

Аннотация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» (объем учебного плана 144 ак. ч)

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное учреждение «Государственный научный центр Российской Федерации – Федеральный медицинский биофизический центр им. А.И. Бурназяна» (ФГБУ ГНЦ ФМБЦ им. А.И. Бурназяна ФМБА России)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Актуальность программы

Непрерывное совершенствование специалистом со средним медицинским образованием теоретических знаний и профессиональных практических навыков является обязательным условием качественной медицинской помощи. Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Диетология» (далее – программа) связана с реформированием и модернизацией здравоохранения на фоне интенсивного развития медико-биологических наук, внедрением новых высокотехнологичных методов диагностики и лечения, выявления многих заболеваний на доклинической стадии их развития. Это обуславливает необходимость повышения профессиональной компетентности и специальной подготовки специалистов со средним медицинским образованием в рамках правильной интерпретации современных методов диагностики и лечения с использованием данных доказательной медицины.

1.2. Цель и задачи программы

Цель реализации программы заключается в совершенствовании профессиональных знаний и компетенций диетической медицинской сестры, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Задачи:

- обновление и систематизация теоретических знаний и практических навыков в соответствии с требованиями профессионального стандарта к уровню квалификации, порядками оказания медицинской помощи;
- повышение профессиональной компетентности в вопросах профилактической медицины (проф. осмотров, диспансеризации, диспансерного наблюдения, вакцинации);
- знакомство с современными тенденциями, инновациями и передовым опытом;
- формирование навыков внедрения в практику прогрессивных форм и методов работы (информационных технологий, бережливых технологий).

1.3. Законодательные и нормативные основы разработки программы

- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ Министерства образования и науки России от 01.07.2013 N 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- порядки оказания медицинской помощи;
- приказ Минздрава России от 02.05.2023 N 205н «Об утверждении Номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»;
- приказ Министерства здравоохранения России от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
- приказ Минпросвещения РФ от 04.07.2022 N 527 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 «Сестринское дело»;
- приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31.07.2020 № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат».

1.4. Категория обучающихся

Специалисты со средним профессиональным образованием по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело», имеющие профессиональную переподготовку по специальности «Диетология».

1.5. Формы и методы обучения

Форма обучения – очно-заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Очная часть представлена обзорной лекцией в формате онлайн-вебинара и практической подготовкой, реализуемой на клинической базе кафедры управления сестринской деятельностью и усовершенствования среднего медицинского персонала (анализ протоколов лабораторных и инструментальных методов исследования пациента, разбор клинических случаев, решение ситуационных задач, направленная дискуссия, отработка практических навыков).

Заочная часть реализуется в форме самостоятельной работы обучающихся с предоставленным образовательным контентом и рекомендованными методическими материалами (изучение нормативно-правовых

документов, учебной и учебно-методической литературы, просмотр видео-лекций и слайд-презентаций по темам программы) с возможностью дистанционного взаимодействия с преподавателями программы.

Образовательная деятельность по программе реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.6. Трудоемкость освоения программы

Трудоемкость освоения программы составляет 144 ак. ч вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Общий срок освоения программы – 24 учебных дня (6 ак. ч в день, 6 дней в неделю), включая все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся и итоговую аттестацию по программе.

1.7. Документ, выдаваемый в результате освоения программы

Обучающимся, полностью выполнившим учебный план программы, успешно прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

| № п/п | Наименование модуля | Всего, ак. ч | В том числе, ак. ч | | | | Форма контроля |
|-----------|---|--------------|--------------------|----------|------------|------------|------------------------------|
| | | | Л* | ПЗ | СР | К | |
| 1. | Модуль 1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности | 8 | 2 | - | 5,5 | 0,5 | - |
| 1.1 | Нормативно-правовое обеспечение деятельности медицинских работников. Нормативное обеспечение прав пациента. | 3,5 | 1 | - | 2,5 | - | - |
| 1.2 | Основные принципы правового регулирования трудовых отношений в сфере здравоохранения. | 2 | 1 | - | 1 | - | - |
| 1.3 | Система непрерывного медицинского образования. Аккредитация специалистов. Аттестация. | 2 | - | - | 2 | - | - |
| 1.4 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 2 | Модуль 2. Обеспечение безопасной больничной среды для всех участников лечебно-диагностического процесса. | 12 | 3 | 6 | 2,5 | 0,5 | - |
| 2.1 | Безопасная среда медицинской организации. | 6 | 2 | 3 | 1 | - | - |
| 2.2 | Профилактика инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи. Актуальные вопросы ВИЧ-инфекции. | 5,5 | 1 | 3 | 1,5 | - | - |
| 2.4 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 3 | Модуль 3. Экстренная и неотложная медицинская помощь в штатных и чрезвычайных ситуациях. | 6 | 2 | 3 | 0,5 | 0,5 | - |
| 3.1 | Медицинская помощь при экстренных и неотложных состояниях. | 3 | 1 | 2 | - | - | - |
| 3.2 | Основы базовой сердечно-легочной реанимации. | 2,5 | 1 | 1 | 0,5 | - | - |
| 3.3 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 4 | Модуль 4. Психолого-социальные и информационные коммуникации в профессиональной деятельности. | 12 | 3 | 6 | 2,5 | 0,5 | - |
| 4.1 | Психолого-социальные коммуникации в профессиональной деятельности. | 6 | 2 | 3 | 1 | - | - |
| 4.2 | Информационные коммуникации в профессиональной деятельности. | 5,5 | 1 | 3 | 1,5 | - | - |
| 4.3 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 5 | Модуль 5. Организация диетологического питания в медицинской организации. | 16 | 4 | 8 | 3,5 | 0,5 | - |
| 5.1 | Современные аспекты диетологии в медицинских организациях. | 4 | 1 | 2 | 1 | - | - |
| 5.2 | Основы рационального питания. | 4 | 1 | 2 | 1 | - | - |
| 5.3 | Пищевая ценность продуктов. | 4 | 1 | 2 | 1 | - | - |
| 5.4 | Современные представления о роли составных частей пищи. | 3,5 | 1 | 2 | 0,5 | - | - |

