

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России
Институт профессионального образования

Согласовано

Председатель УМК ИПО Университета

М.Р. Исаев

«25» сентября 2020 г.



Утверждаю

Директор ИПО Университета

Е.Д. Луцай

«25» сентября 2020 г.

на основании решения УМК ИПО
Университета

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДИЕТОЛОГИИ»

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

Объем: 144 часов/ ЗЕТ

Программа разработана:

1. зав. кафедрой профилактической медицины, д.м.н., профессор Н.П. Сетко
2. доцент кафедры профилактической медицины, к.м.н., доцент Е.В. Булычева
3. профессор кафедры профилактической медицины, д.м.н., профессор А.Г. Сетко

Рецензенты:

1. Главный внештатный специалист министерства здравоохранения Оренбургской области по управлению сестринской деятельностью, кандидат медицинских наук, доцент кафедры сестринского дела ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный медицинский университет» А.В. Володин
2. Главный внештатный специалист министерства здравоохранения Оренбургской области по диетологии, врач-диетолог ГБУЗ «Оренбургский областной клинический онкологический диспансер» Л.В. Жукова

Дополнительная профессиональная программа **рассмотрена** на заседании кафедры *профилактической медицины* «22» сентября 2020 г., протокол № 132

Дополнительная профессиональная программа **утверждена** на заседании УМК по специальностям ДПО «25» сентября 2020 г., протокол № 2

Оренбург 2020 г .

Содержание

1. Общая характеристика ДПП
2. Учебный план ДПП
3. Календарный учебный график ДПП
4. Содержание программы (аннотация рабочих программ учебных модулей ДПП)
5. Оценка результатов освоения обучающимися ДПП
6. Организационно-педагогические условия реализации программы

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДПП

1.1. Нормативные правовые основания разработки программы составляют

Нормативные правовые основания разработки программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»
 - постановление Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23 «О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов»;
 - приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
 - приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
 - приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения», зарегистрирован Минюстом России 25.08.2011, регистрационный № 18247 (в ред. Приказа Минтруда России от 09.04.2018 N 214н)
 - приказ Минздрава России от 10.02.2016 №83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
 - приказ Минздрава России от 02.06.2016 №334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»
 - Стандарт организации СТО СМК 035.01-2018 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»,
 - Стандарт организации СТО СМК 34-8.3-220-2017 «Порядок разработки, утверждения и внесения изменений в дополнительные профессиональные программы», П СМК 036.04-2018 «Об итоговой аттестации обучающихся по программам дополнительного профессионального образования»
 - Стандарт организации «Об итоговой аттестации обучающихся по программам дополнительного профессионального образования» П СМК 036.04-2018.

Программа разработана с учетом:

- проекта профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии»; требований квалификационных характеристик должностей работников в сфере здравоохранения «медицинская сестра по диетологии», «медицинская сестра-диетолог»

1.2. Требования к слушателям

К освоению дополнительной программы повышения квалификации «Актуальные вопросы диетологии», допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальностям: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и планирующие занимать должности медицинская сестра по диетологии, медицинская сестра-диетолог

1.3. Формы освоения программы

Очно-заочная с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Цель: совершенствование профессиональных компетенций (упорядочение имеющихся и приобретение новых знаний, умений и навыков по обеспечению и контролю качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации в практической деятельности медицинского персонала с средним образованием, занимающих или планирующих занимать должности медицинская сестра по диетологии, медицинская сестра-диетолог, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Программа направлена на совершенствование следующих профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности:

ВД 1- Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

Уровень квалификации – 6

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
D/01.6.1	Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации
D/02.6.1	Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации
D/03.6.1	Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации
D/04.6.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации
D/05.6.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок
D/06.6.1	Контроль технологии приготовления пищи
D/07.6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации
D/08.6.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
D/09.6.1	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
D /01.6.1	Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение потребности пищеблока медицинской организации в персонале 2. Осуществление подбора и расстановки кадров для пищеблока 3. Проведение первичного инструктажа на рабочем месте нового работника 4. Организация адаптации нового сотрудника 5. Информирование сотрудников о задачах и функциях пищеблока, изменениях нормативных требований 6. Осуществление рациональной расстановки, перемещения и использования персонала 7. Распределение работ в соответствии с должностными обязанностями 8. Обеспечение взаимодействия работников пищеблока 9. Составление графика работы и учет рабочего времени работников пищеблока 10. Проведение вводного и периодических инструктажей персонала по охране труда и технике безопасности в подразделении 11. Обеспечение безопасных условий труда 12. Организация обучения и проверки применения медперсоналом 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять свое рабочее время 2. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 3. Взаимодействовать с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока 4. Проводить собеседование при приеме работника в пищеблок на работу 5. Проводить вводный инструктаж нового сотрудника на рабочем месте 6. Оказывать психологическую и организационную поддержку при вхождении нового сотрудника в коллектив 7. Обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации 8. Составлять заявки на оборудование, инвентарь и посуду для кухни, оснащение пищеблока 9. Составлять график работы персонала и вести учет рабочего времени 10. Соблюдать предусмотренных законодательством нормативов и режима труда и отдыха персонала 11. Контролировать выполнение работниками инструкций по технике 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Основы трудового законодательства 3. Организационную структуру пищеблока 4. Штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации 5. Устройстве пищеблока учреждений здравоохранения 6. Технологическое оборудование пищеблока (механическое оборудование для первичной обработки продуктов, тепловое и холодильное оборудование, немеханизованное оборудование) 7. Правила охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда 8. Правила внутреннего трудового распорядка пищеблока 9. Требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах 10. Профессиональные вредности и риски для здоровья персонала (инфекции, стресс и нервное истощение, боли в спине, воздействие высоких температур, физические нагрузки), стандартные меры профилактики 11. Здоровье сберегающие технологии 12. Стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах 13. Стандартные процедуры базовой сердечно-легочной реанимации

