**2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки**

**«Диетология»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование компонентов программы** | **Всего** | **Теоретические занятия**  **с ДОТ и ЭО** | **Очная часть** | **Формы контроля** |
| 1. | Раздел 1. Проведение профилактических мероприятий. Правовые и психологические аспекты профессиональной деятельности | 8 | 8 | - | ТК |
| 2. | Раздел 2. Оказание медицинской помощи в экстренной форме | 12 | 12 | - | ТК |
| 3. | Раздел 3. Организация и контроль лечебного питания в медицинской организации | 120 | 120 | - | ТК |
| 4. | Входной контроль | 2 | 2 | - | ТК |
| 5. | Стажировка | 358 | - | 358 | Отчет |
| 6. | Итоговая аттестация | 2 | 2 | - | ТК |
| **ИТОГО** | | **502** | **144** | **358** |  |

**2.2. Учебно-тематический план дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки**

**«Диетология»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** | **Наименование компонентов программы** | **Всего** | **Теоретические занятия**  **с ДОТ и ЭО** | **Очная часть** | **Формы контроля** |
| **Раздел 1. Проведение профилактических мероприятий. Правовые и психологические аспекты профессиональной деятельности** | | **8** | **8** | **-** |  |
| Тема 1.1. | Актуальные вопросы медицинской профилактики | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 1.2. | Система и политика Российской Федерации в области здравоохранения | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 1.3. | Психология профессионального общения | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 1.4. | Персональные данные пациента и врачебная тайна | 2 | 2 | - | ТК |
| **Раздел 2. Оказание медицинской помощи в экстренной форме** | | **12** | **12** | **-** |  |
| Тема 2.1. | Базовая сердечно-легочная реанимация | 6 | 6 | - | ТК |
| Тема 2.2. | Неотложная медицинская помощь при ранениях, кровотечениях и травмах | 6 | 6 | - | ТК |
| **Раздел 3. Организация и контроль лечебного питания в медицинской организации** | | **120** | **120** | - |  |
| *Раздел 3.1. Основы анатомии и физиологии пищеварения* | | *8* | *8* | **-** |  |
| Тема 3.1.1. | Строение и функции органов пищеварительного тракта | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.1.2. | Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.1.3. | Энергетический обмен организма | 2 | 2 | - | ТК |
| *Раздел 3.2. Общая диетология* | | *16* | *16* | **-** |  |
| Тема 3.2.1. | Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Концепция оптимального питания. Теория рационального питания | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.2.2. | Теория сбалансированного питания и физиологические потребности человека в пищевых веществах | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.2.3. | Значение белков и аминокислот в питании | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.2.4. | Значение жиров в питании | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.2.5. | Значение углеводов в питании | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.2.6. | Значение витаминов в питании | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.2.7. | Значение макро- и микроэлементов в питании | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.2.8. | Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.2.9. | Молоко и молочные продукты, яичные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.2.10. | Мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.2.11. | Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования | 1 | 1 | - | ТК |
| *Раздел 3.3. Гигиена питания* | | *12* | *12* | **-** |  |
| Тема 3.3.1. | Общие рекомендации к планированию и оборудованию. Требования к персоналу общественного питания | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.3.2. | Общие рекомендации к устройству и содержанию помещений общественного питания | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.3.3. | Общие рекомендации к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.3.4. | Общие рекомендации к технологическим процессам изготовления продукции общественного питания | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.3.5. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания пациентов | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.3.6. | Производственный контроль на пищеблоке | 2 | 2 | - | ТК |
| *Раздел 3.4. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях* | | *12* | *12* | **-** |  |
| Тема 3.4.1. | Структура управления лечебным питанием в ЛПУ. Организационно-правовые основы в диетологии | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.4.2. | Система стандартных диет | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.4.3. | Документационное обеспечение пищеблока. Нормативно-техническая документация | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.4.4. | Картотека блюд лечебного питания | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.4.5. | Сводное меню. Правила и техника составления | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.4.6. | Контроль качества. Стандартизация диетологической службы | 2 | 2 | - | ТК |
| *Раздел 3.5. Лечебное питание при различных заболеваниях* | | *48* | *48* | **-** |  |
| Тема 3.5.1. | Оценка пищевого статуса | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.2. | Вариант диеты с механическим и химическим щажением. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.3. | Питание при пищевой аллергии и непереносимости | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.4. | Варианты диеты с пониженным количеством белка. Особенности питания пациентов с заболеваниями почек | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.5.5. | Вариант диеты с повышенным количеством белка. Питание пациентов с сахарным диабетом. Гипоаллергенная диета | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.6. | Вариант диеты с пониженной калорийностью. Питание пациентов при сердечно-сосудистых заболеваниях, атеросклерозе | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.5.7. | Вариант диеты с пониженной калорийностью. Питание пациентов при избыточном весе и ожирении | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.8. | Питание при заболеваниях желчного пузыря, печени и поджелудочной железы | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.9. | Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.10. | Принципы лечебного питания при болезнях суставов | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.11. | Принципы лечебного питания при онкологических и гематологических заболеваниях | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.12. | Принципы лечебного питания при инфекционных болезнях | 4 | 4 | - | ТК |
| Тема 3.5.13. | Особенности питания беременных и кормящих женщин | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.5.14. | Питание лиц старших возрастных групп | 2 | 2 | - | ТК |
| *Раздел 3.6. Лечебная кулинария* | | *8* | *8* | **-** |  |
| Тема 3.6.1. | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.6.2. | Блюда из мяса | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.6.3. | Рыбные, яичные и молочные блюда | 1 | 1 | - | ТК |
| Тема 3.6.4. | Блюда из круп, макаронных изделий | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.6.5. | Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки | 1 | 1 | - | ТК |
| *Раздел 3.7. Детская диетология* | | *16* | *16* | **-** |  |
| Тема 3.7.1. | Естественное вскармливание детей первого года жизни | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.2. | Искусственное и смешанное вскармливание | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.3. | Организация прикорма | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.4. | Питание недоношенного ребенка | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.5. | Организация питания детей старше года | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.6. | Питание при патологии детей раннего возраста: гипотрофия, паратрофия, рахит | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.7. | Питание при патологии детей раннего возраста: функциональные гастроинтестинальные нарушения, анемии | 2 | 2 | - | ТК |
| Тема 3.7.8. | Диетотерапия при метаболических заболеваниях | 2 | 2 | - | ТК |
| **Входной контроль** | | **2** | **2** | **-** | **ТК** |
| **Стажировка** | | **358** | **-** | **358** | **Отчет** |
| **Итоговая аттестация** | | **2** | **2** | **-** | **ТК** |
| **ИТОГО** | | **502** | **144** | **358** |  |