ПРОЕКТ

УТВЕРЖДЕНО

|  |
| --- |
| Приложение  к приказу Министерства здравоохранения  Российской Федерации  от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_ |

Примерная дополнительная профессиональная программа

профессиональной переподготовки специалистов

со средним медицинским образованием по специальности

«Диетология»

(со сроком освоения 252 академических часа)

I. Общие положения

1.1. Цель примерной дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки (далее – Программа) заключается в приобретении специалистами со средним медицинским образованием компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности[[1]](#footnote-1)по специальности «Диетология».

Вид программы: практикоориентированная.

Трудоемкость освоения – 252 академических часа.

Основными компонентами Программы являются:

– общие положения, включающие цель Программы;

– планируемые результаты обучения;

– учебный план;

– календарный учебный график;

– программы учебных модулей;

– организационно-педагогические условия;

– формы аттестации;

– оценочные материалы[[2]](#footnote-2).

1.2. Реализация Программы осуществляется в рамках образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам и направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов со средним медицинским образованием, качественного расширения области знаний, умений и навыков, востребованных при выполнении нового вида профессиональной деятельности по специальности «Диетология».

На обучение по Программе могут быть зачислены медицинские работники, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело»[[3]](#footnote-3), а также лица, получающие среднее профессиональное образование по одной из специальностей «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» [[4]](#footnote-4).

1.3. Программа разработана на основании Квалификационных требований к медицинским работникам со средним медицинским образованием по специальности «Диетология», требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат»[[5]](#footnote-5), Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»[[6]](#footnote-6).[[7]](#footnote-7)

1.4. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, где учебными модулями являются «Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала», «Оказание медицинской помощи в экстренной форме», «Планирование лечебного питания в медицинской организации», «Выписка лечебного питания в медицинской организации», «Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации». Структурными единицами модулей являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы. Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела модуля (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в Программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом комплексе.

1.5. Для формирования умений и практических навыков, необходимых для оказания медицинской помощи пациентам, в программе отводятся часы на обучающий симуляционный курс (далее – ОСК).

ОСК состоит из двух компонентов:

1) ОСК, направленный на формирование общепрофессиональных умений и навыков;

2) ОСК, направленный на формирование специальных профессиональных умений и навыков.

1.6. Планируемые результаты обучения направлены на формирование и совершенствование компетенций, обеспечивающих выполнение трудовых функций медицинской сестры диетической. Планируемые результаты должны отражать преемственность с Квалификационными характеристиками должностей работников в сфере здравоохранения, профессиональным стандартом «Медицинская сестра/медицинский брат» и требованиями соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

1.7. Учебный план определяет состав изучаемых разделов модулей с указанием их трудоемкости, объема, последовательности и сроков изучения, устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, ОСК, лабораторные занятия, семинарские и практические занятия), конкретизирует формы контроля знаний и умений медицинской сестры диетической.

1.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

а) учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам модулей Программы;

б) материально-техническую базу, обеспечивающую организацию всех видов занятий:

- учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;

- клиники в образовательных и научных организациях, клинические базы;

в) кадровое обеспечение реализации Программы, соответствующее требованиям штатного расписания организаций, осуществляющих образовательную деятельность.

1.9. Программа может реализовываться частично в форме стажировки[[8]](#footnote-8). Стажировка осуществляется в целях получения обучающимися передового опыта, а также закрепления теоретических знаний, полученных при освоении Программы, и приобретения практических навыков и умений для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей. Содержание стажировки определяется организациями, осуществляющими образовательную деятельность, реализующими Программу с учетом её содержания и предложений организаций, направляющих специалистов со средним медицинским образованием на стажировку.

1.10. При реализации Программы могут применяться различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии и электронное обучение[[9]](#footnote-9).

Организация, осуществляющая образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии при реализации теоретической части Программы[[10]](#footnote-10).

1.11. Программа может реализовываться организацией, осуществляющей образовательную деятельность, как самостоятельно, так и посредством сетевой формы[[11]](#footnote-11).

1.12. В Программе содержатся требования к текущему контролю, промежуточной аттестации и итоговой аттестации. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом. Обучающийся, успешно прошедший итоговую аттестацию, получает документ о квалификации – диплом о профессиональной переподготовке[[12]](#footnote-12).

II. Планируемые результаты обучения

2.1. Требования к планируемым результатам освоения Программы включают компетенции, подлежащие совершенствованию и формированию и обеспечивающие выполнение трудовых функций (далее – ТФ) в условиях профессиональной деятельности медицинской сестры диетической в соответствии с профессиональным стандартом «Медицинская сестра/медицинский брат»:

* ТФ А/04.5 ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала;
* ТФ А/06.5 оказание медицинской помощи в экстренной форме.

2.1.1. Требования к планируемым результатам освоения Программы, включают компетенции, подлежащие совершенствованию и формированию и обеспечивающие выполнение трудовых функций в условиях профессиональной деятельности функций медицинской сестры диетической в соответствии с Квалификационными характеристиками должностей работников в сфере здравоохранения:

* планирование лечебного питания в медицинской организации;
* выписка лечебного питания в медицинской организации;
* контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.