| № п/п | Наименование модуля | Всего, ак. ч | В том числе, ак. ч | | | | Форма контроля |
|------------|--|--------------|--------------------|-----------|------------|------------|---------------------------------|
| | | | Л* | ПЗ | СР | К | |
| 5.5 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 6 | Модуль 6. Организация лечебного питания в медицинских организациях. | 16 | 4 | 8 | 3,5 | 0,5 | |
| 6.1 | Стандарты профессиональной деятельности медсестры по диетологии. | 8 | 2 | 4 | 2 | | |
| 6.2 | Правила составления меню-раскладки. | 7,5 | 2 | 4 | 1,5 | | |
| 6.3 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 7 | Модуль 7. Гигиена питания. | 12 | 3 | 6 | 2,5 | 0,5 | |
| 7.1 | Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в медицинской организации. | 4 | 1 | 2 | 1 | | |
| 7.2 | Контроль за качеством пищевых продуктов. | 4 | 1 | 2 | 1 | | |
| 7.3 | Пищевые отравления и их профилактика | 3,5 | 1 | 2 | 0,5 | | |
| 7.4 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 8 | Модуль 8. Лечебное питание при различных заболеваниях. | 20 | 3 | 12 | 4,5 | 0,5 | |
| 8.1 | Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. | 4 | 1 | 2 | 1 | | |
| 8.2 | Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. | 4 | 0,5 | 2,5 | 1 | | |
| 8.3 | Лечебное питание при сахарном диабете. | 4 | 0,5 | 2,5 | 1 | | |
| 8.4 | Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и крови. | 4 | 0,5 | 2,5 | 1 | | |
| 8.5 | Лечебное питание при туберкулезе, травмах. | 3,5 | 0,5 | 2,5 | 0,5 | | |
| 8.6 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 9 | Модуль 9. Лечебное питание при заболеваниях у детей. | 24 | 4 | 14 | 5,5 | 0,5 | |
| 9.1 | Анатомо-физиологические особенности пищеварения и обмена веществ у детей. | 6,5 | 1 | 3,5 | 2 | | |
| 9.2 | Организация лечебного питания при заболеваниях у детей. | 5,5 | 1 | 3,5 | 1 | | |
| 9.3 | Продукты детского и диетического питания. | 4 | 1 | 2 | 1 | | |
| 9.4 | Питание детей 1-го года жизни. | 4 | 0,5 | 2,5 | 1 | | |
| 9.5 | Питание больных детей 1-го года жизни. | 3,5 | 0,5 | 2,5 | 0,5 | | |
| 9.6 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 10 | Модуль 10. Лечебная кулинария. | 14 | 2 | 9 | 2,5 | 0,5 | |
| 10.1 | Особенности лечебной кулинарии. | 2 | | 2 | | | |
| 10.2 | Супы. Технология приготовления супов. | 2,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 | | |
| 10.3 | Мясные, рыбные Теория 1 блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд. | 2,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 | | |
| 10.4 | Основные яичные и молочные блюда. Технология приготовления молочных и яичных блюд. | 2,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 | | |
| 10.5 | Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых. | 2,5 | 0,5 | 1,5 | 0,5 | | |
| 10.6 | Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления. | 1,5 | | 1 | 0,5 | | |
| 10.7 | Контроль | 0,5 | - | - | - | 0,5 | Промежуточный (тестирование) |
| 11. | Итоговая аттестация | 4 | - | - | - | 4 | Дифференцированный зачет |
| | ИТОГО | 144 | 30 | 72 | 33 | 9 | |

Л – лекции, ПЗ – практические занятия, СР – самостоятельная работа, К – контроль

* При реализации лекционной части программы применяется, в том числе, электронное обучение и дистанционные образовательные технологии