и инвентаря	3.2.6	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-8, ПК-1, ПК-6,
4.	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи.	3.2.7	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1
5.	Расчёт отходов	4.1.2	ОПК-6, ПК-10
6.	Расчёт потерь при тепловой обработке продуктов. Расчёт выхода блюд.	4.2.2	ОПК-6, ПК-10
7.	Особенности приготовления лечебных блюд.	5.2.2	ПК-2, ПК-3, ПК-5

Тематика практических занятий:

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
1.	Физиологические потребности в пищевых веществах и энергии.	1.1.2	ОПК-3

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
2.	Значение белков в питании.	1.2.2	ОПК-3
	Значение жиров в питании.	1.2.3	ОПК-3
3.	Значение углеводов в питании.	1.2.4	ОПК-3
4.	Водорастворимые витамины и их роль в питании.	1.2.5	ОПК-3
5.	Жирорастворимые витамины и их роль в питании.	1.2.6	ОПК-3
6.	Значение воды и минеральных веществ	1.2.7	ОПК-3
7.	Лечебное питание – основное, фоновое, вспомогательное.	1.3.5	ОПК-3
8.	Вегетарианство. Макробиотика. Раздельное питание.	1.4.2	ОПК-3
9.	Разгрузочно-диетическая терапия	1.4.4	ОПК-3
10.	Пирамида питания. Группы продуктов.	1.5.2	ОПК-3
11.	Составление меню-раскладки	2.1.4	ОПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-10
12.	Механическое, тепловое и другое технологическое оборудование пищеблоков.	3.1.1	ПК-6
13.	Инвентарь и посуда пищеблока и буфетных.	3.1.2	ОПК-8, ПК-1, ПК-7
14.	Санитарные требования к персоналу пищеблока и содержанию помещений, оборудования и инвентаря	3.2.6	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-8, ПК-1, ПК-6,
15.	Санитарные требования к пищевым продуктам и приготовлению пищи.	3.2.7	ОПК-1, ОПК-2, ПК-1
16.	Способы первичной обработки продуктов	4.1.1	ОПК-6, ПК-10
17.	Расчёт отходов	4.1.2	ОПК-6, ПК-10
18.	Особенности приготовления блюд для детей, взрослых и лиц пожилого возраста.	4.3.1	ПК-2, ПК-3, ПК-5
19.	Организация питания в лечебно-профилактических учреждениях различного профиля	5.1.1	ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-10
20.	Особенности приготовления лечебных блюд.	5.2.2	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
21.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	6.1.1	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1,

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
			ПК-2,
22.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	6.1.2	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
23.	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	6.1.3	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
24.	Лечебное питание при ожирение	6.1.4	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
25.	Лечебное питание при сахарном диабете	6.1.5	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
26.	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях	6.1.6	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
27.	Лечебное питание при ферментопатиях	6.1.7	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
28.	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	6.1.8	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
29.	Лечебное питание при анемиях	6.1.9	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
30.	Лечебное питание при заболеваниях костно-мышечной системы	6.1.10	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
31.	Лечебное питание при туберкулезе	6.1.11	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
32.	Лечебное питание при онкопатологии	6.1.12	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
33.	Нутриционная поддержка	6.1.13	УК-4, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2,
34.	Основы медицины катастроф.	7.1.1	ПК-8, ПК-9
35.	Основы сердечно-легочной реанимации.	7.2.1	ПК-8, ПК-9
36.	Неотложная помощь при кровотечениях	7.3.1	ПК-8, ПК-9
37.	Неотложная помощь при ожогах	7.3.2	ПК-8, ПК-9
38.	Неотложная помощь при электротравме.	7.3.3	ПК-8, ПК-9



## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Основная литература:

1. Барановский А.Ю. Болезни нарушения питания. Лечение и профилактика. Рекомендации профессора – гастроэнтеролога. – СПб.: Наука и техника 2007 – 304 с.
2. Барановский А.Ю., Райхельсон К.Л., Харитонов А.Г. Оценка состояния питания: Учебное пособие. – СПб.: Издательство СЗГМУ им. И.И. Мечникова 2013 – 64 с.
3. Закрѣвский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие – СПб.: Издательство СЗГМУ им. И.И. Мечникова 2013 – 72 с.
4. Шевченко В.П. Клиническая диетология: руководство. Редактор В.Т. Ивашкин – М.: ГЭОТАР-Мед 2009 – 256 с.

