

## **Описание дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации «Диетология»**

### **1. Цель реализации программы**

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Диетология» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» при наличии профессиональной переподготовки по специальности «Диетология».

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ, в приказах Минздрава России от 5 июня 1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012 г. N 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам».

Программа предусматривает обучение медицинских работников, осуществляющих профессиональную деятельность в медицинских организациях в качестве медицинской сестры по диетологии.

Учебный план программы включает универсальные разделы (правовое обеспечение профессиональной деятельности, психологические аспекты профессиональной деятельности) и специальные разделы, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы рационального, сбалансированного, лечебного питания, физиологию пищеварения, основные пищевые ингредиенты и витамины в питании, санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, посуде, транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов в различных организациях, значение диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий и другие.

### **2. Планируемые результаты обучения**

Специалист по «Диетологии» должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

#### *2.1. Общие компетенции: должен знать*

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- теоретические основы сестринского дела;

- общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;
- правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф;
- правила ведения учетно-отчетной документации пищеблока, основные виды медицинской документации;
- медицинскую этику;
- психологию профессионального общения;
- основы трудового законодательства;
- правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

## *2.2. Профессиональные компетенции:*

- выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- осуществляет контроль за работой пищеблока;
- ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов);
- осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных;
- внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-

профилактических учреждениях;

- ведет медицинскую документацию;
- осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями;
- оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях;
- осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов;
- осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

### **3. Требования к уровню образования слушателя**

К освоению дополнительной профессиональной образовательной программы «Диетология» допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работы.

### **4. Нормативный срок освоения программы**

**Повышение квалификации** - 1 месяца (144 часа), в том числе теоретическая подготовка составляет 84 часа (в том числе итоговая аттестация – 6 часов), практическая – 60 часов.

Режим занятий равен 36 учебных часов в неделю.

### **5. Форма обучения (бесплатная, платная)**

5.1 за счет средств бюджетных субсидий; платное обучение (за счет средств граждан и сторонних организаций);

5.2. по очной, очно-заочной форме с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

5.3. Организация обучения: групповое и по индивидуальному учебному плану (ИУП).

### **6. Формы промежуточной и итоговой аттестации**

Промежуточная и итоговая аттестация проводится с использованием контрольно-измерительных материалов. Промежуточная аттестация включает в себя устный опрос, проверку практических навыков, а также пересчет результатов освоения обучающимися разделов программы, полученными в других образовательных организациях.

Итоговая аттестация - квалификационный экзамен (собеседование, проверка практических навыков, задания в тестовой форме).

## **7. Контроль и оценка результатов освоения:**

7.1 устный опрос (собеседование) - по пятибалльной системе;

7.2 проверка практических навыков - зачет/незачет;

7.3. задания в тестовой форме:

100%-90% правильных ответов - отлично;

89%-80% правильных ответов - хорошо;

79%-70% правильных ответов - удовлетворительно;

Менее 70% правильных ответов – неудовлетворительно.

## **8. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:**

Слушателям, успешно освоившим ДПОП повышения квалификации «Диетология», и прошедшим итоговую аттестацию выдается **удостоверение о повышении квалификации.**

## **9. Характеристика квалификации, подлежащей совершенствованию или приобретению и связанных с ней компетенций и (или) видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей**

### **9.1. Вид профессиональной деятельности**

#### **Раздел N - Здоровоохранение и предоставление социальных услуг**

<b>85</b>	<b>Здоровоохранение и предоставление социальных услуг</b>
85.1	Деятельность в области здравоохранения
85.11	Деятельность лечебных учреждений
85.14.1	Деятельность среднего медицинского персонала

### **9.2. профессиональные квалификационные группы, квалификационные уровни:**

Код | КЧ | Наименование групп занятий

3 Специалисты среднего уровня квалификации

332 7 Средний медицинский персонал здравоохранения

325 0 Прочий средний медицинский персонал здравоохранения

3259 4 Средний медицинский персонал здравоохранения, не вошедший в другие группы

4 квалификационный уровень