

УТВЕРЖДЕНО

Приложение
к приказу Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от «__» _____ 2022г. № ____

**Примерная дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации специалистов со средним медицинским
образованием по специальности
«Диетология»
(со сроком освоения 144 академических часа)**

1. Общие положения

1.1 Цель примерной дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием (далее – Программа) заключается в совершенствовании компетенций,¹ необходимых для профессиональной деятельности и повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации в области организации и осуществления лечебного питания пациентов медицинской сестрой диетической.²

Вид программы: практикоориентированная.

Трудоемкость освоения – 144 академических часа.

Основными компонентами Программы являются:

- общие положения, включающие цель Программы;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных модулей;
- организационно-педагогические условия;
- формы аттестации;
- оценочные материалы³.

1.2 Реализация Программы осуществляется в рамках образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам и направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных

¹Часть 4 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)

² Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 апреля 2013, регистрационный № 28162).

³ 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).

потребностей специалистов со средним медицинским образованием, расширения области знаний, умений и навыков, необходимых при выполнении профессиональной деятельности в области диетологии.

На обучение по программе могут быть зачислены медицинские работники, имеющие среднее профессиональное образование по одной из специальностей «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и освоившие дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки по специальности «Диетология»⁴.

1.3 Программа разработана на основании Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (далее – Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения)⁵, требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 «Сестринское дело»⁶, профессионального стандарта «Медицинская сестра / медицинский брат»^{7, 8}, других нормативных документов⁹.

1.4 Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, где учебными модулями являются «Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием», «Принципы планирования 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 (элементы). Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код модуля (например, 1), на втором – код раздела, на третьем – код темы (например, 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 совершенствования умений и практических навыков,

⁴ 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).

⁵ Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 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).

⁶ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. N 502 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело».

⁷ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 июля 2020 года № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра / медицинский брат» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации от 4 сентября 2020 года № 59649).

⁸ в настоящее время профильный профессиональный стандарт отсутствует, после утверждения соответствующего профессионального стандарта программа будет скорректирована.

⁹ Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 ноября 2012 № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 17 апреля 2013, регистрационный № 28162).

необходимых для оказания медицинской помощи пациентам, в Программе отводятся часы на обучающий симуляционный курс (далее – ОСК).

1.6 Планируемые результаты обучения направлены на совершенствование компетенций и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации обучающихся. Преимущество оценки достижения планируемых результатов обеспечивается профессиональным стандартом «Медицинская сестра / медицинский брат», Квалификационными характеристиками должностей работников в сфере здравоохранения, 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 обучающихся.

1.8 Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

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

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 стажировки¹⁰. 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 обучение¹¹.

Организация, осуществляющая образовательную деятельность, вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные

¹⁰ Часть 12 статьи 76 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598, 2020, №6, ст.588).

¹¹ Часть 2 статьи 13 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598, 2021, № 1, ст. 56).

технологии при реализации теоретической части Программы¹².

1.11 Программа может реализовываться организацией, осуществляющей образовательную деятельность, как самостоятельно, так и посредством сетевой формы¹³.

1.12 В Программе содержатся требования к текущему контролю, промежуточной аттестации и итоговой аттестации. Итоговая аттестация осуществляется 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 – удостоверение о повышении квалификации¹⁴.

2. Планируемые результаты обучения

2.1 Требования к планируемым результатам освоения Программы формируются в соответствии:

с трудовыми функциями (далее - ТФ) и трудовыми действиями (далее - ТД) профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат»:

— ТФ А/01.5 Оказание медицинской помощи, осуществление сестринского ухода и наблюдения за пациентами при заболеваниях и (или) состояниях:

— ТД Контроль выполнения пациентами приема лекарственных препаратов, применения медицинских изделий, двигательного режима и лечебного питания по назначению лечащего врача;

— ТД Получение, хранение, учет и применение лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания в соответствии с нормативными правовыми актами и инструкцией по применению от производителя.

— ТФ А/02.5 Проведение мероприятий по профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи;

— ТФ А/04.5 ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала;

— ТФ А/06.5 оказание медицинской помощи в экстренной форме.

Требования к планируемым результатам освоения Программы, формируются 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

¹² Часть 4 статьи 82 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598, 2019, №30, ст.4134).

¹³ Статья 15 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598; 2019, № 49, 6962).

¹⁴ Часть 10 статьи 60 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598; 2021, № 1, ст. 56).

организации.

2.1.1. Программа направлена на совершенствование:

— общепрофессиональных компетенций (далее – ОК):

ОК-1 Способность и готовность к взаимодействию в профессиональной деятельности, с учетом нормативных правовых документов, ведению медицинской документации, организации деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала;

ОК-2 Способность и готовность обеспечивать профессиональную безопасную среду для пациентов и персонала;

ОК-3 Способность и готовность оказывать медицинскую помощь в экстренной форме;

— профессиональных компетенций (далее - ПК):

ПК-1 Способность и готовность осуществлять планирование лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, принципов рационального питания, биологических свойств пищевых продуктов и способов их кулинарной обработки;

ПК-2 Способность и готовность осуществлять выписку лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, принципов рационального питания, биологических свойств пищевых продуктов и способов их кулинарной обработки;

ПК-3 Способность и готовность осуществлять контроль безопасности и качества пищевых продуктов в пищеблоке, санитарно-гигиенического состояния помещений и персонала пищеблока.

