

Областное автономное учреждение здравоохранения  
«Профессиональный медицинский кадровый центр Новгородской области»  
ОАУЗ «ПМКЦ НО»



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«ДИЕТОЛОГИЯ»**  
(наименование программы)

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ДИЕТОЛОГИЯ»**  
(название специальности)

**Объем: 144 (академических часа)**

Великий Новгород  
2024

Рабочая учебная программа составлена с учетом квалификационных требований, утвержденных приказом Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием».

Программа повышения квалификации разработана:

Шулико Н.А. – главный специалист ОАУЗ «ПМКЦ НО»;

Программа утверждена на заседании учебно-методической комиссии ОАУЗ «ПМКЦ НО»

## **Пояснительная записка**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» нацелена на совершенствование профессиональных компетенций медицинских работников со средним профессиональным образованием по основной специальности - диетология.

### **1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ**

#### **1.1. Цель реализации программы**

Слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их "Эффективность 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 возложенных на него профессиональных задач, а также ДЛЯ своего профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать ответственность' за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение своей квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 11. Быть готовым брать на себя нравственные обязательства по отношению к природе, обществу, человеку.

ОК 12. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.

Слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу повышения квалификации, должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

ПК 2.1. Определять программу лечения пациентов различных возрастных



групп

ПК 2.2. Определять тактику ведения пациентов.

ПК 2.3. Выполнять лечебные вмешательства

ПК 2.4. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий

ПК 2.5. Осуществлять контроль состояния пациентов.

ПК 2.6. Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.

ПК 2.7. Организовывать оказание психологической помощи пациенту и его окружению.

ПК 2.8. Оформлять медицинскую документацию.

ПК 2.9. Проводить диагностику неотложных состояний

ПК 3.0. Определять показания к госпитализации и проводить транспортировку пациента в стационар

ПК 3.8. Организовывать и оказывать неотложную помощь пострадавшим при чрезвычайных ситуациях.

ПК 4.3. Проводить санитарно-гигиеническое просвещение населения.

ПК 4.7. Организовывать здоровье сберегающую среду.

ПК 5.1. Проводить медицинскую реабилитацию пациентов с различной патологией.

## **1.2. Требования к поступающим на обучение**

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело".

Повышение квалификации по специальности "Диетология" при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело».

## **1.3. Требования к результатам обучения**

В результате изучения программы повышения квалификации обучающиеся должны:

Знать:

- Понятие о сестринском процессе. Этапы сестринского процесса
- Сестринское обследование.
- Медицинская этика и деонтология, биоэтика.
- Инфекционная безопасность и инфекционный контроль
- Основы организации АМП при крупных аварийных катастрофах
- Основы физиологии пищеварения
- Потребность организма в пищевых ингредиентах.

- Систему стандартных диет.
- Организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении
- Показания, противопоказания и средства организации парентерального и энтерального питания
  - Особенности питания женщины во время беременности и кормления грудью.
- Основные аспекты искусственного и смешанного вскармливания.
- Основы организации прикорма.
- Особенности организации питания детей старше года.
- Общие правила диетологии "Здоровых детей".

Уметь:

- Оказывать доврачебную медицинскую помощь при экстренных и неотложных состояниях;
- Проводить профилактику ВИЧ-инфекции и других парентеральных инфекций;
- Организовать лечебное питание с учетом заболевания пациента;

Владеть/иметь:

- Способностью оказывать доврачебную медицинскую помощь при экстренных и неотложных состояниях.
- Способностью проводить профилактику ВИЧ-инфекции и других парентеральных инфекций.
- Способностью организовывать лечебное питание с учетом заболевания пациента.

## 2. Содержание программы

2.1. Учебный план программы повышения квалификации «Диетология».

Категория слушателей: медицинские работники со средним профессиональным образованием по основной специальности - диетология.