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
		<p>сберегающих технологий</p> <p>13. Проведение расследования и учета несчастных случаев в подразделении медицинской организации</p> <p>14. Оказание неотложной помощи пострадавшим</p> <p>15. Организация и контроль прохождения медицинским персоналом предварительных и периодических медицинских осмотров, плановой и экстренной вакцинации</p> <p>16. Содействие в получении персоналом льгот и компенсаций, предусмотренных законом за работы в неблагоприятных условиях</p> <p>17. Контроль соблюдения правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины персонала пищеблока</p> <p>18. Внесение предложений о представлении персонала подразделения к различным видам поощрения</p> <p>19. Внесение предложений руководителю о привлечении персонала подразделения к дисциплинарной или другой ответственности</p> <p>подготовка отчетных данных, сведений и других материалов по видам деятельности персонала пищеблока</p> <p>20. Ведение документации в</p>	<p>безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, противопожарной безопасности</p> <p>12. Добиваться безопасных и благоприятных условий труда</p> <p>13. Оказывать доврачебную медицинскую помощь при неотложных состояниях, отравлениях и травмах</p> <p>14. Проводить базовую сердечно-легочную реанимацию</p> <p>15. Действовать по инструкции при терактах и катастрофах</p> <p>16. Способствовать повышению квалификации, профессиональному росту работников пищеблока</p> <p>17. Организовывать и контролировать проведение диспансеризации персоналом пищеблока</p> <p>18. Заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока</p> <p>19. Вводить сведения в базу данных при наличии локальной компьютерной сети</p> <p>20. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления</p> <p>21. Использовать информационно - образовательные технологии</p>	<p>14. Стандартные процедуры сестринской помощи при катастрофах и терактах</p> <p>15. Виды и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации средних медработников в учреждениях последипломного дополнительного образования и в условиях медицинской организации</p> <p>16. Стандартные формы медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации</p> <p>17. Требования к заполнению медицинской документации</p> <p>18. Современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблока</p>

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
D /02.6.1	Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации	<p>установленном порядке</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение вводного и текущего инструктажа персонала пищеблока по инфекционной безопасности в медицинской организации 2. Проведение ежедневного профилактического осмотра и опроса работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний 3. Организация и контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил и норм работниками пищеблока медицинской организации 4. Организация и контроль своевременности медицинских осмотров, обследования и иммунопрофилактики сотрудников 5. Организация эпидемиологически безопасной среды в структурном подразделении медицинской организации по виду деятельности 6. Проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации 7. Проведение мероприятий по профилактике профессионального заражения медицинского персонала 8. Организация и контроль качества дезинфекционных мероприятий на пищеблоке 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Определять приоритетность и очередность выполнения работ по инфекционному контролю и эффективно распределять свое рабочее 3. Владеть нормами медицинской этики, языка, морали и права при всех видах профессионального общения 4. Взаимодействовать с руководителем и сотрудниками подразделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам инфекционной безопасности 5. Проводить инструктаж по санитарно-противоэпидемическому режиму по видам деятельности медицинских сестер 6. Контролировать прохождение медперсоналом первичного и планового медицинского освидетельствования в установленном порядке 7. Определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования 8. Обеспечивать медицинский персонал индивидуальными средствами защиты, спецодеждой, расходными материалами 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи и функции КИК (комиссии инфекционного контроля) 3. Нормативные документы, регламентирующие организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации 4. Организационно-методические основы инфекционного контроля в работе старшей медицинской сестры 5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для медицинской организации 6. Гигиенические требования к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации 7. Требования к правилам личной гигиены больных, медицинского и обслуживающего персонала медицинской организации 8. Инфекционная безопасность окружающей среды, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в медицинской организации, техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. 9. Нормы расчета потребности в средствах и материалах, применяемых для дезинфекции, дератизации и стерилизации, контроль качества дезинфекционных средств 10. Санитарные правила и нормы сбора,

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
		<p>9. Осуществление контроля правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов</p> <p>10. Организация и проведение обучения и проверки медперсонала по санитарно-противоэпидемическому режиму структурного подразделения</p> <p>11. Организация изоляционно-ограничительных мероприятий на отделениях в случае регистрации внутрибольничных инфекций</p> <p>12. Проведение карантинных мероприятий при выявлении пациента или сотрудника с подозрением на особо опасное инфекционное заболевание</p> <p>13. Проведение анализа деятельности среднего медперсонала по профилактике внутрибольничных инфекций, выявление факторов риска, принятие мер организации санитарно-просветительной работы с пациентами по инфекционной безопасности</p> <p>14. Ведение установленной документации по виду деятельности</p>	<p>9. Проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профессионального заражения</p> <p>10. Проверять качество маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности</p> <p>11. Контролировать сроки и качество проведения генеральной уборки кабинетов по видам деятельности</p> <p>12. Контролировать дезинфекцию медицинских отходов класса Б в местах первичного сбора в установленном порядке</p> <p>13. Обеспечивать подразделение одноразовыми упаковками (пакеты, баки)</p> <p>14. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке</p> <p>15. Заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока</p> <p>16. Вводить сведения в базу данных при ее наличии</p> <p>17. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их пре-одоления</p> <p>18. Использовать информационно - образовательные технологии</p>	<p>хранения и удаления от-ходов лечебно-профилактических учреждений в соответствии с нормативными документами</p> <p>11. Обеспечение личной и общественной безопасности при обращении с медицинскими отходами медицинской организации</p> <p>12. Номенклатура дел, правила ведения документации по виду деятельности</p>
D /03.6.1	Планирование и организаци	получение информации о постоянно действующих диетах в медицинской организации в соответствии с его	1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций	1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Руководство, штаты и обязанности