III. Учебный план

| Код | Наименование разделов модулей | Всего часов | В том числе | | | Форма контроля |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| лекции | ОСК | ПЗ, СЗ, ЛЗ [[13]](#footnote-13) |
| Программа учебного модуля «Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала» | | | | | | | |
| 1 | Ведение медицинской документации | 8 | 4 |  | 4 | ТК [[14]](#footnote-14) |
| 2 | Организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала | 10 | 6 |  | 4 | ТК, ПА [[15]](#footnote-15) |
| Программа учебного модуля **«**Оказание медицинской помощи в экстренной форме» | | | | | | |
| 3 | Особенности оказания медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни | 10 | 4 | 6 |  | ТК, ПА |
| Программа учебного модуля «Планирование лечебного питания в медицинской организации» | | | | | | | |
| 4 | Принципы планирования лечебного питания в медицинской организации | 68 | 12 | 12 | 44 | ТК, ПА |
| Программа учебного модуля «Выписка лечебного питания в медицинской организации» | | | | | | | |
| 5 | Особенности выписки лечебного питания в медицинской организации | 58 | 20 | 6 | 32 | ТК, ПА |
| Программа учебного модуля «Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации» | | | | | | |
| 6 | Обеспечение контроля качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации | 56 | 18 | 6 | 32 | ТК, ПА |
| Практическая подготовка | | | | | | | |
| 7 | Производственная практика | 36 |  |  | 36 | ТК, ПА |
| Итоговая аттестация | | 6 | - | - | 6 | Экзамен |
| Всего | | 252 | 64 | 30 | 158 |  |

IV. Календарный учебный график

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебные модули | Недели | | | | | | |
| 1  неделя | 2  неделя | 3  неделя | 4 неделя | 5  неделя | 6  неделя | 7  неделя |
| Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала | 18 |  |  |  |  |  |  |
| Оказание медицинской помощи в экстренной форме | 10 |  |  |  |  |  |  |
| Планирование лечебного питания в медицинской организации | 8 | 36 | 24 |  |  |  |  |
| Выписка лечебного питания в медицинской организации |  |  | 12 | 36 | 10 |  |  |
| Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации |  |  |  |  | 26 | 30 |  |
| Производственная практика |  |  |  |  |  | 6 | 30 |
| Итоговая аттестация |  |  |  |  |  |  | 6 |
| Всего | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |

V. Программы учебных модулей

5.1. Программа учебного модуля

**Ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала**

**Раздел 1**

**Ведение медицинской документации**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 1.1 | Медицинская документация в деятельности среднего медицинского персонала |
| 1.1.1 | Законодательство Российской Федерации об охране персональных данных |
| 1.1.2 | Использование в работе персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну |
| 1.1.3 | Правила оформления медицинской документации в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь по профилю «диетология», в том числе в форме электронного документа |
| 1.1.4 | Правила работы и использования медицинских информационных систем и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» |
| 1.1.5 | Использование информационных систем и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» |
| 1.1.6 | Составление плана работы и составление отчета о своей работе |
| 1.1.7 | Ведение медицинской документации, в том числе в форме электронного документа |

**Раздел 2**

**Организация деятельности находящегося в распоряжении**

**медицинского персонала**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 2.1 | Организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала |
| 2.1.1 | Должностные обязанности медицинских работников в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь по профилю «диетология» |
| 2.1.2 | Требования к организации и проведению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности |
| 2.1.3 | Контроль выполнения должностных обязанностей находящегося в распоряжении медицинского персонала |
| 2.2 | Общение в профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием |
| 2.2.1 | Межличностные конфликты в профессиональной деятельности. Методы предупреждения конфликтов, психофизиологической реабилитации при эмоциональном выгорании персонала |
| 2.2.2 | Этико-деонтологические аспекты регулирования профессиональной деятельности специалистов со средним медицинским образованием |
| 2.2.3 | Этика и деонтология: определение, принципы взаимодействия при осуществлении профессиональной деятельности |
| 2.3 | Охрана труда и техника безопасности |
| 2.3.1 | Требования охраны труда при оказании медицинской помощи |
| 2.3.2 | Требования охраны труда и техники безопасности при работе в операционном блоке |
| 2.3.3 | Основы личной безопасности. Меры индивидуальной защиты медицинского персонала и пациентов при выполнении медицинских вмешательств |
| 2.3.4 | Обеспечение внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности |
| 2.3.4.1 | Организация системы безопасного обращения с медицинскими отходами |
| 2.3.4.2 | Гигиеническая и антисептическая обработка рук медицинских работников |
| 2.3.4.3 | Профилактика гемоконтактных инфекций при оказании медицинской помощи |
| 2.3.4.4 | Профилактические мероприятия (экстренная профилактика) при возникновении аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников |

5.2. Программа учебного модуля

**Оказание медицинской помощи в экстренной форме**

**Раздел 3**

**Особенности оказания медицинской помощи в экстренной форме**

**при состояниях, представляющих угрозу жизни**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 3.1 | Состояния, требующие оказания медицинской помощи в экстренной форме |
| 3.1.1 | Правила и порядок проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни |
| 3.1.2 | Методика сбора жалоб и анамнеза жизни и заболевания у пациентов (их законных представителей) |
| 3.1.3 | Методика физикального обследования пациентов (осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация) |
| 3.1.4 | Клинические признаки внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания |
| 3.1.5 | Порядок применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме |
| 3.1.6 | Проведение первичного осмотра пациента и оценки безопасности условий окружающей среды |
| 3.1.7 | Распознавание состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме |
| 3.1.8 | Оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания)) |
| 3.1.9 | Применение лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме |
| 3.2 | Базовая сердечно-легочная реанимация |
| 3.2.1 | Правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации |
| 3.2.2 | Критерии эффективности реанимации |
| 3.2.3 | Правила и порядок проведения мониторинга состояния пациента при оказании медицинской помощи в экстренной форме, порядок передачи пациента бригаде скорой медицинской помощи |
| 3.2.4 | Выполнение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации |
| 3.2.5 | Осуществление наблюдения и контроля состояния пациента (пострадавшего), измерение показателей жизнедеятельности, поддержание витальных функций |