### Дополнительная литература:

5. Л.М.Лавут Роль медицинской сестры в организации лечебного питания // Сестринское дело 2013, № 4. - с 16
6. Л.М.Лавут Рациональное питание - залог активного долголетия // Журнал о здоровье и медико-социальной помощи. Забота о пожилых людях 2014, № 2 (1). - с. 59-62
7. Л.М.Лавут Правильное питание при подагре // Журнал о здоровье и медико-социальной помощи. Забота о пожилых людях 2014, № 3 (2). - с. 27-30
8. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Диетология. Новейший справочник для диетсестер. СПб. Сова; М.: Изд-во ЭКСМО, 2006 -810 с.
9. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Всё о диете: Гликемический индекс GI и с чем его едят. СПб.: БХВ – Петербург, 2006 – 320 с.
10. Ван Вэй III Ч.В., Айертон-Джон К. Секреты питания./Пер. с англ. – М., - СПб.: «Издательство БИНОМ» - «Издательство «Диалект», 2006 – 320 с.
11. Лавут Л.М.365 вкусных кулинарных рецептов для диабетиков (монография) М.: АСТ, 2009. — 256 с.
12. Аронов Д.М. Лечение и профилактика атеросклероза. М.: Триада-Х, 2000 - 412 с.
13. Гундаров И.А., Матвеева С.В. Недостаточная масса тела – как фактор риска смерти// Вестник Российской Академии Медицинских наук, 2001, №3, с 48-51.
14. Денисов Л.Н. Новые подходы к диетотерапии при ревматических заболеваниях //Клиническая медицина, 2002, - №4, - с 9-16.
15. Руководство по парентеральному и энтеральному питанию / Под ред. И.Э. Хорошилова – СПб.: Нормед-Издат, 2000 -376 с.
16. Смолянский Б.Л., Лифляндский В.Г. Сахарный диабет - Выбор диеты. – СПб.: «Нева»; М.: Олма – Пресс «Экслибрис», 2003 - 160 с.
17. Спиричев В.Б. Сколько человеку надо.- М.: Медицина, 2000 – 185 с.
18. Цирирян В.И., Ялкупт С.И. Питание в профилактике опухоли – Киев: Книга плюс, 2000 – 147 с.
19. Тутельян В.А., Княжев В.А. Микроорганизмы и пища. Риск и польза// Вестн. Российской академии Медицинских наук, 2000, - №12 – с.306
20. Луфт В.М., Костюченко В.А. Клиническое питание в интенсивной медицине: Практическое руководство. СПб, 2002 – 176 с.
21. Д'Адамо П., Уитни К. Четыре группы крови – четыре кухни (пер. с англ.). М. ООО «Попурри», 2001 – 432 с.
22. Лавут Л.М. Ваш идеальный вес. М.: АСТ – 2004 – 431 с.