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
	<p>я рационального лечебного питания в медицинской организации</p>	<p>профилем</p> <p>15. Взаимодействие с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерией и другими службами по вопросам лечебного питания</p> <p>16. Утверждение на совете по лечебному питанию номенклатуры диет и режима питания медицинской организации</p> <p>17. Разработка (подготовка) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд</p> <p>18. Составление семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом</p> <p>19. Составление семидневного сводного меню, летний и зимний вариант</p> <p>20. Утверждение семидневного меню на совете по лечебному питанию</p> <p>21. Консультирование сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания</p> <p>22. Организация и проведение обучения персонала пищеблока по вопросам лечебного питания</p> <p>23. Проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных</p>	<p>2. Определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять рабочее время.</p> <p>3. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций</p> <p>4. Разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара)</p> <p>5. Формировать картотеку блюд</p> <p>6. Составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам</p> <p>7. Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд</p> <p>8. Соблюдать принципы рационального и лечебного питания</p> <p>9. Равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю</p> <p>10. Осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога</p> <p>11. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке</p> <p>12. Заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока</p> <p>13. Вводить сведения в базу данных при ее наличии</p> <p>14. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные</p>	<p>диетологической службы</p> <p>3. Система назначения лечебного питания</p> <p>4. Ассигнования, продуктовые нормы и взаимозаменяемость продуктов</p> <p>5. Положение о Совете по лечебному питанию</p> <p>6. Особенности организации рационального и лечебного питания детей</p> <p>7. Основы рационального питания здорового и больного человека</p> <p>8. Физиология пищеварения</p> <p>9. Система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы</p> <p>10. Характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности</p> <p>11. Суточные нормы питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях</p> <p>12. Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного</p> <p>13. Среднесуточный набор продуктов на одного больного в медицинской организации, противотуберкулезных медицинской организации, санаторно-курортных учреждениях и др.</p> <p>14. Режим питания в медицинской организации</p> <p>15. Картотека и рецептуры диетических блюд</p> <p>16. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд</p> <p>17. Замена продуктов по белкам и углеводам</p> <p>18. Нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд</p>

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
		24. Ведение документации по лечебному питанию в установленном порядке	профессиональные затруднения и средства их преодоления использовать информационно - образовательные технологии	19. Сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи 20. Ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных 21. Таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета 22. Биологическая роль пищевых веществ 23. Пищевая ценность продуктов питания 24. Семидневное сезонное меню
D /04.6.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	1. Получение сведений о количестве больных и их распределении по диетам на отделениях медицинской организации 2. Составление «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» 3. Проведение сверки «сводных сведений» с данными приемного отделения медицинской организации 4. Взаимодействие с врачом диетологом, шеф поваром и бухгалтерией по вопросам составления меню-раскладки на питание больных 5. Составление меню-раскладки на питание больных на следующий день 6. Получение итоговых данных по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) 7. Составление «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»	1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Составлять «сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме 3. Составлять меню-раскладку на питание больных на следующий день 4. Получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно 5. Составлять «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных 6. Оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам 7. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке 7. Заполнять формы учета и отчетности по результатам работы	1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях 3. Правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных» 4. Семидневное меню медицинской организации 5. Среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации 6. Правила составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд 7. Правила составления меню-раскладки 8. Правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда 9. Правила составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
		8. Оформление дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам	8. Вводить сведения в базу данных при ее наличии 9. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их пре-одоления 10. Использовать информационно - образовательные технологии	
D/05.6.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении и на пищеблок	1. Присутствие при приеме на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов 2. Проверка документов, удостоверяющих их качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения 3. Проведение органолептической оценки пищевой продукции 4. Контроль условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах, 5. Проверка соблюдения правила товарного соседства 6. Составление акта в случае недоброкачества продуктов 7. Определение качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно с поваром 8. Определение процента отходов совместно с поваром 9. Присутствие при закладке продуктов в котел 10. Ведение документации в установленном порядке	1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Органолептически определять признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов 3. Давать оценку продуктам 4. Составлять акт в случае возврата продукции поставщику 5. Устанавливать процент отходов после первичной обработки продуктов 6. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке 7. Вводить сведения в базу данных при ее наличии проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления 8. Использовать информационно - образовательные технологии	1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок 3. Сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность 4. Характеристика качества основных пищевых продуктов 5. Органолептические признаки доброкачественности пищевых продуктов и признаки непригодности 6. Сроки и условия хранения (годности) продукции 7. Условия хранения скоропортящихся продуктов в холодильных камерах, правило товарного соседства 8. Порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику 9. Порядок определения отходов после первичной обработки продуктов порядок закладки продуктов в котел

