



муниципальное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«КРАСНОДАРСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ИНСТИТУТ  
ВЫСШЕГО СЕСТРИНСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ И  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ

**УЧЕБНО – ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
цикла профессиональной переподготовки «Диетология»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Лекции	Практические занятия	Всего часов
1	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ	2	-	2
2	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России	2	-	2
3	Основы медицинской психологии	2	-	2
4	Основы валеологии	2	-	2
5	Медицина катастроф	14	5	19
5.1	Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах	2	-	2
5.2	Доврачебная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях	2	-	2
5.3	Доврачебная помощь при неотложных состояниях в терапии и острых хирургических заболеваниях органов брюшной полости	2	-	2
5.4	Основы сердечно-легочной реанимации	2	2	4
5.5	Доврачебная неотложная помощь пострадавшим с кровотечением, геморрагическим шоком и в коматозном состоянии	2	1	3
5.6	Доврачебная неотложная помощь при травмах и травматическом шоке	2	1	3
5.7	Доврачебная неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях	2	-	2
5.8	Промежуточная аттестация «Медицина катастроф»	-	1	1
6	Стандарты практической деятельности медицинской сестры	-	4	4
7	Общая диетология	22	6	28
7.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения	1	2	3
7.2	Основы рационального питания	14	2	16
7.2.1	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема	2	-	2
7.2.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма	2	-	2
7.2.3	Физиология пищеварения	2	2	4
7.2.4	Значение белков и аминокислот в питании	2	-	2
7.2.5	Значение жиров в питании	2	-	2
7.2.6	Значение углеводов в питании	2	-	2

7.2.7	Значение витаминов в питании	2	-	2
7.3	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика	7	-	7
7.3.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	-	1
7.3.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	-	1
7.3.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	2	-	2
7.3.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования	1	-	1
7.3.5	Консервы и пресервы	2	-	2
<b>7.4</b>	<b>Промежуточная аттестация «Общая диетология»</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>8</b>	<b>Гигиена питания</b>	<b>24</b>	<b>15</b>	<b>39</b>
8.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням	2	2	4
8.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам	10	5	15
8.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков	2	1	3
8.2.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде	2	1	3
8.2.3	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов	2	1	3
8.2.4	Санитарно – гигиенические требования к хранению продуктов	2	1	3
8.2.5	Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд	2	1	3
8.3	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням	8	5	13
8.3.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь	2	-	2
8.3.2	Санитарный режим в молочной кухне	2	2	4
8.3.3	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания	2	1	3
8.3.4	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни	2	2	4
8.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания	4	3	7
<b>9</b>	<b>Организация лечебного питания в медицинской организации</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>28</b>
9.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях	2	2	4
9.2	Документация пищеблока	2	2	4
9.3	Картотека блюд	2	4	6
9.4	Правила составления меню	2	4	6
9.5	Организация контроля за качеством питания	2	-	2
9.6	Организация питания больных в отделениях	2	-	2
9.7	Контроль за «передачами» больным	2	-	2
<b>9.8</b>	<b>Промежуточная аттестация «Гигиена питания. Организация лечебного питания в ЛУ»</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>10</b>	<b>Лечебное питание при различных заболеваниях</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>56</b>
10.1	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий	2	-	2
10.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	2	4	6

10.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно - сосудистой системы	2	4	6
10.4	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	2	4	6
10.5	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	2	2	4
10.6	Лечебное питание при болезнях крови	2	-	2
10.7	Лечебное питание при туберкулезе	2	4	6
10.8	Лечебное питание при ожирении	2	2	4
10.9	Лечебное питание при сахарном диабете	2	2	4
10.10	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее	2	4	6
10.11	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	2	2	4
10.12	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда	2	-	2
10.13	Питание при аллергических заболеваниях	-	2	2
10.14	Диетическое питание лиц пожилого возраста	-	2	2
<b>11</b>	<b>Лечебная кулинария</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>42</b>
11.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании	2	4	6
11.2	Супы	2	4	6
11.3	Мясные блюда	2	2	4
11.4	Рыбные блюда	2	2	4
11.5	Яичные и молочные блюда	2	4	6
11.6	Блюда из круп, макаронных изделий	2	2	4
11.7	Блюда из овощей	2	2	4
11.8	Сладкие блюда и витаминные напитки	2	4	6
<b>11.9</b>	<b>Промежуточная аттестация «Лечебное питание и кулинария»</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>12</b>	<b>Детская диетология</b>	<b>28</b>	<b>30</b>	<b>58</b>
12.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	3	2	5
12.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни	3	2	5
12.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	3	2	5
12.4	Организация работы молочной кухни	2	4	6
12.5	Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	3	4	7
12.6	Питание детей раннего возраста с молочной кухни	2	2	4
12.7	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка	3	4	7
12.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях	2	2	4
12.9	Питание детей при аллергодерматозах	1	2	3
12.10	Питание детей раннего возраста при рахите и анемии	2	1	3
12.11	Питание детей при гипотрофии	2	1	3
12.12	Детская кулинария	2	2	4
<b>12.13</b>	<b>Промежуточная аттестация «Детская диетология»</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>13</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>	-	<b>6</b>
	<b>Итого</b>	<b>156</b>	<b>132</b>	<b>288</b>