5.3. Программа учебного модуля

**Планирование лечебного питания в медицинской организации**

**Раздел 4**

**Принципы планирования лечебного питания в медицинской организации**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 4.1 | Основные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность пищеблока медицинской организации и профессиональную деятельность медицинской сестры диетической |
| 4.1.1 | Нормативно-методические документы, регламентирующие деятельность пищеблока медицинской организации |
| 4.1.2 | Права и обязанности сотрудников пищеблока |
| 4.1.3 | Организация работы пищеблокамедицинской организации |
| 4.1.4 | Применение нормативных правовых документов в профессиональной деятельности диетической медицинской сестры медицинской организации |
| 4.1.5 | Участие в организации работы пищеблока медицинской организации |
| 4.1.6 | Проведение расчета энергетической ценности, химического состава и финансовых затрат на питание. Анализ эффективности лечебного питания |
| 4.2 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации |
| 4.2.1 | Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в стационарах, санаториях, молочной кухне |
| 4.2.2 | Условия возникновения и признаки пищевых отравлений, острых кишечных инфекционных заболеваний |
| 4.2.3 | Классификация пищевых отравлений |
| 4.2.4 | Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний |
| 4.2.5 | Клинические симптомы кишечных инфекционных заболеваний |
| 4.2.6 | Проведение профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний |
| 4.3 | Основы рационального питания здорового и больного человека. Физиология пищеварения |
| 4.3.1 | Физиология пищеварения |
| 4.3.2 | Принципы сбалансированного питания |
| 4.3.3 | Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах |
| 4.3.4 | Физиологические потребности в основных пищевых ингредиентах и калориях у населения с болезнями нарушенного метаболизма |
| 4.3.5 | Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики и пр.) в пище и их влияние на здоровье |
| 4.3.6 | Документы, регламентирующие нормативы рационального питания |
| 4.3.7 | Участие медицинской сестры диетической в профилактике болезней недостаточного и избыточного питания |
| 4.4 | Принципы рационального и лечебного питания. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике заболеваний. Механизмы воздействия на организм |
| 4.4.1 | Характеристика продуктов питания (виды, роль и значение в питании, особенности аминокислотного состава, гигиенические требования, наличие ГОСТ и пр.): |
| 4.4.1.1 | - зерновые продукты |
| 4.4.1.2 | - яйца и молочные продукты |
| 4.4.1.3 | - мясные и рыбные продукты |
| 4.4.1.4 | - овощи и фрукты |
| 4.4.2 | Технология приготовления блюд (в том числе из готовых продуктов): |
| 4.4.2.1 | - из круп, макаронных изделий и муки |
| 4.4.2.2 | - из свежих яиц, сухих молочных и яичных смесей, консервированных и свежих молочных продуктов |
| 4.4.2.3 | - из мяса |
| 4.4.2.4 | - из рыбы |
| 4.4.2.5 | - из овощей |
| 4.4.3 | Технология приготовления супов |
| 4.4.4 | Проведение расчета норм выхода готовых блюд |
| 4.4.5 | Заполнение документации по витаминизации |
| 4.5 | Основные принципы составления меню диет |
| 4.5.1 | [Методика составления однодневного, сводного семидневного и сезонного меню](https://praktik-dietolog.ru/article/45.html#1) |
| 4.5.2 | Требования к составлению меню с учетом показаний и целей назначения диеты, химического состава и калорийности, температуры пищи, кулинарной обработки |
| 4.5.3 | Перечень рекомендуемых и запрещенных продуктов и блюд для применения в общественном питании |
| 4.5.4 | Таблица замены продуктов питания |
| 4.5.5 | Требования к составлению раздаточной ведомости |
| 4.5.6 | Планирование и составление однодневных, семидневных, сезонных и иных меню-раскладок с учетом составных элементов диеты по каждой диете |
| 4.5.7 | Разработка (применение) меню-раскладки на приготовление блюд лечебного питания |
| 4.5.8 | Формирование картотеки блюд |
| 4.6 | Питательные вещества и их биологическая ценность для организма человека |
| 4.6.1 | Белки, жиры, углеводы – их пищевая и биологическая ценность |
| 4.6.2 | Аминокислоты и их значение в питании |
| 4.6.3 | Продукты как источники белков, жиров, углеводов, аминокислот |
| 4.6.4 | Влияние термической обработки на биологическую ценность белков, жиров, углеводов, аминокислот |
| 4.6.5 | Физиология и патология усвоения и обмена белков, жиров, углеводов, аминокислот |
| 4.6.6 | Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании |
| 4.6.7 | Питательные вещества и их биологическая ценность для организма человека: витамины, минеральные вещества, вода |
| 4.6.8 | Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие |
| 4.6.9 | Расчет потребности в углеводах |
| 4.6.10 | Расчет нормы потребления минеральных веществ в продуктах, воде при отдельных заболеваниях |
| 4.7 | Расчетные нормы расходов на питание пациентов |
| 4.7.1 | Система твердого меню, предварительных заказов |
| 4.7.2 | Учет заказов. Сведения о количестве пациентов, состоящих на питании |
| 4.7.3 | Расчет суммы расходов на питание пациента в сутки |
| 4.7.8 | Проведение сверки с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал |