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
D/06.6.1	Контроль технологии приготовления пищи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам технологии приготовления пищи 2. Наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке 3. Определение % отходов и выход полуфабрикатов 4. Осуществление контроля поточности приготовления блюд 5. Контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи 6. Контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел 7. Контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет 8. Определение потерь при тепловой обработке продуктов 9. Оценка рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Производить расчет % отходов при первичной обработке продуктов 3. Определять потери при термической обработке полуфабрикатов 4. Проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов 5. Производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда 6. Проводить анализ рациональности организации производственного процесса на пищеблоке медицинской организации 7. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления 8. Использовать информационно - образовательные технологии 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Требования к посуде для приготовления и хранения готовой пищи 3. Современное оборудование пищеблока медицинской организации 4. Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача) 5. Способы первичной обработки продуктов. 6. Отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов 7. Приемы тепловой обработки продуктов 8. Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке 9. Технология приготовления диетических блюд 10. Рациональная организация производственного процесса 11. Контроль соблюдения требований гигиены труда 12. Определение потерь при тепловой обработке продуктов
D/07.6.1	Контроль качества	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка спецодежды (халатов), столовых приборов и посуды для дежурного врача, членов бракеражной комиссии медицинской организации 2. Органолептическая оценка готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке 3. Определять объем первых блюд и вес вторых 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Порядок контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами 3. Правила проведения бракеража готовой продукции 4. Правила проведения оценки органолептических показателей и качества

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
	готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	3. Определение выхода готовых 1-х и 2-х блюд 4. Отбор пробы оформленного блюда одной из применяемых диет 5. Определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам 6. Регистрация результатов бракеража в журнале 7. Получение разрешения дежурного врача на выдачу готовой пищи на отделения 8. Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд 9. Обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции 10. Присутствие при отборе готовых блюд для лабораторного анализа учреждением Госсанэпиднадзора	4. Определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие блюд диетам 5. Проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет 6. Регистрировать результаты бракеража в журнале 7. Давать оценку готовой пищи: внешний вид, консистенция, запах и вкус по пятибалльной системе 8. Проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд 9. Обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции 10. Проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке) 11. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке 12. Вводить сведения в базу данных при ее наличии 13. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их преодоления 14. Использовать информационно-образовательные технологии	блюд 5. Нормы потерь при холодной и термической обработке продуктов 6. Техника проведения бракеража по органолептическим показателям основных групп блюд 7. С-витаминизация пищи 8. Правила отбора суточных проб готовых блюд 9. Правила хранения суточных проб 10. Правила обработки посуды для суточных проб 11. Порядок отбора проб готовых блюд для лабораторного исследования 12. Требования к ведению документации
D/08.6.1	Организация выдачи готовой пищи из	1. Составление «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» на основании «порционников» отделений	1. Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций 2. Санитарно-гигиенические требования	1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
	пищеблока в отделения медицинской организации	2. Вывешивание меню с указанием выхода готовых блюд 3. Проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений 4. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока 5. Допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям 6. Прикрепление ярлыка на транспортную посуду с маркировкой отделения с указанием названия блюда, номера диеты, количества порций 7. Выдача готовой пищи буфетнице отделения работниками пищеблока 8. Заполнение документации в установленном порядке	3. Порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации 4. Заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке 5. Проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и средства их пре-одоления 6. Использовать информационно – образовательные технологии	3. Правила составления 4. Правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде 5. Температура готовой пищи, время доставки пищи в отделения
D/09.6.1	Контроль организации и лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	1. Планирование и проведение целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации 2. Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи 3. Проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения 4. Проверка условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния	1. Получать порционные требования медицинских отделений 2. Составлять сводное больничное порционное требование (порционник) 3. Составлять ежедневное меню-раскладку 4. Составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой 5. Составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных 6. Проводить экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок	1. Должностные обязанности и требования профессионального стандарта 2. Гигиенические требования к пищевым продуктам 3. Экспертиза качества пищевых продуктов 4. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье 5. Основы технологии приготовления диетических блюд 6. Пищевая ценность продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке 7. Порядок контроля качества готовой пищи на пищеблоке 8. Органолептическая оценка качества пищи пищевые отравления и их профилактика 9. Порядок отпуска пищи и транспортировки в

Виды деятельности или трудовая функция (по ПС)	Профессиональные компетенции	Практический опыт	Умения	Знания
1	2	3	4	5
		<p>столовой посуды и приборов</p> <p>5. Контроль удаления пищевых и медицинских отходов из бу-фетных</p> <p>6. Проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках</p> <p>7. Проведение опроса пациентов о качестве и организации лечебного питания в отделении медицинской организации</p> <p>8. Проведение анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации</p> <p>9. Разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам</p> <p>10. Ведение документации установленного образца</p>	<p>7. Осуществлять контроль хранения запасов продуктов</p> <p>8. Осуществлять контроль закладки продуктов в котел</p> <p>9. Контролировать технологию приготовления диетических блюд</p> <p>10. Проводить экспертную оценку готовой пищи из котла</p> <p>11. Проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет</p> <p>12. Осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</p> <p>13. Осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой пищи</p> <p>14. Осуществлять контроль состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи</p> <p>15. Заполнять утвержденную документацию в установленном порядке</p> <p>16. Заполнять формы учета и отчетности пищеблока по результатам работы</p> <p>17. Вводить сведения в базу данных при ее наличии</p> <p>18. Проводить анализ семидневного меню, химического состава, энергетической ценности и расхода ассигнований на питание совместно с врачом</p>	<p>медицинское от-деление</p> <p>10. Перечень документации пищеблока и требования к ее ведению</p> <p>11. Критерии качества лечебного питания</p> <p>12. Теоретические и практические основы сестринского дела в диетологии</p>

