Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Красноярский краевой центр повышения квалификации
специалистов со средним медицинским образованием»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБОУ ДПО
ККЦПКССМО
_____ А.И. Грицан
«_4_» _06_ 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Цикл: "Диетология"
Повышение квалификации

Цель: Расширить теоретические знания и практические знания по диетпитанию как одного из важнейших методов лечения больных.

Категория слушателей: Медицинская сестра диетическая, заведующий молочной кухней
Срок обучения 1 месяц (144 часа)
Форма обучения Очная
Режим занятий 6-8 часов в день

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе:		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Паллиативная помощь населению	2	2	-	Фронтальный
2	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	2	-	Фронтальный
3	Основы медицинской этики и деонтологии	2	2	-	Фронтальный
4	ВИЧ-инфекция	2	2	-	Фронтальный
5	Медицина катастроф и реанимация.	18	14	4	Комбинированный
6	Стандарты практической деятельности медицинской сестры по сан. эпид. режиму	8	2	6	Комбинированный
7	Общая диетология.	12	12	-	Фронтальный
8	Гигиена питания.	16	10	6	Комбинированный
9	Организация лечебного питания в ЛПУ.	20	10	10	Комбинированный
10	Лечебное питания при различных заболеваниях.	24	12	12	Комбинированный
11	Лечебная кулинария.	12	4	8	Комбинированный
12	Детская диетология.	22	8	14	Комбинированный
13	Итоговый контроль	4	4	-	Индивидуальный
	Итого:	144	84	60	

Пояснительная записка

Настоящая учебная программа «Диетология» (далее Программа) предназначена для обучения специалистов, имеющих среднее профессиональное образование по специальностям: 31.02.01«Лечебное дело»;34.02.01 «Сестринское дело»; 31.02.02«Акушерское дело» для профессиональной переподготовки по специальности «Диетология».

Содержание программы соответствует широте полномочий и ответственности, сложности и наукоемкости трудовой деятельности медицинского работника соответствующего уровня профессиональной подготовленности и квалификационных требований к должности медицинской сестры диетической.

Программа составлена с учетом преемственности результатов обучения, содержания и требований к подготовке специалистов ФГОССПО, а также с учетом опыта работы КГБОУДПО « Красноярского краевого центра повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием» по указанным специальностям и обеспечивает непрерывность и последовательность овладения слушателями профессиональных компетенций в целях достижения готовности слушателей к осуществлению деятельности в изменяющихся условиях.

Цель Программы – формирование новых профессиональных компетенций по организации и контролюлечебного питания в медицинской организации, позволяющих медицинскому работнику осуществлять профессиональную деятельность в должности медицинской сестры диетической.

В результате освоения учебной программы слушатель должен иметь практический опыт участия ворганизации и контроле лечебного питания в медицинской организации:

общие знания:

- основы законодательства и права в здравоохранении;
- общие вопросы организации питания в лечебно – профилактических учреждениях РФ;
- организация питания в отдельных лечебно – профилактических учреждений;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей;
- права и обязанности специалиста;
- директивные и законодательные документы по организации питания;
- основы рационального питания населения;
- профилактику болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- правила охраны труда и техники безопасности;
- основы медицины катастроф;

- владеть основными сестринскими манипуляциями;
- владеть основами оказания доврачебной помощи при неотложных состояниях;
- эффективно использовать различные каналы общения.

специальные знания:

- профессиональный стандарт и должностные обязанности медицинской сестры диетической;
- медицинскую документацию по питанию;
- картотеки блюд;
- химический состав и энергетическую ценность рациона;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- пищевые отравления и их профилактику;
- гигиенические требования к пищевым продуктам, их экспертизу;
- принципы рационального и лечебного питания;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ;
- пищевую ценность продуктов питания;
- характеристику лечебных диет;
- основы технологии приготовления диетических блюд.

специальные умения:

- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний:
- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.

манипуляции:

- выемка проб;
- все виды инъекций;
- искусственная вентиляция легких;
- непрямой массаж сердца;
- остановка кровотечений из поверхностно расположенных сосудов;
- иммобилизация конечностей при травмах;
- промывание желудка;
- постановка клизм.

Планируемые результаты обучения

Результатом освоения слушателями Программы является совершенствование общих и профессиональных компетенций по специальности «Диетология»

Результаты освоения программы

Код компетенции	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
ПК 1	Представлять информацию в понятном для пациента виде, объяснять ему суть вмешательств в рамках должностных компетенций
ПК 2	Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами.
ПК 3	Вести утвержденную медицинскую документацию.
ПК 4	Оказывать доврачебную помощь при неотложных состояниях и травмах.
ПК 5	Участвовать в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях.
ПК 6	Владеть основами рационального питания.
ПК 7	Формировать картотеку блюд, разрабатывать карточки-раскладки.
ПК 8	Составлять семидневное меню (летний и зимний варианты) для различных групп населения в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации.
ПК 9	Обеспечивать инфекционную безопасность
ПК	Осуществлять контроль качества, условий хранения, технологии приготовления пищевой продукции.
Общие компетенции	

ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их выполнение и качество.
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации.
ОК.9	Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК.11	Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу и человеку.
ОК.12	Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.
ОК. 13	Вести здоровый образ жизни, заниматься физической культурой и спортом для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

Форма и продолжительность обучения

Форма – очная.

Количество часов, определяемое учебным планом, изменено в пределах допустимых 15% учебного времени с учетом региональной специфики и особенностей Красноярского края.

В процессе теоретического и практического обучения проводятся различные виды внутреннего контроля (согласно Положения) с целью повышения мотивации и рефлексии.

Итоговая аттестация слушателей проводится с целью определения уровня освоения компетенций слушателями, завершившими обучение по дополнительной профессиональной программе.

Итоговая аттестация проводится в 3 этапа:

- 1 этап – контроль знаний в тестовой форме с использованием персонального компьютера. Слушатель должен выполнить неменее 100 заданий в тестовой форме по разделам специальности. Время выполнения заданий - 1 час.
- 2 этап – оценка практических умений и навыков проводится преподавателем ведущей дисциплины и экзаменационной комиссией в ходе проведения экзамена;
- 3 этап – заключительное собеседование - проводится в форме ответов на вопросы экзаменационного билета.

При подготовке к итоговой аттестации слушатели обеспечиваются: контрольно-измерительными материалами (комплектами заданий в тестовой форме для самоподготовки, перечнем экзаменационных вопросов, перечнем обязательных практических манипуляций).

Порядок прохождения повторной итоговой аттестации определяется экзаменационной комиссией. Решение экзаменационной комиссии может быть обжаловано.