

# Центр дополнительного профессионального образования "Перспектива"



АНО «ЦДПО «Перспектива»  
ОГРН 1137800007102  
ИНН 7804290912 / КПП 780401001  
195009, Санкт-Петербург, ул. Михайлова,  
д. 17, лит. Б, зд. 2, пом. 2, оф.406  
Лицензия № 1073 от 10.07.2014  
E-mail: [infoperspectiva@yandex.ru](mailto:infoperspectiva@yandex.ru)  
<https://перспектива.орг/>  
Tel, Viber, WhatsApp: +7-965-023-8663

## "Диетология"

### Учебно-тематический план

Обучение построено по модульному принципу. Модуль структурирован на темы.

№ модуля	Наименование разделов дисциплин	Часы
<b>Модуль 1</b>	<b>Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.</b>	<b>14</b>
Тема 1.1.	Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации	4
Тема 1.2.	Теория сестринского дела.	6
Тема 1.3.	Медицинское страхование	4
<b>Модуль 2</b>	<b>Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации</b>	<b>28</b>
Тема 2.1.	Система инфекционного контроля в медицинских организациях	4
Тема 2.2.	Дезинфекция и стерилизация в ЛПУ.	4
Тема 2.3.	Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях	8
Тема 2.4.	Профилактика и диагностика ВИЧ-инфекции и вирусных гепатитов.	6
Тема 2.5	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	6
<b>Модуль 3</b>	<b>Питание и общая диетология.</b>	<b>36</b>
Тема 3.1.	Основы физиологии пищеварения.	6
Тема 3.2.	Химический состав пищевых продуктов, их пищевая ценность и гигиеническая характеристика.	8
Тема 3.3.	Основы сбалансированного питания. Основные требования к составлению меню.	6
Тема 3.4.	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	4
Тема 3.5.	Лечебное питание при различных заболеваниях.	12
<b>Модуль 4</b>	<b>Гигиена питания.</b>	<b>30</b>

Тема 4.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	6
Тема 4.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	6
Тема 4.3.	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	6
Тема 4.4.	Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	6
Тема 4.5.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	6
<b>Модуль 5</b>	<b>Планирование и организация лечебного питания в медицинской организации</b>	<b>16</b>
Тема 5.1.	Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.	6
Тема 5.2.	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации.	6
Тема 5.3.	Парентеральное и энтеральное питание.	4
<b>Модуль 6</b>	<b>Детская диетология.</b>	<b>12</b>
Тема 6.1.	Питание женщины во время беременности и кормления грудью.	2
Тема 6.2.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	4
Тема 6.3.	Искусственное и смешанное вскармливание. Организация прикорма.	4
Тема 6.4.	Организация питания детей старше года.	2
<b>Модуль 7.</b>	<b>Медицина катастроф.</b>	<b>4</b>
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>4</b>
<b>Итого</b>		<b>144</b>