1.5. Трудоёмкость программы – 144 часа / ЗЕТ

II. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
(очно-заочная с применением ДОТ, ЭО)

№ п/п	Наименование учебных курсов, дисциплин (модулей), практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательные учебные занятия		Самостоятельная работа обучающегося (при наличии)		Практика (стажировка) (час.)	Всего (час.)
			Всего (час.)	в т. ч. лабораторные и практические занятия (час.)	Всего (час.)	в т. ч. консультаций при выполнении самостоятельной работы (час.)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации	тестирование	4		6			10
2.	Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации	тестирование	14		4			18
3.	Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации	тестирование	14		4			18
4.	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	тестирование	14		4			18
5.	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	тестирование	10		8			18
6.	Контроль технологии приготовления пищи	тестирование	10		8			18
7.	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	тестирование	-	-	18			18
8.	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в	тестирование	-	-	8			8

	отделения медицинской организации							
9.	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	тестирование	-	-	12			12
10.	Итоговая аттестация (экзамен)	экзамен	6	-	-	-	-	6
Всего по программе:			72	40	72	18	-	144

III. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Наименование учебного модуля	Объем нагрузки (час)	1-ая неделя					2-ая неделя					3-ая неделя					4-ая неделя				
Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации	4	+																			
Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации	14	+	+	+																	
Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации	14			+	+	+															
Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	14					+	+	+													
Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	10							+	+	+											
Контроль технологии приготовления пищи	10									+	+										
Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	-																				
Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	-																				
Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	-																				
Итоговая аттестация	6																				Э

IV. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Содержание учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Организационно-правовые основы труда персонала пищеблока медицинской организации	Основы трудового законодательства и должностные обязанности медицинской сестры по диетологии. Диетологическая служба медицинской организации, организационная структура, функции	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		-
	Практические занятия		4
Организационно-правовые основы охраны труда персонала пищеблока медицинской организации	Методика организации и контроля прохождения медицинским персоналом предварительной и периодических медицинских осмотров, плановой и экстренной вакцинации	2,3	2
	Методика организации безопасности условий и режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций и ведения форм учета и отчетности по результатам работы пищеблока медицинских организаций	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		-
	Практические занятия		6
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		-
	Практические занятия		10
	Всего часов		10

Содержание учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Система инфекционного контроля в медицинских организациях	Система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи, функции	1	2
	Нормативно-методические основы содержания и эксплуатация пищеблоков в медицинских организациях	1	2
	Гигиенические требования к правилам личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации	1	2
	Методика организации и проведения инфекционного контроля на пищеблоке медицинской организации	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		4
Дезинфекция	Методика проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации расчета потребности структурного подразделения в дезинфицирующих средствах, составление требований.	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		-
	Практические занятия		4
Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях	Методика сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		-
	Практические занятия		4
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Рациональное питание	Теоретические основы рационального питания. Физиология пищеварения. Биологическая роль пищевых веществ	1	2
	Методика расчёта химического состава и пищевой ценности диет	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		2
	Практические занятия		4
Лечебное питание	Теоретические основы лечебного питания и его организации в лечебно-профилактических учреждениях	1	2
	Характеристика химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании	1	2
	Методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд и формирования картотеки блюд	2,3	4
	Методика составления планового сезонного и семидневного меню по диетам	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		4
	Практические занятия		8
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	Актуальные вопросы порядка выписки лечебного питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях	1	2
	Актуальные вопросы составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд	1	2
	Методические подходы к расчёту количества продуктов, необходимых для приготовления блюд	1	2
	Методика составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме	2,3	4
	Методика составления меню-раскладок на питание больных на следующий день	2,3	4
	Методика расчёта итоговых данных по меню-раскладке	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		6
Практические занятия		12	
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	Организация контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	1	2
	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (мясо, мясные продукты и продукты его переработки; яйца, рыба, консервы)	1	2
	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука; молоко, молочные продукты)	1	2
	Методика экспертизы качества (мясо, мясные продукты и продукты его переработки; яйца, рыба, консервы) при поступлении на пищеблок ()	2,3	4
	Методика экспертизы качества (фрукты, овощи) при поступлении на пищеблок	2,3	4
	Методика экспертизы качества (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука; молоко, молочные продукты) при поступлении на пищеблок	2,3	4
	Информационные (лекционные) занятия		6
	Самостоятельная работа обучающихся (изучение нормативных документов)		12
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля «Контроль технологии приготовления пищи»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Контроль технологии приготовления пищи	Гигиенические требования к оборудованию пищеблока медицинской организации	1	2
	Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)	1	2
	Гигиенические требования к технологии приготовления диетических блюд	1	2
	Методика организации контроля за поточностью приготовления блюд на пищеблоке и за соблюдением норм закладки продуктов	2,3	4
	Методика организации контроля за соблюдением приёмов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет	2,3	4
	Методика оценки и контроля технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда	2,3	4
	Самостоятельная работа обучающихся (изучение нормативных документов)		6
	Практические занятия		12
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	Нормативно-методические основы организации и проведения контроля качества готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях	3	2
	Роль витаминов питания здорового и больного человека. Теоретические основы С-витаминизаций готовых блюд.	3	2
	Пищевые отравления. Теоретические основы отбора, хранения суточных проб готовых блюд	3	2
	Методика органолептической оценки готовой пищи из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке	3	4
	Методика выдачи готовой пищи на отделения	3	4
	Методика отбора, хранения суточных проб пищевой продукции	3	4
	Информационные (лекционные) занятия		6
	Самостоятельная работа обучающихся (изучение нормативных документов)		12
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		6
	Практические занятия		12
	Всего часов		18