23. Лавут Л.М. Как достичь идеального веса и сохранить его. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 160 с.
24. Лавут Л.М. Почему мы полнеем и как с этим бороться. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 192 с.
25. Лавут Л.М. Как похудеть или Секреты для полных и ленивых. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 192 с.
26. Лавут Л.М. Полная энциклопедия. Ваш идеальный вес. СПб Сова, М., Эксмо; 2004 – 480 с.
27. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б. Питание человека. Основы нутрициологии. М.: ГОУ ВУНЦМ МЗ РФ, 2002 – 576 с.
28. Гинзбург М.М., Крюков Н.Н. Ожирение. Влияние на развитие метаболического синдрома, профилактика и лечение. М.: Медпрактика, 2002 - 128с.
29. Руководство по диетологии. / Под ред. А.Ю. Барановского. СПб.: Питер 2001 – 544 с.
30. Смолянский Б.Л., Белова А.В. Нетрадиционное питание. СПб.: Гиппократ, 2001 – 464 с.
31. Гурвич М.М. Все о диете. – М.: Олма-Пресс, 2004 – 447 с
32. Конышев В.А. Всё о правильном питании. – М.: Олма-Пресс, 2001-304 с
33. Оздоровительное и диетическое питание / Под ред. В.И. Циприяна.- Киев: Глобус, 2001 – 336 с.
34. Покорн Д. Полная энциклопедия лечебного питания. / Пер со словен. – М.: Олма-Пресс, 2000 -575 с.
35. Преображенская Э.Н. Лечебное питание. Практическое руководство для больничных диетологов (в таблицах и схемах). СПб.: Профи КС, 2002 - 912 с.
36. Справочник по диетологии/ Под ред. В.А.Тутельяна, М.А.Самсонова. – М.: Медицина, 2002 – 544 с.
37. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.М. Диетическое питание. Справочник. СПб.: Издательский Дом «Нева»; М.: Олма-Пресс, 2002 – 352 с.
38. Похис К.А., Меркушева Е.В., Кузнецова О.Ю., Ерёменко Л.Н. Рациональное питание. Учебное пособие, Изд. дом СПбМАПО, 2000 – 50 с.
39. Ленинджер А. Основы биохимии. Том 3. – М.: Мир, 1985 – 329с., глава 26 Питание человека стр.812-847
40. Павлюцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Эйдельман М.М. Физиология питания – М.: Высшая школа, -1989. -368 с.
41. Лавут Л.М. Пищевые продукты в диете пожилых людей. Учебное пособие. СПб ИСОП, 2002 – 56 с.
42. Лавут Л.М., Крыжак В.И., Похис К.А. Азбука питания. Учебное пособие для социальных работников СПб ИСОП, 2000 г - 64 с.

Методические рекомендации и пособия по изучению программы:

1. Лавут Л.М., Беликова Т. В. Питание больных сахарным диабетом. Учебное пособие. СПб. ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова 2011- 68с.
2. Лавут Л.М., Якубова И.Ш., Зоткин Е.Г. Питание людей старшего возраста. Учебное пособие. СПб. ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова 2012- 72с.
3. Лавут Л.М., Зоткин Е.Г. Рациональное питание людей старшего возраста/ Учебное пособие - СПб.: БФ Санкт-Петербургский институт общинных и социальных работников, 2013.-80 с.

Программное обеспечение:

Программа тестирования MOODLE

Базы данных, информационно справочные системы:

1. Сайт Северо-Западного государственного медицинского университета им.И.И.Мечникова — URL: [http:// http://szgmu.ru](http://http://szgmu.ru)
2. Российская научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Электронные версии печатных изданий <http://pressa.ru/izdanie/15934>
4. Российская национальная библиотека <http://www.nir.ru>

## МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- а) учебный лекционный зал
- б) мебель: учебные столы и стулья
- в) оборудование для отработки практических навыков: механическое (картофелечистка, овощерезка, мясорубка, универсальный привод со съемными механизмами, тестомешалка) немеханическое (ножи, разделочные доски, веселки), тепловое оборудование (порovarочный котел, конвектомат, электросковорода, жарочный шкаф, пекарский шкаф).
- г) приборы: весовые, калькулятор
- д) технические средства обучения: компьютер, мультимедиа, экран

## VII. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения модулей, и проводится в форме *тестового контроля, опроса и решения ситуационных задач*. Промежуточная аттестация – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по модулям. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (специализация) медицинских сестер по специальности «Диетология» проводится в форме квалификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку медицинской сестры диетической по программе «Диетология» в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Примерная тематика рефератов: - программой не предусмотрены.