5.4. Программа учебного модуля

**Выписка лечебного питания в медицинской организации**

**Раздел 5**

**Особенности выписки лечебного питания в медицинской организации**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 5.1 | Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях |
| 5.1.1 | Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях |
| 5.1.2 | Заполнение установленных форм для выписки питания в медицинской организации |
| 5.2 | Сводные сведения по наличию пациентов, получающих питание в медицинской организации. Составление порционников на питание пациентов |
| 5.2.1 | Сводные сведения по наличию пациентов, получающих питание в медицинской организации. Составление раздаточной ведомости и меню-раскладки |
| 5.2.2 | Расчет нормы выхода и химического состава блюд для каждого возраста с учетом их продуктового состава и вида термической обработки, применяемой при приготовлении блюда |
| 5.2.3 | Составление порционников на питание пациентов |
| 5.3 | Сезонное меню |
| 5.3.1 | Рекомендации по составлению сезонного меню |
| 5.3.2 | Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств |
| 5.3.4 | Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании |
| 5.3.5 | Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи |
| 5.3.6 | Температура пищи как один из элементов подготовки продуктов к усвоению |
| 5.3.7 | Технологические основы приготовления отдельных блюд |
| 5.3.8 | Проведение механической подготовки, переработки продуктов для изменения их свойств |
| 5.3.9 | Приготовление блюд с учетом требований к степени механического, химического воздействия на организм |
| 5.3.10 | Приготовление блюд с использованием различных видов кулинарной обработки (припускание, запекание, жарение, приготовление на пару, отваривание в воде, тушение) |
| 5.3.11 | Составление сезонного меню |
| 5.4 | Система стандартных диет. Хирургические, специализированные, разгрузочные диеты, специальные рационы. Энтеральное питание. |
| 5.4.1 | Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента |
| 5.4.2 | Хирургические, специализированные, разгрузочные диеты |
| 5.4.3 | Специальные рационы |
| 5.4.4 | Энтеральное питание |
| 5.4.5 | Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях, в том числе для лиц пожилого возраста |
| 5.4.6 | Номенклатура стандартных диет для организации питания детей старше 1 года, беременных и кормящих женщин в медицинских организациях |
| 5.4.7 | Питание в дошкольных организациях, домах ребенка |
| 5.4.8 | Питание детей в общеобразовательных организациях, организациях отдыха и оздоровления детей. Принципы составления меню для детей |
| 5.4.9 | Составление меню лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде, при заболеваниях органов пищеварения, сердечно-сосудистой системы, почек, мочевыводящих путей, при подагре, артрозах и артритах, при туберкулезе легких, костном туберкулезе, при ожирении с учетом разрешенных и запрещенных продуктов, при сахарном диабете, при перекрестной аллергии, при токсикозах беременности, при нефропатии беременных, при кормлении грудью |
| 5.4.10 | Составление меню лечебного питания лиц пожилого возраста |
| 5.4.11 | Составление меню лечебного питания для детей и подростков с учетом нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и калорий в зависимости от возраста |
| 5.5 | Методики составления меню-раскладки |
| 5.5.1 | Основные принципы составления меню диет, нормы питания на одного пациента |
| 5.5.2 | Составление меню-раскладки |
| 5.5.3 | Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда |
| 5.6 | Учетно-отчетные документы предметно-количественного учета продуктов питания |
| 5.6.1 | Документация пищеблока, относящаяся к различным видам деятельности сотрудников пищеблока, требования к их заполнению |
| 5.6.2 | Учетно-отчетные документы предметно-количественного учета продуктов питания |
| 5.6.3 | Статистические показатели деятельности пищеблока, требования к периодической отчетности |
| 5.6.4 | Заполнение форм учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке |
| 5.7 | Показатели закладки продуктов. Расчет процента потерь. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд |
| 5.7.1 | Выполнение подсчета пищевой и энергетической ценности готового блюда. Расчет процента потерь |
| 5.7.2 | Расчет до грамма. [Показатели закладки продуктов](https://praktik-dietolog.ru/article/26.html#3) |
| 5.7.3 | Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд |
| 5.7.4 | Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда |
| 5.8 | Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) на основании итоговых данных |
| 5.8.1 | Правила заполнения требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) |
| 5.8.2 | Заполнение требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) |
| 5.9 | Дополнительное питание к диетическим рационам |
| 5.9.1 | Правила назначения и оформления дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам |
| 5.9.2 | Лечебно-профилактическое питание при повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве |
| 5.9.3 | Применение компонентов лечебного питания в нейтрализации и выведении промышленных токсических веществ |
| 5.9.4 | Применение диетотерапии при восстановительном лечении в санаториях, санаториях-профилакториях и домах отдыха |
| 5.9.5 | Санитарно-гигиенические и диетологические требования к продуктовым передачам |
| 5.9.6 | Перечни разрешенных и запрещенных продуктов и изделий для передачи пациенту в лечебном отделении |
| 5.9.7 | Правила маркировки упаковки с продуктами |
| 5.9.8 | Проведение расчета рациона профилактического питания при вредных условиях труда |
| 5.9.9 | Проведение расчета рационов лечебно-профилактического питания в реабилитологии |