Содержание учебного модуля «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	Санитарные нормы и гигиенические правила организации выдачи готовой продукции из пищеблока на отделения медицинской организации	3	2
	Методика выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	3	4
	Методика составления и заполнения утвержденных форм медицинской документации при выдаче готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся (изучение нормативных документов)		2
	Практические занятия		8
ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия		2
	Практические занятия		8
	Всего часов		10

Содержание учебного модуля «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Уровень освоения	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	Методика организации санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации	3	2
	Методика планирования и организации рационального лечебного питания в медицинской организации	3	2
	Методика выписки лечебного питания для больных в медицинской организации	3	4
	Методика контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации и организации выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся (изучение нормативных документов)		4
	Практические занятия		8
	ВСЕГО	Информационные (лекционные) занятия	
	Практические занятия		8
	Всего часов		12

Итоговая аттестация	ЭКЗАМЕН (тестирование)		6
	Всего часов		6
Всего по программе			144

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

V. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ДПП

5.1.Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программе «Актуальные вопросы диетологии»

Примерные варианты тестовых заданий для текущего контроля

Вопрос №1

Приказ, регулирующий организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 05.08.2003 г.
3. №834н от 15.12.2014 г.
4. №302н от 12.04.2011 г.
5. №514н от 10.08.2017 г.

Вопрос №2

Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

1. Главный врач
2. Начальник медицинской части
3. Лечащий врач
4. Врач-диетолог
5. Диетсестра

Вопрос №3

Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ:

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. №330 от 05.08.2003 г.
3. №834н от 15.12.2014 г.
4. №302н от 12.04.2011 г.
5. №514н от 10.08.2017 г.

Вопрос №4

Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

1. Главного врача
2. Врача-диетолога
3. Диетсестру
4. Зав. складом (кладовщика)
5. Начальник медицинской части

Вопрос №5

За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:

1. Главный врач
2. Врач – диетолог
3. Диетсестра
4. Кладовщик
5. Шеф-повар

Критерии оценивания обучающихся на тестировании

<i>Оценка (пятибалльная)</i>	<i>Количество верных ответов</i>
Отлично	90-100

<i>Оценка (пятибалльная)</i>	<i>Количество верных ответов</i>
Хорошо	89-80
Удовлетворительно	79-71
Неудовлетворительно	70 и менее

Примерный перечень вопросов для текущего контроля

1. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности 2. Основы трудового законодательства
2. Организационную структуру пищеблока
3. Штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации
4. сущность и виды адаптации персонала, организация адаптации персонала
5. Устройство пищеблока учреждений здравоохранения
6. Технологическое оборудование пищеблока (механическое оборудование для первичной обработки продуктов, тепловое и холодильное оборудование, немеханизированное оборудование)
7. Правила охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда
8. Правила внутреннего трудового распорядка пищеблока
9. Требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах 10. Профессиональные вредности и риски для здоровья персонала (инфекции, стресс и нервное истощение, боли в спине, воздействие высоких температур, физические нагрузки), стандартные меры профилактики
10. Здоровье сберегающие технологии
11. Стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах
12. Стандартные процедуры базовой сердечно-легочной реанимации
13. Стандартные процедуры сестринской помощи при катастрофах и терактах
14. Виды и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации средних медработников в учреждениях последиplomного дополнительного образования и в условиях медицинской организации
15. Стандартные формы медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации
16. Требования к заполнению медицинской документации
17. Современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблока
18. Требования профессионального стандарта и должностные обязанности
19. Система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи и функции КИК (комиссии инфекционного контроля)
20. Нормативные документы, регламентирующие организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации

Оценка результатов собеседования

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется, если обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников собеседования.

Оценка «ХОРОШО» выставляется, если обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников собеседования.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется, если обучающийся ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников собеседования.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется, если обучающийся плохо понимает суть обсуждаемой темы, не способен логично и аргументировано участвовать в обсуждении.

Примеры ситуационных задач для текущего контроля

ЗАДАЧА № 1

Условие: В лечебно-профилактическом учреждении должна быть сформирована система внутреннего контроля организации лечебного питания в медицинской организации.

Задания: Определите перечень действий для формирования системы внутреннего контроля организации лечебного питания и эффективной ее работы?

Эталон ответа:

Осуществление полного предметно-количественного учета Система включает ряд обязательных требований: соблюдение законодательства; точность и полнота ведения документации предметно-количественного учета продуктов питания; своевременность подготовки достоверной отчетности по закупке и расходованию продуктов питания, в том числе и бухгалтерской.

В медицинской организации разрабатывается внутреннее положение о контроле организации и проведении лечебного питания (организующий приказ). Ответственным за организацию лечебного питания в медицинском учреждении назначается заместитель главного врача по лечебной работе, а непосредственным исполнителем — врач-диетолог. Определяются ответственные за каждый этап организации лечебного питания.