Сроки обучения - **144 часа: лекции-44часа, самостоятельная работа-56часов, стажировка-44часа.**

Форма обучения – **очно-заочная, с применением дистанционных технологий.**

### Тематический план

Наименование модулей	Всего	Лекции (ДОТ)	Самост. работа	Стажировка
Система и политика в здравоохранении	4	2	2	
История сестринского дела. Этика и деонтология. Общение. Синдром выгорания.	4	2	2	
Инфекционная безопасность инфекционный контроль	14	4	4	6
Медицина катастроф. Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях	12	4	4	4
Питание и диета.	14	4	4	6
Основы физиологии пищеварения	16	4	6	6
Лечебное питание: организация	22	6	10	6
Классическая диетотерапия	16	4	8	4
Парентеральное и энтеральное питание	22	6	10	6
Питание здорового ребенка	14	4	8	2
Итоговая аттестация	6	6		
<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>44</b>	<b>56</b>	<b>44</b>

2.2. Форма и содержание итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации - зачет, в виде тестового контроля.



### 3.1. Содержание тем и виды занятий

Наименование модуля/темы модуля	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.1. Теория сестринского дела.	Теория и философия сестринского дела. Понятие о сестринском процессе. Этапы сестринского процесса. Сестринское обследование	Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.
1.2. Понятие о здоровье.	Устранение проблем пациента и формулировка сестринского диагноза. Определение целей сестринского ухода и планирование сестринской деятельности	Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.
1.3. Медицинское страхование	История страховой медицины. Преимущества страховой медицины. Закон о медицинском страховании граждан Российской Федерации. Добровольное медицинское страхование.	Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.
1.4. Этика и биоэтика	Оценка эффективности сестринского ухода. Валеология. История и философия сестринского дела. Медицинская этика и деонтология, биоэтика. Устав и этический кодекс медицинской сестры России.	Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.
2. <b>Инфекционная безопасность и инфекционный контроль</b> Санитарно-противоэпидемический режим ЛПУ. Профилактика вирусных гепатитов.	Профилактика инфекций, связанных с медицинской помощью. Мероприятия в рамках инфекционного контроля. Генеральная уборка. Дезинфекция изделий. Стерилизация. Медицинские отходы. Дезинфекция, виды и методы.	Проводить санитарно-гигиеническое просвещение населения.
2.1. Дезинфекция стерилизация в ЛПУ	Классификация методов стерилизации. Физические	

	методы стерилизации: паровой, воздушный, инфракрасный. Химические методы стерилизации: газовый, плазменный, стерилизация в химических растворах. Стерилизация ионизирующим излучением.	
2.2. Профилактика и диагностика ВИЧ	Определение понятия «ВИЧ-инфекция и СПИД». Характеристики возбудителя. Пути и факторы передачи заболевания. Диагностика ВИЧ-инфекции и СПИДа. Профилактика ВИЧ-инфекции и других парентеральных инфекций. Течение ВИЧ-инфекции и СПИДа. Клинические проявления СПИДа.	
<b>3. Медицина катастроф. Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.</b>	Основные понятия- чрезвычайная ситуация, территория, авария, катастрофа, зона ЧС, гражданская оборона, служба медицины катастроф. Учреждения службы МК. Органы руководства и управления службой МК. Основные задачи СМК. Система лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях. Сортировка на госпитальном этапе. Базовая СЛР взрослого. Помощь при отравлениях.	Определять тактику ведения пациентов. ПК. Выполнять лечебные вмешательства. ПК. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий ПК. Осуществлять контроль состояния пациентов.
<b>4. Питание и диета.</b> 4.1. Основные требования к составлению меню. Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто	Питание здорового человека. Тактика ведения пациентов. Потребности человека в пищевых веществах. Лечебное питание. Диетология. Назначение стандартных диет. Система стандартных диет.	ПК. Определять потребность организма в пищевых ингредиентах. ПК. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий ПК. Осуществлять



