



Федеральное государственное бюджетное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Санкт-Петербургский центр последипломного  
образования работников здравоохранения  
ФМБА России»

Учебно-тематический план  
дополнительной профессиональной программы  
профессиональной переподготовки  
«Диетология»

№ п/п	Наименование модулей	Количество учебных часов		
		Всего	Теоретические занятия	Практические занятия (в том числе в СЦ)
<b>Универсальные модули</b>				
<b>1.</b>	<b>Правовое обеспечение профессиональной деятельности</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>2</b>
1.1.	Нормативно-правовое обеспечение деятельности медицинских работников. Нормативное обеспечение прав пациента.	4	4	0
1.2.	Основные принципы правового регулирования трудовых отношений в сфере здравоохранения.	4	4	0
1.3.	Непрерывное медицинское образование и аккредитация специалистов.	4	4	0
1.4.	Качество оказания медицинской помощи. Внутренний контроль качества и безопасности медицинской помощи.	6	4	2
<b>2.</b>	<b>Психолого-социальные и информационные коммуникации в профессиональной деятельности</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
2.1.	Основы конфликтологии. Профилактика синдрома профессионального выгорания. Эффективные коммуникации с пациентами (их законными представителями), членами семей.	6	4	2
2.2.	Психология пациента. Особенности внутренней картины болезни.	6	2	4
2.3.	Информационные коммуникации в профессиональной деятельности. Единая государственная информационная система в здравоохранении; электронный документооборот в медицинских организациях.	6	4	2
<b>3.</b>	<b>Экстренная и неотложная медицинская помощь в штатных и чрезвычайных ситуациях</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
3.1.	Основы оказания медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, угрожающих жизни. Базовая сердечно-	6	4	2

	легочная реанимация.			
3.2.	Медицина катастроф. Основы оказания медицинской помощи в неотложной форме при воздействии факторов внешней среды.	8	4	4
3.3.	Основы оказания медицинской помощи в неотложной форме при острых заболеваниях /обострении хронических заболеваний	4	2	2
4.	<b>Участие в обеспечении безопасной деятельности медицинской организации</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
4.1.	Профилактика инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (ИСМП).	12	6	6
4.1.1.	Профилактика ИСМП - госпитальных инфекций. Противоэпидемический режим медицинских организаций. Клинические рекомендации Минздрава России.	6	4	2
4.1.2.	Профилактика ИСМП, вызываемых патогенными микроорганизмами (вирусных гепатитов В и С, ВИЧ-инфекции туберкулеза и др.) в медицинских организациях. Профилактика профессиональных инфекционных заболеваний медицинских работников; проведение экстренных профилактических мероприятий при возникновении аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников.	6	2	4
4.2.	Медицинская эргономика. Профилактика профессиональных заболеваний и травм. Основы безопасного перемещения маломобильных пациентов. Клинические рекомендации Минздрава России.	6	2	4
	Всего	72	44	28
<b>Профессиональные модули</b>				
<b>5.</b>	<b>Организация профессиональной деятельности медицинской сестры диетической</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
5.1.	Введение. Общая диетология. Задачи лечебного питания.	2	2	0
5.2.	Физиология пищеварительной системы Основы рационального питания. Экология питания.	4	2	2
5.3.	Организация лечебного питания в медицинской организации.	6	4	2
5.4.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	6	4	2
5.5.	Диета и её составные элементы. Характеристика основных стандартных диет.	6	2	4
5.6.	Профилактика болезней и состояний,	6	4	2

	связанных с недостаточным или избыточным питанием.			
5.7.	Документация пищеблока. Основы бухгалтерского учета.	6	4	2
5.8.	Картотека блюд. Правила составления меню-раскладки.	6	2	4
5.9.	Закладка продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы). Отпуск блюд с пищеблока в отделения. Раздаточная ведомость.	6	2	4
5.10.	Организация и контроль качества питания пациентов в отделении. Контроль «передач» пациентов. Лечебная кулинария. Значение ее в рациональном и лечебном питании.	6	2	4
5.11.	Основы и технологии приготовления различных диетических блюд.	6	2	4
<b>6.</b>	<b>Принципы лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях</b>	<b>66</b>	<b>44</b>	<b>22</b>
6.1.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	6	4	2
6.2.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно – сосудистой системы.	6	4	2
6.3.	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	6	4	2
6.4.	Лечебное питание при заболеваниях нервной системы.	6	4	2
6.5.	Лечебное питание пациентов при хирургических заболеваниях и травмах	6	4	2
6.6.	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях.	6	4	2
6.7.	Лечебное питание при заболеваниях эндокринной системы.	6	4	2
6.8.	Лечебное питание при онкологических заболеваниях.	6	4	2
6.9.	Лечебное питание в психиатрии и наркологии. Расстройства пищевого поведения.	6	4	2
6.10.	Рациональное питание в детском возрасте.	6	4	2
6.11.	Рациональное питание при беременности и в послеродовой период.	6	4	2
<b>7.</b>	<b>Обеспечение санитарно-гигиенических требований к деятельности пищеблока</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>16</b>
7.1.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	6	2	4
7.2.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению пищевых продуктов.	6	4	2
7.3.	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд, требования к буфетным отделениям.	6	4	2

7.4.	Санитарно-гигиенические требования к молочным кухням, готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	6	4	2
7.5.	Профилактика пищевых токсикоинфекций и острых кишечных заболеваний.	6	4	2
7.6.	Профилактические осмотры работников пищеблока и буфетных, допуск к работе.	6	2	4
<b>8.</b>	<b>Нутритивная поддержка тяжелообольного</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
8.1.	Алгоритм выбора нутритивной поддержки.	4	2	2
8.2.	Особенности питания при дисфагии. Скрининговая оценка глотания.	4	2	2
8.3.	Особенности энтерального питания через назогастральный зонд и гастростому.	4	0	4
	Всего	174	98	76
9.	Итоговая аттестация	6	2	4
<b>10.</b>	<b>Итого</b>	<b>252</b>	<b>144</b>	<b>108</b>