5.5. Программа учебного модуля

**Контроль качества лечебного питания на пищеблоке**

**медицинской организации**

**Раздел 6**

**Обеспечение контроля качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации**

| **Код** | **Наименования тем, элементов** |
| --- | --- |
| 6.1 | Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку и сотрудникам медицинской организации |
| 6.1.1 | Гигиенические требования к планировке, устройству, содержанию и безопасности пищеблока |
| 6.1.2 | Организация контроля выполнения санитарно-гигиенических мероприятий в помещениях пищеблока, столовых и буфетных, территории, прилегающей к пищеблоку, в том числе отбор смывов для бактериологического исследования |
| 6.1.3 | Контроль качества стерилизации по параметрам соответствия посуды, упаковочных материалов и иных объектов, использующихся для хранения продукции в асептических условиях |
| 6.1.4 | Организация периодических профилактических медицинских осмотров работников пищеблока |
| 6.1.5 | Проведение контроля санитарного состояния транспортных средств для перевозки емкостей и упаковок с продуктами, выполнения требований к работникам, осуществляющим транспортировку |
| 6.1.6 | Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока |
| 6.2 | Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Сроки реализации |
| 6.2.1 | Обеспечение соблюдения гигиенических требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на склад пищеблока, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями |
| 6.2.2 | Проведение контроля сроков годности, температуры и условий хранения и реализации различных продуктов питания в помещениях и на складе пищеблока |
| 6.3 | Требования к транспортировке и приему продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 6.3.1 | Требования к транспортировке сырья и пищевых продуктов |
| 6.3.2 | Требования к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 6.3.3 | Прием и реализация пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность |
| 6.3.4 | Проведение проверки сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствие с установленными формами |
| 6.3.5 | Проведение контроля за исполнением требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов, к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов |
| 6.3.6 | Проведение проверки качества продуктов, поступающих на склад пищеблока, и условий их хранения |
| 6.4 | Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов |
| 6.4.1 | Органолептический анализ качества пищевых продуктов. Признаки непригодности пищевых продуктов |
| 6.4.2 | Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов |
| 6.4.3 | Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню |
| 6.4.4 | Оформление акта при выявлении недоброкачественной продукции и возврате поставщику в соответствии с установленными требованиями |
| 6.5 | Поступление и учет продуктов. Инвентаризация продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары |
| 6.5.1 | Требования к проведению учета продуктов и сырья |
| 6.5.2 | Требования к сопровождающим документам на продукты и сырье |
| 6.5.3 | Проведение инвентаризации продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары |
| 6.6 | Общие требования к доставке и хранению скоропортящейся продукции. Правила товарного соседства |
| 6.6.1 | Требования к доставке и хранению скоропортящейся продукции |
| 6.6.2 | Правила товарного соседства, температурного режима |
| 6.6.3 | Проведение проверки соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства |
| 6.7 | Бракеражная комиссия. [Правила бракеража пищи](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-brakerazha-pischi). [Критерии оценки](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#kriterii-ocenki). [Правила проведения анализа](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-provedeniya-analiza) |
| 6.7.1 | Основные критерии качественного питания |
| 6.7.2 | Методы контроля качества |
| 6.7.3 | Плановые, периодические и внеплановые проверки |
| 6.7.4 | Бракеражная комиссия. [Правила бракеража пищи](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-brakerazha-pischi). [Критерии оценки](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#kriterii-ocenki). [Правила проведения анализа](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-provedeniya-analiza) |
| 6.7.5 | Нормы выхода готовых блюд, выемка проб |
| 6.7.6 | Требования к проведению оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда |
| 6.7.7 | Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет |
| 6.7.8 | Проведение отбора пробы для определения качества продуктов и блюд |
| 6.7.9 | Осуществление оценки органолептических свойств продуктов питания, готовых блюд |
| 6.8 | Проведение сменных проб, отбор суточных проб |
| 6.8.1 | Правила проведения сменных проб |
| 6.8.2 | Методы отбора проб |
| 6.8.3 | Хранение суточных проб |
| 6.8.4 | Проведение сменных проб |
| 6.8.5 | Проведение отбора суточных проб для лабораторного исследования, условия их хранения |
| 6.8.6 | Проведение контроля соответствия объема приготовленной пищи количеству пациентов, получающих питание по конкретной диете |