Примерная тематика контрольных вопросов:

1. Физиология и биохимия питания
2. Пищевые вещества и их биологическая роль.
3. Концепция сбалансированного питания
4. Характеристика продуктов
5. нормативная документация по организации работы пищеблока
6. Оборудование пищеблока, инвентарь и посуда.
7. Санитарно-гигиенический режим пищеблока
8. Первичная обработка продуктов
9. Вторичная обработка продуктов
10. Особенности приготовления блюд
11. Основы организации лечебного питания

12. Основы лечебного питания

13. Лечебное питание при различных заболеваниях

Задания, выявляющие практическую подготовку медицинских сестер по специальности "диетология"

1. Подготовить меню – раскладку
2. Рассчитать выход предложенного блюда на основании закладки продуктов в весе брутто
3. Рассчитать нормы закладок картофеля в весе брутто с учетом сезонных колебаний отходов
4. Рассчитать калорийность и химический состав предложенного блюда
5. Оценить выполнение набора продуктов

Примеры тестовых заданий:

Выбрать один правильный ответ:

1. Какая из пяти жирных кислот является эссенциальной
  - a. Меристиновая
  - b. Линолиевая
  - c. Стеариновая
  - d. Пальмитиновая
  - e. Масляная

правильный ответ: b

2. Какая аминокислота является лимитирующей в коровьем молоке
  - a. Лизин
  - b. Тирозин
  - c. Тистин
  - d. Метионин
  - e. Триптофан

правильный ответ: d

3. Какой из методов кулинарной обработки является комбинированным
  - a. Бланширование
  - b. Припускание
  - c. Тушение
  - d. Пассирование
  - e. Варка

правильный ответ: c

4. При каком из методов тепловой обработки растительных продуктов лучше сохраняется их пищевая ценность
  - a. Тушение
  - b. Отваривание очищенных овощей без слива
  - c. Отваривание очищенных овощей на пару
  - d. Отваривание в кожуре

правильный ответ: d

5. Какой из пяти углеводов является моносахаридом
  - a. Крахмал
  - b. Галактоза
  - c. Сахароза

- d. Лактоза
  - e. Гликоген
- правильный ответ: b

## НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 29.11.2010 № 326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки".
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;
7. Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях"
8. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
9. Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год
10. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей"
11. СанПиН 2.1.3. 2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.3.2.2868-11 "Дополнение N 23 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации, Первого заместителя Министра здравоохранения Российской Федерации от 14.11.2001 N 36
14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.05.2008 N 30 "Об утверждении СанПиН 2.3.2.2362-08" (вместе с "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2008 N 11805)

15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 31.03.2011) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)
16. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 13.07.2015) "О ветеринарии" (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015)
17. Федеральный закон от 13.07.2015 N 243-ФЗ "О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации"
18. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
19. СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. "
20. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
21. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ».
22. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 07.10.2005 N 624 "О внесении изменения в Инструкцию по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утвержденную Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 01.11.2005 N 7134)
23. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 26.04.2006 N 316 "О внесении изменений в Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.05.2006 N 7878).
24. Постановление Минтруда РФ от 25.12.2003 N 90 "Об утверждении Методических рекомендаций по организации диетического (лечебного) питания в государственных (муниципальных) учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов"
25. Письмо ФФОМС от 31.08.2005 N 4186/13-и "Об организации лечебного питания"
26. Методические рекомендации от 23.12.2004г. МЗСР Способ определения пищевого статуса больных и методы его коррекции спец. продуктами лечебного питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения.
27. Методические рекомендации от 03.02.2005г МЗСР РФ об организации лечебного питания в ЛПУ.
28. Методические Рекомендации от 25.07.2005 Минздравсоцразвития РФ. Специализированное лечебное питание в ЛПУ.
29. Приказ № 395н от 21 июня 2013 Об утверждении норм лечебного питания.
30. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08" (вместе с "СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы")

2012.15 Корель