

«Утверждаю»

Заведующий учебной частью

Т.Р. Евсеева

09 января 2024 г.



Учебный план
базисная профессиональная программа
«Диетология»
26.0

профессиональная переподготовка

Очно-заочная форма обучения с применением электронного обучения дистанционных образовательных технологий

№	Наименование темы	Количество учебных часов						Всего
		Теория	Практика	С/м. работа				
				заочно		очно		
				Теория	Практика	Теория	Практика	
1	Организационное занятие. Контроль исходного уровня знаний	1						1
2	Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам	1						1
УМ 1	Правовые основы и коммуникативное взаимодействие в профессиональной деятельности							
01.00.01	Современная система и политика здравоохранения РФ. Нормативное правовое регулирование медицинской помощи в РФ.	4						4
01.00.02	Правовое обеспечение профессиональной деятельности.			2				2
01.00.03	Психологические и этические аспекты деятельности медицинского работника.	2	2					4
УМ 2	Проведение профилактических мероприятий							
<i>Раздел 02.01</i>	<i>Обеспечение инфекционной безопасности пациентов и персонала медицинской организации</i>							
02.01.01	Современные представления о причинах, источниках, возбудителях, механизмах, путях передачи ИСМП	2						2
02.01.02	Санитарно-гигиенические и санитарно-противоэпидемические мероприятия по профилактике ИСМП в медицинских организациях	2						2

Раздел 02.02	Проведение мероприятий медицинской профилактики							
02.02.01	Гигиеническое воспитание: цели, задачи, методы и средства. Формирование здорового образа жизни					2		2
02.02.02	Актуальные вопросы профилактики социально-значимых заболеваний	2		4				6
02.02.03	Болезнь, вызванная вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ): эпидемиология и профилактика	2		4				6
УМ 3	Медицинская помощь в экстренной и неотложной форме							
03.00.02	Медицинская помощь в экстренной и неотложной форме: понятие, этические и юридические аспекты, условия и формы оказания.	1	1	1				3
03.00.03	Медицинская помощь в экстренной и неотложной форме при травмах, наружных кровотечениях, воздействии высоких и низких температур.	2	2	2				6
	Критические и терминальные состояния. Базовая сердечно-легочная реанимация.	3	3	1				7
03.00.03	Ликвидация медико-санитарных последствий чрезвычайных ситуаций. Медицина катастроф.			2				2
УМ 04	Участие в организации рационального и лечебного питания пациентов с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке							
04.00.01	Введение. Общая диетология. Задачи лечебного питания	2		2				4
04.00.02	Основы рационального питания. Экология питания	1	2	6				9
04.00.03	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика	1	4	4		2		11
04.00.04	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в системе ХАССП. Инфекционная безопасность. Инфекционный контроль	1	4	2				7
04.00.05	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению пищевых продуктов	1	4	2				7
04.00.06	Документация пищеблока. Бухгалтерский учёт		2			2		4
04.00.07	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд, Требования к буфетным-раздаточным, культуре обслуживания пациентов.	2	4	2				8

04.00.08	Профилактика пищевых токсикоинфекций и острых кишечных заболеваний		4					4
04.00.09	Организация лечебного питания в медицинской организации	2	4	2		1		9
04.00.10	Диета и её составные элементы. Характеристика основных стандартных диет	2	4			1		7
04.00.11	Картотека блюд. Правила составления меню	2	4			1		7
04.00.12	Организация и контроль качества питания пациентов в отделении. Контроль «передач» пациентов	1	2	4		1		8
04.00.13	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий			6				6
04.00.14	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения, сердечно – сосудистой системы, почек и мочевыводящих путей	2	2	3				7
04.00.15	Лечебное питание беременной и кормящей женщины, пациентов с нарушениями обмена веществ	2	2	3				7
04.00.16	Лечебное питание при заболеваниях крови, инфекционных заболеваниях	1	4	2				7
04.00.17	Принципы лечебного питания пациентов при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде и палатах интенсивной терапии	1	4	2				7
04.00.18	Лечебная кулинария. Значение ее в рациональном и лечебном питании	1	4	2		1		8
04.00.19	Основы и технологии приготовления различных диетических блюд	2	4	4				10
04.00.20	Детская диетология	2	4	2				8
04.00.21	Организация лечебного питания в детских больницах	2	4	6				12
04.00.22	Санитарно-гигиенические требования к молочным кухням, готовой продукции. Реализация готовой	2	4	2		1		9
СТ	Стажировка		36					36
ИА	Итоговая аттестация	2						2
И	Итого	54	114	72		12	0	252