**Практическая подготовка**

Практическая подготовка подразумевает самостоятельное выполнение практических навыков медицинской сестрой диетической.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Выполненные практические навыки | Количество  самостоятельно  выполненных  навыков |
| 1. | Основные нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность пищеблока медицинской организации и профессиональную деятельность диетической медицинской сестры: |  |
| 1.1 | Применение нормативных правовых документов в профессиональной деятельности диетической медицинской сестры медицинской организации | 2 |
| 1.2 | Проведение расчета энергетической ценности, химического состава и финансовых затрат на питание. Анализ эффективности лечебного питания | 2 |
| 1.3 | Участие в организации работы пищеблока медицинской организации | 1 |
| 2. | Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации: |  |
| 2.1 | Проведение профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний | 1 |
| 3. | Основы рационального питания здорового и больного человека. Физиология пищеварения: |  |
| 3.1 | Участие медицинской сестры диетической в профилактике болезней недостаточного и избыточного питания | 1 |
| 4. | Принципы рационального и лечебного питания. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике заболеваний. Механизмы воздействия на организм: |  |
| 4.1 | Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки | 1 |
| 4.2 | Технология приготовления готовых продуктов из сухих молочных и яичных смесей, консервированных молочных продуктов | 1 |
| 4.3 | Технология приготовления блюд из мяса | 1 |
| 4.4 | Технология приготовления блюд из рыбы | 1 |
| 4.5 | Технология приготовления блюд из овощей | 1 |
| 4.6 | Технология приготовления супов |  |
| 4.7 | Проведение расчета норм выхода готовых блюд | 2 |
| 4.8 | Заполнение документации по витаминизации | 2 |
| 5. | Основные принципы составления меню диет: |  |
| 5.1 | Планирование и составление однодневных, семидневных, сезонных и иных меню-раскладок с учетом составных элементов диеты по каждой диете | 2 |
| 5.2 | Разработка (применение) меню-раскладки на приготовление блюд лечебного питания | 2 |
| 5.3 | Формирование картотеки блюд | 2 |
| 6. | Питательные вещества и их биологическая ценность для организма человека: |  |
| 6.1 | Расчет потребности в углеводах | 1 |
| 6.2 | Расчет нормы потребления минеральных веществ в продуктах, воде при отдельных заболеваниях | 1 |
| 7. | Расчетные нормы расходов на питание пациентов: |  |
| 7.1 | Расчет суммы расходов на питание пациента в сутки | 1 |
| 7.2 | Проведение сверки с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал | 2 |
| 8. | Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях: |  |
| 8.1 | Заполнение установленных форм для выписки питания в медицинской организации | 2 |
| 9. | Сводные сведения по наличию пациентов, получающих питание в медицинской организации. Составление порционников на питание пациентов: |  |
| 9.1 | Составление порционников на питание пациентов | 2 |
| 10. | Сезонное меню |  |
| 10.1 | Составление сезонного меню | 2 |
| 11. | Система стандартных диет. Хирургические, специализированные, разгрузочные диеты, специальные рационы. Энтеральное питание: |  |
| 11.1 | Составление меню лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде | 1 |
| 11.2 | Составление меню лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения | 1 |
| 11.3 | Составление меню лечебного питания сердечно-сосудистой системы, почек, мочевыводящих путей | 1 |
| 11.4 | Составление меню лечебного питания при подагре, артрозах и артритах | 1 |
| 11.5 | Составление меню лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе | 1 |
| 11.6 | Составление меню лечебного питания при ожирении с учетом разрешенных и запрещенных продуктов | 1 |
| 11.7 | Составление меню лечебного питания при сахарном диабете | 1 |
| 11.8 | Составление меню лечебного питания при перекрестной аллергии | 1 |
| 11.9 | Составление меню лечебного питания при токсикозах беременности | 1 |
| 11.10 | Составление меню лечебного питания при нефропатии беременных | 1 |
| 11.11 | Составление меню лечебного питания при кормлении грудью | 1 |
| 11.12 | Составление меню лечебного питания лиц пожилого возраста | 1 |
| 11.13 | Составление меню лечебного питания для детей и подростков с учетом нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и калорий в зависимости от возраста | 1 |
| 12. | Методики составления меню-раскладки: |  |
| 12.1. | Составление меню-раскладки | 2 |
| 12.2 | Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда | 2 |
| 13. | Учетно-отчетные документы предметно-количественного учета продуктов питания |  |
| 13.1 | Заполнение формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке | 2 |
| 14. | Показатели закладки продуктов. Расчет процента потерь. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд: |  |
| 14.1 | Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда | 2 |
| 15. | Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) на основании итоговых данных: |  |
| 15.1 | Заполнение требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) | 1 |
| 16. | Дополнительное питание к диетическим рационам: |  |
| 16.1 | Проведение расчета рациона профилактического питания при вредных условиях труда | 1 |
| 16.2 | Проведение расчета рационов лечебно-профилактического питания в реабилитологии | 1 |
| 17. | Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку и сотрудникам медицинской организации: |  |
| 17.1 | Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока | 1 |
| 18. | Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Сроки реализации: |  |
| 18.1 | Проведение контроля сроков, температуры и условий хранения и реализации различных продуктов питания | 1 |
| 19. | Требования к транспортировке и приему продовольственного сырья и пищевых продуктов: |  |
| 19.1 | Проведение проверки сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствие с установленными формами | 1 |
| 19.2 | Проведение контроля за исполнением требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов, к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов | 1 |
| 19.3 | Проведение проверки качества продуктов, поступающих на склад пищеблока, и условий их хранения | 1 |
| 20. | Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов: |  |
| 20.1 | Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов | 1 |
| 20.2 | Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню | 1 |
| 20.3 | Оформление акта при выявлении недоброкачественной продукции и возврате поставщику в соответствии с установленными требованиями | 1 |
| 21. | Поступление и учет продуктов. Инвентаризация продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары: |  |
| 21.1 | Проведение инвентаризации продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары | 1 |
| 22. | Общие требования к доставке и хранению скоропортящейся продукции. Правила товарного соседства: |  |
| 22.1 | Проведение проверки соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства | 1 |
| 23. | Бракеражная комиссия. [Правила бракеража пищи](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-brakerazha-pischi). [Критерии оценки](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#kriterii-ocenki). [Правила проведения анализа](http://pozvoniuristu.ru/business/pravila-brakerazha-pishhi.html#pravila-provedeniya-analiza): |  |
| 23.1 | Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет | 1 |
| 23.2 | Проведение отбора пробы для определения качества продуктов и блюд | 1 |
| 23.3 | Осуществление оценки органолептических свойств продуктов питания, готовых блюд | 1 |
| 24. | Проведение сменных проб, отбор суточных проб: |  |
| 24.1 | Проведение отбора суточных проб для лабораторного исследования, условия их хранения | 1 |
| 24.2 | Проведение контроля соответствия объема приготовленной пищи количеству пациентов, получающих питание по конкретной диете | 1 |