Приказом Минздрава России от 5.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) утверждено, что «врач-диетолог отвечает за организацию лечебного питания и адекватное применение его во всех отделениях учреждений здравоохранения» (Приложение 1, пункт 2).

ЗАДАЧА № 2

Условие: На склад пищеблока стационара поступила партия молока.

Задание: Опишите алгоритм действий приемки продукции и экспертизы качества продукции

Эталон ответа: Каждая принимаемая партия молока и молочных продуктов должна иметь сопроводительные документы: о количестве — счет-фактуру, товарно-транспортную накладную предприятия-изготовителя и удостоверение о качестве. При приемке молока обращают внимание на внешний вид тары, состояние поверхности, наличие деформации или ржавчины на металлической таре; загрязнений, сколов на стеклянных бутылках на герметичность бумажной или полимерной тары. Сопоставляют сроки хранения по маркировке и сопроводительным документам. Определяют температуру поступившего молока. Приемку молока по количеству проводят путем сплошной проверки всей партии.

ЗАДАЧА № 3

Условие: Бракеражный контроль в медицинской организации в составе 1 человека проводится бракеражной комиссией органолептическим методом. Бракераж пищи проводился до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Снятие бракеражной пробы осуществлялось за 1.30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу брали из общего котла, предварительно не перемешивая тщательно пищу в котле. Результаты бракеража не регистрировались.

Задание: 1. Правильно ли выполнялся бракераж готовой продукции. 2. Какие были допущены нарушения при проведении бракеража готовой продукции? 3. Определите условия допуска/не допуска пищи к раздаче?

Эталон ответа: 1. Бракеражный контроль в медицинской организации проведен с нарушениями. 2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3-х человек. бракеражной комиссией проводится органолептическим методом. Снятие бракеражной пробы должно осуществляться за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Необходимо обязательное внесение результатов бракеража в «Журнал бракеража готовой продукции» и только затем разрешается выдача готовой пищи. 3. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

Критерии оценивания обучающихся при решении ситуационных задач

"Отлично"	Оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
"Хорошо"	Оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
"Удовлетворительно"	Оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
"Неудовлетворительно"	Оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа

Оценка результатов освоения учебных тем/разделов и всей программы дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Актуальные вопросы диетологии» осуществляется методом итоговой аттестации.

5.2.5.2. Оценочные средства итоговой аттестации обучающихся по программе «Актуальные вопросы диетологии»

ИА направлена на установление освоения профессиональных компетенций по обеспечению и контролю качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные образовательной программой дополнительного профессионального образования, а также успешно выполнившие учебный план.

Вид ИА: Экзамен

Форма проведения ИА: тестирование.

Банк тестов по циклу «Актуальные вопросы диетологии» содержит 400 вопросов, часть из которых на ИА выносятся методом случайной выборки программой тестирования.

Оценка результатов тестирования осуществляется по проценту правильных ответов.

Оценка результатов тестирования

<i>Оценка (пятибалльная)</i>	<i>Количество верных ответов</i>
Отлично	90-100 %
Хорошо	89-80 %
Удовлетворительно	79-71 %
Неудовлетворительно	70 и менее %

Успешно прошедшим итоговую аттестацию считается средний медицинский работник, получивший по результатам тестирования оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». При не сдаче одного из этапов экзамена, обучающемуся назначается повторная сдача в порядке, предусмотренном п.7.7-7.8 положения П 036.02-2019 «Об итоговой аттестации обучающихся по программам дополнительного профессионального образования».

Согласно п.11 положения П 036.02-2019 «Об итоговой аттестации обучающихся по программам дополнительного профессионального образования» экзаменуемый имеет право в установленном порядке опротестовать решение экзаменационной комиссии.

5.3. Образовательные технологии

Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий: работа малыми группами, «мозговой штурм», деловая игра, проблемное обучение, групповая дискуссия, анализ конкретных ситуаций, разбор клинических задач.

При изучении материалов по программе в форме самостоятельного освоения – дистанционные образовательные технологии, электронное обучение посредством платформы электронной образовательной среды Университета.

VI. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Обеспеченность ДПП основной и дополнительной учебно-методической литературой

Основная литература

1. Теоретические основы сестринского дела. 1. Мухина С.А., Тарновская И.И. Теоретические основы сестринского дела, «ГЭОТАР- Медиа»: 2013. 368 с ил.

2. Перфильева Г.М. и соавт. Теория сестринского дела, «ГЭОТАР-Медиа»: 2009. 256. 3. Кодекс Международного Совета медицинских сестер: 2006. 4. Этический кодекс медицинской сестры России СПб: 2010. 22. Раздел

3. Мухина, С. А. Практическое руководство к предмету "Основы сестринского дела» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Мухина С.А. ; Тарновская И.И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970428948.html>

4. Шевченко В.П., Клиническая диетология [Электронный ресурс] / Шевченко В.П. / Под ред. В.Т. Ивашкина - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. (Серия "Библиотека врача-ДПП ПК «Актуальные вопросы диетологии» 144 часа

специалиста") - ISBN 978-5-9704-1800-0 - Режим доступа:
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>

5. Тель Л.З., Нутрициология [Электронный ресурс] / Л.З. Тель, Е.Д. Даленов, А.А. Абдулдаева, И.Э. Коман - М. : Литтерра, 2015. - 512 с. - ISBN 978-5-4235-0143-3 - Режим доступа:
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423501433.html>

6. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] / Лапкин Михаил Михайлович, Пешкова Галина Петровна, Растегаева Ирина Валерьяновна - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-4247-0 - Режим доступа:
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>

7. Организация сестринской деятельности : учебник / под ред. С. И. Двойникова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 528 с.

8. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / Л.З. Тель - М. : Литтерра, 2016. -
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>

9. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] : Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3 - Режим доступа:
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

10. Кривошапкина Л.В. Деятельность медицинского персонала при неотложных состояниях у детей. Учебно-методическое пособие. 2019 г.

11. Широкова Н.В. Основы сестринского дела : Алгоритмы манипуляций [Электронный ресурс] / Широкова Н.В., 2013 , ГЭОТАР-Медиа

12. Руководство по профилактике и лечению новой коронавирусной инфекции COVID-19.-Первая академическая клиника Университетской школы медицины провинции Чжецзян. Составлено на основе клинической практики.-2020.

Дополнительная литература

1. Руководство по медицинской профилактике/ Под ред. Р.Г. Оганова М. ГЭОТАР-Медиа, 2007. 3. Руководство по первичной медико-санитарной помощи/ Под ред. И.Н. Денисова, А.А. Баранова М., ГЭОТАР-Медиа, 2007.

2. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007. Раздел 5 Управление системой здравоохранения. Ресурсы здравоохранения. 1. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).

3. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

4. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 15 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

7. СанПиН 2/3/2/4/3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8. И.П. Королюк. Медицинская информатика : Учебник 2 изд., перераб. и доп. Самара : ООО «Офорт» : ГБОУ ВПО «СамГМУ». 2012. 244 с; ил..

9. Мухина, С. А. Практическое руководство к предмету "Основы сестринского дела" [Электронный ресурс] : учебное пособие / Мухина С.А. ; Тарновская И.И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970428948.html>.

10. Рекомендации по сердечно-легочной реанимации (АНА), 2015г., 41 с.;

11. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

6.2 Программное обеспечение-общесистемное и прикладное программное обеспечение

1. Microsoft Windows 10
2. Microsoft Office 2013
3. Kaspersky Endpoint Security 10
4. 1С: образовательная организация

6.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы – Интернет-ресурсы, отвечающие тематике дисциплины

1. Информационные интернет ресурсы Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru>
2. Интернет-ресурсы свободного доступа Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) <http://feml.scsml.rssi.ru/feml> Free Medical Journals <http://freemedicaljournals.com/> Всемирная организация здравоохранения <http://www.who.int/en/> Электронная библиотека MedLib <http://www.medlib.ws> БД Стэнфордского университета. <http://highwire.stanford.edu/lists/freecart.dtl>

Ресурсы библиотеки ОрГМУ

1. Внутренняя электронно-библиотечная система (ВЭБС) ОрГМУ <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>
2. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
4. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
5. Реферативная и наукометрическая база данных Scopus <http://www.scopus.com/>
6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН <http://archive.neicon.ru/>
7. Обзор СМИ Polpred.com <http://polpred.com>
8. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
9. Информационно-правовая система «Гарант»

6.4 Материально-техническое обеспечение программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов	Типы занятий	Наименование оборудования, компьютерного обеспечения
2 учебная комната № 1 (№315), учебно-методический кабинет	Лекции, практические занятия	Компьютер с выходом в интернет. Переносная мультимедийная установка (ноутбук, проектор). Экран. Учебная доска. Нормативно-методическая документация.
3 учебная комната № 2 (№317)	Лекции, практические занятия	Компьютер с выходом в интернет. Переносная мультимедийная установка (ноутбук, проектор). Экран. Учебная доска. Нормативно-методическая документация.
4 кабинет дистанционного образования (№319)	Текущий и итоговый контроль	Компьютеры с выходом в интернет.
		1. Стол лабораторный 2. Стул лаборанта 3. Стол для расходных материалов

		<p>4. Лоток лабораторный универсальный (1 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>5. Микроскоп медицинский</p> <p>6. Набор объективов 10х, 40х (1 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>7. Микровизор или видеокамера к микроскопу (1 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>8. Планшет для готовых мазков (из расчета 1 шт. на одну попытку аккредитуемого)</p> <p>9. Контейнер для биологического материала (3 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>10. Штатив (1 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>11. Контейнер с биологическим материалом (1 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>12. Спиртовка (5 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>13. Маркер по стеклу (5 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>14. Карандаш по стеклу</p> <p>15. Предметные стекла (из расчета 3 шт. на одну попытку аккредитуемого)</p> <p>16. Часы</p> <p>17. Пробирки с тампонами (10 шт. на все попытки аккредитуемого)</p> <p>18. Чашка Петри с плотной питательной средой (из расчета 2 шт. на одну попытку аккредитуемого)</p> <p>19. Шпатель (из расчета 2 шт. на одну попытку аккредитуемого)</p> <p>20. Емкость-контейнер для медицинских отходов класса «Б»</p> <p>21. Пакеты для отходов класса «Б»</p> <p>22. Напольный коврик для аккредитуемого</p> <p>23. Устройство-маска полиэтиленовая с обратным клапаном для искусственной вентиляции легких (из расчета 1 маска на все попытки аккредитуемого)</p>
--	--	--

6.5 Кадровое обеспечение реализации ДПП

Кадровое обеспечение реализации программы в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Лист регистрации изменений и переутверждений ДПП

№ п/п	№ изм. стр.	Содержание изменений / переутверждений	Утверждение на заседании кафедры (протокол № ___ от ___) протокол № ___ от ___	Подпись лица, внесшего изменения / переутверждение