

**Департамент здравоохранения города Москвы
Государственное образовательное бюджетное учреждение
города Москвы
«Центр повышения квалификации специалистов здравоохранения
Департамента здравоохранения города Москвы»**

Согласовано

Зам. директора по учебно-методической работе

Е.Б. Конюшкова
«26» августа 2013 г

Утверждаю

Директор Центра повышения квалификации

М.М. Шаталова
«27» августа 2013 г



**Учебно-тематический план
«Диетология»**

Цель: Повышение квалификации - специализация

Категория слушателей: Зав. молочной кухней; медицинская сестра диетическая.

Срок обучения: 2 месяц (288час.)

Форма обучения: с отрывом от работы

Режим занятий: 5 - 7 часов.

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.	2	2	-	Выполнение тестовых заданий - решение ситуационных задач
1.1.	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	2	-	
1.2.	Основы медицинской психологии.	2	2	-	
1.3.	Основы Валеологии.	2	2	-	
1.4.	Стандарты практической деятельности медицинской сестры.	-	-	4	
2.	Медицина катастроф и реанимация.	18	14	4	«» - «»
2.1.	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.	1	1	-	«» - «»
	Реанимация при остановке сердца и нарушении функции дыхания.	1	-	1	
2.2.	Фазы (периоды) медико-спасательных работ в очаге поражения.	1	1	-	
	Освоение методов временной остановки кровотечений	1	-	1	

2.3.	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР) Неотложная помощь при травмах и ожогах.	2 2	2 -	- 2	
2.4.	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	2	-	«» - «»
2.5.	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.	2	2	-	
2.6.	Неотложная помощь при кровотечениях, гемморрагическом шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии.	2	2	-	
2.7.	Неотложная помощь при травмах.	2	2	-	«» - «»
2.8.	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика и оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	2	2	-	
3.	Общая диетология.	28	22	6	«» - «»
3.1.	Концепция сбалансированного питания, как важная социальная и гигиеническая проблема.	2	-	2	«» - «»
3.1.1.	Физиологическое значение пищи, её роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	1	1	-	
	Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании. Продукты источники белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов.	4	-	4	
3.2.	Основы рационального питания	14	14	-	«» - «»
3.2.1.	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	2	2	-	«» - «»
3.2.2.	Основы сбалансированного питания.	2	2	-	
3.2.3.	Физиология пищеварения.	2	2	-	
3.2.4.	Значение белков и аминокислот в питании.	1	1	-	
3.2.5.	Значение жиров в питании.	2	2	-	
3.2.6.	Значение углеводов в питании.	2	2	-	
3.2.7.	Значение витаминов в питании.	2	2	-	
3.2.8.	Значение макро- и микроэлементов в питании.	1	1	-	
3.3.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	7	7	-	«» - «»

3.3.1.	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1	-	
3.3.2.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1	-	
3.3.3.	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	1	1	-	
3.3.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	1	1	-	«» - «»
3.3.5.	Консервы и пресервы.	1	1	-	
4.	Гигиена питания.	42	24	18	«» - «»
4.1.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	2	2	-	«» - «»
4.2.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	18	10	8	
4.2.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	3	-	3	«» - «»
4.2.1.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.	2	2	-	«» - «»
4.2.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	2	2	-	
4.2.3.	Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, приёму и реализации пищевых продуктов.	5	2	3	
4.2.4	Санитарно - гигиенические требования к хранению продуктов.	4	2	2	
	Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	2	2	-	
4.3.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	24	12	12	«» - «»

4.3.1.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	5	2	3	«» - «»
4.3.2.	Санитарный режим в молочной кухне.	5	2	3	«» - «»
4.3.3.	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	2	2	-	«» - «»
4.3.4.	Санитарно - гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	5	2	3	«» - «»
4.4.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	7	4	3	«» - «»
5.	Организация лечебного питания в детских ЛПУ. питания здоровых детей.	26	14	12	«» - «»
5.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ.	2	2		«» - «»
5.2.	Документация пищеблока.	6	2	4	
5.2.1.	Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты.	4	-	4	«» - «»
5.3.	Картотека блюд	2	2	-	«» - «»
5.4.	Правила составления меню.	6	2	4	
5.5.	Организация контроля, за качеством питания.	2	2	-	
5.6.	Организация питания больных в отделениях.	2	2	-	«» - «»
5.7.	Контроль за «передачами» больным.	2	2	-	
6.	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей.	58	24	34	«» - «»
6.1.	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий.	2	2	-	«» - «»
6.2.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	6	2	4	
6.3.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	6	2	4	

6.4.	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	6	2	4	
6.5.	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	4	2	2	«» - «»
6.6.	Лечебное питание при болезнях крови.	2	2	-	
6.7.	Лечебное питание при туберкулезе.	6	2	4	
6.8.	Лечебное питание при ожирении.	2	2	-	
6.9.	Лечебное питание при сахарном диабете.	6	2	4	
6.10.	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	6	2	4	
6.11.	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	6	2	4	«» - «»
6.12.	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	2	2	-	
6.12.1	Диетическое питание лиц пожилого возраста.	2	-	2	
6.13.	Питание при аллергических заболеваниях	6	2	4	
7.	Лечебная кулинария.	40	16	24	«» - «»
7.1.	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.	2	2	-	
7.2.	Супы.	2	2	-	«» - «»
7.3.	Мясные блюда.	2	2	-	
7.4.	Рыбные.	2	2	-	
7.5.	Яичные и молочные блюда.	2	2	-	
7.6.	Блюда из круп, макаронных изделий.	2	2	-	
7.7.	Блюда из овощей.	2	2	-	
7.8.	Сладкие блюда и витаминные напитки.	2	2	-	
7.2.1.	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	4	-	4	«» - «»
7.2.2.	Технология приготовления супов.	4	-	4	
7.2.3.	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	4	-	4	

7.2.4.	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	6	-	6	«» - «»
7.2.5.	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых.	2	-	2	
7.2.6.	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	4	-	4	
8.	Детская диетология	58	28	30	«» - «»
8.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	3	3	-	
8.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	5	3	2	
8.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	5	3	2	«» - «»
8.4.	Организация работы молочной кухни.	3	3	-	
8.5.	Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	3	3	-	
8.4.1.	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.	4	-	4	
8.4.2.	Технология приготовления заквасок	3	-	3	«» - «»
8.4.3.	Технология приготовления цельномолочной продукции.	4	-	4	
8.4.4.	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	2	-	2	
8.4.5.	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	2	-	2	«» - «»
8.4.6.	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.	2	-	2	
8.6.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	3	3	-	
8.7.	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях. Домах ребенка.	7	3	4	«» - «»
8.8.	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	6	2	4	
8.9.	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.	1	1	-	

8.10.	Питание детей при рахите, анемиях .	2	2	-	
8.11.	Питание детей при гипотрофии.	2	2	-	
8.12	Детская кулинария.	2	2	-	
9.	Экзамен.	6	6	-	«» - «»
	ИТОГО:	288	156	132	