Предполагаемая длительность одного практического навыка составляет 10-30 мин.

VI. Организационно-педагогические условия

6.1. При организации и проведении учебных занятий необходимо иметь учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам модулей Программы, соответствующую материально-техническую базу, обеспечивающую организацию всех видов занятий.

6.2. Основное внимание должно быть уделено практическим занятиям. Предпочтение следует отдавать активным методам обучения, приоритетным следует считать разбор и обсуждение клинических случаев, выполнение практических действий медицинской сестры диетической при оказании медицинской помощи пациенту в конкретной ситуации. Практические занятия должны проводиться с использованием симуляционного оборудования, медицинской аппаратуры, медицинских изделий и современных расходных материалов. Этические и психологические вопросы должны быть интегрированы во все разделы Программы.

6.3. С целью проведения оценки знаний следует использовать различные методики, например, тестовые задания, ситуационные задачи, оценочные листы (чек-листы) для оценки профессиональных навыков и пр.

6.4. К педагогической деятельности по образовательным программам среднего медицинского образования, а также дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное образование, допускаются в  [порядке](https://internet.garant.ru/#/document/70605848/entry/1000), установленном [федеральным органом](https://internet.garant.ru/#/document/70192436/entry/1001) исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения, имеющие среднее или высшее медицинское образование либо среднее или высшее фармацевтическое образование и прошедшие соответствующую подготовку по программам дополнительного профессионального образования либо обучение в ординатуре или интернатуре работники медицинских организаций и научных организаций[[16]](#footnote-16).

Кадровое обеспечение реализации Программы должно соответствовать следующим требованиям: квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования»[[17]](#footnote-17), и профессиональным стандартам (при наличии).

VII. Формы аттестации

7.1. Текущий контроль проводится по окончании освоения темы или раздела. Формы и порядок проведения текущего контроля определяются образовательной организацией самостоятельно.

7.2. Промежуточная аттестация проводится по окончании освоения программы учебного модуля. Формы и порядок проведения промежуточной аттестации определяются образовательной организацией самостоятельно.

7.3. Итоговая аттестация проводится для оценки степени достижения обучающимися запланированных результатов обучения по Программе и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку медицинской сестры диетической в соответствии с Квалификационными требованиями к медицинским работникам со средним медицинским образованием по специальности «Диетология», требованиями профессионального стандарта «Медицинская сестра / медицинский брат».

7.4. Итоговая аттестация предусматривает проведение тестового контроля, решение ситуационных задач и собеседование.

7.5. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

7.6. Обучающийся, освоивший Программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает документ о квалификации – диплом о профессиональной переподготовке.

VIII. Оценочные материалы

**8.1. Пример тестовых заданий:**

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Вопрос | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | Показатель пищевого статуса оценивается | 1. путем измерения веса и роста с последующим расчетом индекса массы тела (ИМТ). 2. путем измерения количества поступающей пищи и энергозатрат 3. путем измерения массы тела 4. путем измерения пульса, частоты дыхания, частоты сердечных сокращений и массы тела | А |

**8.2. Пример ситуационной задачи:**

Инструкция: ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы.

Условия: ребенок родился с массой тела 3000 грамм длиной 49 см. В настоящее время ему 6 недель, кормится сцеженным женским молоком.

Вопрос:

1. Составьте рацион кормления ребенка.

Ответ:

1. Описание:

m при рожд. = 3000г

m = 3000+600+400 = 4000

V сут. = 4000:5 = 800 мл.

V раз. = 800:7 = 114 мл.

6.00 – грудное молоко 114,0

9.00 - грудное молоко 114,0

12.00 - грудное молоко 114,0

15.00 - грудное молоко 114,0

18.00 - грудное молоко 114,0

21.00 - грудное молоко 114,0

24.00 - грудное молоко 114,0

белки 2,5 г/кг

жиры 6,5 г/кг

углеводы 13 г/кг

б: ж: у = 1:3:6

энергетическая ценность 115 ккал/кг.

**8.3. Пример заданий, выявляющих практическую подготовку специалиста в области диетологии:**

1. Продемонстрируйте проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет.