<p>употребляемых в питании.</p> <p>4.2. Пищевые продукты в лечебном питании и показатели их качества.</p>	<p>Диеты с механическим и химическим щажением.</p> <p>Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто употребляемых в питании.</p> <p>Основные понятия пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов. Показатели статуса питания человека.</p>	<p>контроль состояния пациентов.</p> <p>ПК. Оформлять медицинскую документацию.</p> <p>ПК. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий</p>
<p><b>Лечебное питание:</b></p> <p><b>организация</b></p> <p>4.3. Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.</p>	<p>Концепция «пищеварительно-транспортного конвейера». Этапы деятельности пищеварительного конвейера.</p> <p>Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебно-профилактических учреждениях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных</p>	<p>Осуществлять контроль состояния пациентов.</p>
<p><b>Парентеральное и энтеральное питание</b></p>	<p>Парентеральное питание.</p> <p>Основные показания.</p> <p>Средства для парентерального питания. Водное обеспечение, источники азота, белковые гидролизаты, аминокислотные источники энергии, растворы,</p>	<p>Сестринский уход за пациентами.</p> <p>ПК. Оформлять медицинскую документацию.</p> <p>ПК. Организовывать здоровьесберегающую среду.</p> <p>ПК. Проводить</p>

<p>4.4. Парентеральное питание. Энтеральное питание.</p>	<p>углеводов. Электролиты, макто- и микроэлементы. Витамины. Регуляторы метаболизма. Основные принципы введения катетера и ухода за ним. Энтеральное питание. Противопоказания для назначения энтерального питания. Основные средства энтерального питания. Специализированные пищевые смеси. Элементные и полуэлементные смеси, Полимерные сбалансированные смеси.</p>	<p>контроль эффективности лечебных мероприятий ПК. Осуществлять контроль состояния пациентов. ПК. Организовывать специализированный сестринский уход за пациентами.</p>
<p><b>Питание здорового ребенка.</b> 4.5. Питание женщины во время беременности. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании кормящей женщины. Организация питания детей старше года.</p>	<p>Принципы естественного вскармливания. Принципы поддержки грудного вскармливания. Лактация, особенности молозива и зрелого молока. Характеристика молозива. Преимущества зрелого женского молока. Преимущества/функции грудного молока. Количественные и качественные различия белков женского молока от белков коровьего молока. Количественные и качественные различия жиров женского молока от жиров коровьего молока. Количественные и качественные различия минералов и витаминов женского молока. Иммунобиологические факторы защиты грудного молока. Влияние вскармливания на здоровье ребенка и матери. Вскармливание новорожденных в первые 7-10 дней жизни. Противопоказания к естественному вскармливанию. Затруднения при вскармливании</p>	<p>ПК. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий ПК. Осуществлять контроль состояния пациентов. ПК. Организовывать здоровьесберегающую среду. ПК. Проводить контроль эффективности лечебных мероприятий</p>



	ребенка со стороны матери и ребенка. Основные правила кормления грудью. Принципы искусственного вскармливания. Детские молочные смеси. Классификация заменителей женского молока.	
--	---	--

## **4. Организационно-педагогические условия реализации программы дополнительного образования**

### **4.1. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

В процессе освоения дополнительной профессиональной программы используется дистанционное обучение, основанное на интернет-технологиях с методиками асинхронного дистанционного обучения.

Для освоения лекционного курса на образовательном портале ОАУЗ «МЦРСД» дополнительного образования формируется кейс с папками по каждому учебному модулю. В папки включены нормативные документы, интернет-ссылки, лекционный материал, вопросы для самоконтроля, тестовые задания. Каждый обучающийся получает свой оригинальный пароль), который дает доступ к учебным материалам портала.

Для прохождения дистанционной части обучения и аттестации по программе каждому слушателю требуются:

наличие персонального компьютера; доступ к сети Интернет;

Практическая часть дополнительной профессиональной программы проходит в форме стажировки на рабочем месте.

Используются следующие методы стажировки:

Копирование - обучающийся прикрепляется к специалисту, учится, копируя действия этого человека.

Наставничество - занятие с обучающимся в ходе ежедневной работы.

Ученичество и наставничество (коучинг) являются традиционными методами профессионального обучения. Этот метод широко распространен и



сегодня, особенно там, где практический опыт играет исключительную роль в подготовке специалистов здравоохранения.

#### **4.2. Кадровое обеспечение**

Реализация программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное образование или высшее образование, соответствующее направленности дополнительной профессиональной программы.

Требования к преподавателям дополнительного образования: среднее профессиональное образование – программы подготовки специалистов среднего звена или высшее образование – бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует направленности дополнительной профессиональной программе;

дополнительное профессиональное образование – профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует направленности дополнительной профессиональной программе;

Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю деятельности проводится не реже чем один раз в пять лет.

#### **4.3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

##### **4.3.1. Основная литература:**

1. Вопросы питания, 2020 [Электронный ресурс] / - М.: ГЭОТАР-Медиа, 201X. - ISBN 0042-8833-2018-02 - Режим доступа: **edu.mcrcd.ru**

2. Сестринская помощь при патологии органов пищеварения. [Электронный ресурс]: учебное пособие / Сединкина Р.Г., Демидова Е.Р. - М.:

3. Вопросы питания, № 3, 2017 [Электронный ресурс] – ОАУЗ «МЦРСД»  
Режим доступа: **edu.mcrcd.ru**

4. Особенности оказания сестринской помощи детям [Электронный ресурс] учеб. пособие / к.и. Григорьев, Р.Р. Кильдиярова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.

5. Вопросы питания, 2017 [Электронный ресурс] /- М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017.-**edu.mcrcd.ru**

##### **4.3.2. Дополнительная литература:**

1. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

2. Постановление Правительства Российской Федерации «О Программе государственных гарантий оказания гражданам Российской Федерации бесплатной медицинской помощи».

#### **4.4. Фонд оценочных средств**

### **ФОРМА И СОДЕРЖАНИЕ ИТОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ВОПРОСЫ К ИТОВОЙ АТТЕСТАЦИИ)**

Формой итоговой аттестации является зачет, проводимый в тестовой форме на образовательном портале ОАУЗ «Медицинский центр развития сестринской деятельности».

#### **Перечень вопросов для итоговой аттестации**

1. Определение целей сестринского ухода и планирование сестринской деятельности.

Оценка эффективности сестринского ухода.

2. Медицинская этика и деонтология, биоэтика

3. Мероприятия в рамках инфекционного контроля. Генеральная уборка. Дезинфекция изделий. Стерилизация. Медицинские отходы.

4. Химический состав пищевых продуктов, наиболее часто употребляемых в питании.

5. Лечебное питание при ожирении, при заболеваниях почек, при заболеваниях органов дыхания.

6. Детские молочные смеси. Классификация заменителей женского молока. Наименования адаптированных молочных смесей.

7. Последствия несвоевременного введения прикорма. Признаки готовности ребенка к введению прикорма. Основные блюда прикорма.

8. Период беременности. Питание кормящей женщины. Набор продуктов для кормящей женщины.

9. Питание здорового человека. Потребность организма в пищевых ингредиентах.

Средние потребности человека в пищевых веществах.

10. Принципы естественного вскармливания. Принципы поддержки грудного вскармливания. Лактация, особенности молозива и зрелого молока.

#### **4.5. Критерии оценки итоговой аттестации**

Критерии оценки знаний по программе повышения квалификации при форме контроля «зачет».

Оценку «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания по вопросам программного материала; показавший умение свободно логически анализировать литературу и нормативно-правовые документы, рекомендованные программой.

Для успешного прохождения цикла требуется набрать 70 и более % правильных ответов.