**Последовательность выполнения практического задания:**

1.Демонстрация проведения бракеража оформленного блюда по одной из диет.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Перечень практических действий |
|  | Поздороваться, представиться. |
|  | Обозначить свою роль. |
|  | Объяснить цель процедуры. |
|  | Объяснить ход процедуры. |
|  | Убедится в наличии карточки – раскладки на данное конкретное блюдо. |
|  | Убедиться в наличии порционных требований из лечебных отделений медицинской организации. |
|  | Убедиться в наличии одноразовой посуды для проведения пробы на рабочем столе. |
|  | Убедиться в доброкачественности продуктов, входящих в состав данного конкретного блюда. |
|  | Надеть медицинский халат одноразовый с маркировкой. |
|  | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. |
|  | Надеть нестерильные перчатки. |
|  | Подтвердить, на основании карточки – раскладки, наименование продуктов, входящих в данное блюдо. |
|  | Подтвердить, на основании карточки – раскладки, показания к применению данного блюда. |
|  | Произвести расчет количества продуктов, необходимых для приготовления одной порции конкретного блюда, в соответствии с карточкой – раскладкой, по каждому ингредиенту. |
|  | Произвести расчет общего количества пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации. |
|  | Путем математических вычислений рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда для всех пациентов, которые в данный конкретный день получат данное блюдо, согласно порционным требованиям лечебных отделений медицинской организации. |
|  | Подтвердить получение всех продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда. |
|  | Провести контроль технологии подготовки всех продуктов и контроль технологии закладки всех продуктов для приготовления блюда. |
|  | Провести контроль соблюдения температурного режима, санитарных норм, экспозиции при приготовлении конкретного блюда. |
|  | Подтвердить готовность блюда. |
|  | Попросить снять крышку с емкости с приготовленным блюдом для проведения органолептической оценки приготовленного блюда и взятия пробы. |
|  | Взять одноразовую посуду. |
|  | Попросить повара тщательно перемешать первое блюдо в котле и налить в тарелку. |
|  | Обозначить критерии оценивания приготовленного блюда по внешнему виду, цвету, прозрачности блюда. |
|  | Обозначить критерии оценивания пюреобразных супов. |
|  | Обозначить критерии оценивания заправочных и прозрачных супов. |
|  | Обозначить общую характеристику оценивания супов по органолептическим показателям качества. |
|  | Провести оценку приготовленного блюда по выходу продукции по массе. |
|  | Попросить закрыть крышкой емкость с приготовленным блюдом. |
| 30. | Подтвердить проведение бракеража готового блюда. |
| 31. | Утилизировать использованную посуду в емкость для медицинских отходов класса «Б». |
| 32. | Обработать поверхность рабочего стола дезинфицирующими салфетками методом протирания двукратно с интервалом 15 минут. |
| 33. | Дезинфицирующие салфетки после обработки поместить в емкость для медицинских отходов класса «Б». |
| 34. | Снять нестерильные перчатки |
| 35. | Поместить использованные перчатки в емкость для медицинских отходов класса «Б». |
| 36. | Снять медицинский халат одноразовый с маркировкой «Для проведения бракеража готовой продукции». |
| 37. | Поместить использованный халат в емкость для медицинских отходов класса «Б». |
| 38. | Обработать руки гигиеническим способом при помощи кожного антисептика. |
| 39. | Зарегистрировать результаты бракеража в журнале бракеража готовой продукции. |

1. [Часть 5 статьи 76](consultantplus://offline/ref=B315E07D02D10C4E3D79D4841237A4421253FFCC90CF658898699635967B78BF0A5B9F68D40DCC9F1DR0O) Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598; 2020, № 6, ст. 588) [↑](#footnote-ref-1)
2. Пункт 9 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 августа 2013 г., регистрационный № 29444) с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. № 1244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 января 2014 г., регистрационный № 31014). [↑](#footnote-ref-2)
3. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации   
   9 марта 2016 г., регистрационный № 41337). [↑](#footnote-ref-3)
4. # Часть 3 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598; 2020, № 6, ст. 588)

   [↑](#footnote-ref-4)
5. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 июля 2020 г. № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра / медицинский брат» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 4 сентября 2020 г., регистрационный № 59649). [↑](#footnote-ref-5)
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23 июля 2010 г. n 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрирован Министерством юстиции российской федерации 25 августа 2010 г., регистрационный № 18247). [↑](#footnote-ref-6)
7. в настоящее время профильный профессиональный стандарт отсутствует, после утверждения соответствующего профессионального стандарта программа будет скорректирована. [↑](#footnote-ref-7)
8. [Часть 12 статьи 76](consultantplus://offline/ref=B6FB9CE73EC130FDF8C6F8CB4C072CF705AE8E684546DDE7819476775CEB655E3BAFEC5AD736B87AdEkFH) Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012,   
   № 53, ст. 7598, 2020, №6, ст.588). [↑](#footnote-ref-8)
9. Часть 2 статьи 13 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012,   
   № 53, ст. 7598, 2021, № 1, ст. 56). [↑](#footnote-ref-9)
10. Часть 4 статьи 82 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012,   
    № 53, ст. 7598, 2019, №30, ст.4134). [↑](#footnote-ref-10)
11. Статья 15 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53,   
    ст. 7598; 2019, № 49, 6962). [↑](#footnote-ref-11)
12. Часть 10 статьи 60 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598; 2021, № 1, ст. 56). [↑](#footnote-ref-12)
13. ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия, ЛЗ - лабораторные занятия. [↑](#footnote-ref-13)
14. ТК - текущий контроль. [↑](#footnote-ref-14)
15. ПА – промежуточная аттестация [↑](#footnote-ref-15)
16. Часть 14 статьи 82 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598, 2019, № 30, ст. 4134) [↑](#footnote-ref-16)
17. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 августа 2010 года N 761н Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих Раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 06марта 2010 г., регистрационный № 18638). [↑](#footnote-ref-17)