Таблица 1 – Процедура совершенствования компетенций при освоении Программы по специальности «Диетология»

№ п/п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
Учебный модуль 1 «Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием»				
1	ОК-1 Способность и готовность к взаимодействию в профессиональной деятельности, с учетом нормативных правовых документов, ведению медицинской документации, организации деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала;	<ul style="list-style-type: none"> — нормативных правовых актов Российской Федерации в сфере здравоохранения; — общих вопросов организации и правил организации медицинской помощи по профилю «диетология»; — принципов планирования работы, анализа своей деятельности и составления отчета о выполнении должностных и профессиональных обязанностей; — должностных обязанностей медицинских работников в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь по профилю «диетология»; — форм отчетности и планирования работы медицинской сестры диетической; — основ медицинской статистики, компьютерных программ статистической обработки данных; — основных статистических показателей деятельности пищеблока, требований к периодической отчетности; — основ законодательства 	<ul style="list-style-type: none"> — использовать в работе нормативные правовые акты, регламентирующие профессиональную деятельность — составлять план работы и отчет о своей работе; — осуществлять контроль выполнения должностных обязанностей находящимся в распоряжении младшим медицинским персоналом; — использовать в работе персональные данные пациентов и сведения, составляющие врачебную тайну; — заполнять медицинскую документацию, в том числе в форме электронного документа. 	<ul style="list-style-type: none"> — ведение медицинской документации, в том числе в форме электронного документа.

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		<p>Российской Федерации об охране персональных данных;</p> <p>— правил оформления медицинской документации в медицинских организациях при организации диетического питания пациентов, в том числе в форме электронного документа;</p> <p>— правил работы и использование в профессиональной деятельности медицинских информационных систем и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p>		
2	ОК-2 Способность и готовность обеспечивать профессиональную безопасную среду для пациентов и персонала	<p>— вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса при организации диетического питания пациентов;</p> <p>— вопросов безопасности при организации диетического питания пациентов;</p> <p>— санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, противоэпидемическому режиму, профилактическим и противоэпидемическим мероприятиям, условиям труда персонала, организации питания пациентов и</p>	<p>— обеспечивать безопасные условия производственной среды и трудового процесса при организации диетического питания пациентов;</p> <p>— осуществлять безопасную организацию диетического питания пациентов;</p> <p>— выполнять требования инфекционной безопасности пациентов и медицинского персонала, требования инфекционного контроля при оказании медицинской помощи;</p> <p>— выполнять профилактические мероприятия (экстренная профилактика) при возникновении</p>	<p>— выполнение требований инфекционной безопасности пациентов и медицинского персонала, выполнение требований инфекционного контроля при организации диетического питания пациентов.</p>

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		<p>персонала;</p> <ul style="list-style-type: none"> — требований инфекционного контроля и инфекционной безопасности при организации медицинской помощи; — санитарных правил, профилактических и противоэпидемических мероприятий при выявлении инфекционного заболевания; — основ личной безопасности. Правил применения средств индивидуальной защиты медицинского персонала и пациентов при оказании медицинской помощи; — алгоритмов гигиенической и антисептической обработки рук медицинского персонала; — алгоритма проведения экстренной профилактики при возникновении аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников; — санитарно-эпидемиологических требований к обращению с медицинскими отходами; — требований личной и общественной безопасности при обращении с медицинскими отходами 	<p>аварийных ситуаций с риском инфицирования медицинских работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> — обеспечивать безопасное обращение с медицинскими отходами при организации диетического питания пациентов. 	

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
3	ОК – 3 способность и готовность оказывать медицинскую помощь в экстренной форме	<ul style="list-style-type: none"> — правил и порядка проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни; — методики сбора жалоб и анамнеза жизни и заболевания у пациентов (их законных представителей); — методики физикального исследования пациентов (осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация); — клинических признаков внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания; — методов оценки состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме — порядка применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме — правил проведения базовой сердечно-легочной реанимации; — критериев эффективности реанимации; 	<ul style="list-style-type: none"> — проводить первичный осмотр пациента и оценки безопасности условий для оказания медицинской помощи; — распознавать состояния, представляющие угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме; — проводить оценку состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме; — применять лекарственные препараты и медицинские изделия при оказании медицинской помощи в экстренной форме; — осуществлять наблюдение и контроль состояния пациента (пострадавшего), измерять показатели жизнедеятельности, поддерживать витальные функции до приезда бригады скорой медицинской помощи; — выполнять мероприятия базовой сердечно-легочной реанимации. 	<ul style="list-style-type: none"> — выполнение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации.

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		— правил и порядка проведения мониторинга состояния пациента при оказании медицинской помощи в экстренной форме, порядка передачи пациента бригаде скорой медицинской помощи.		
Учебный модуль 2 «Принципы планирования лечебного питания в медицинской организации»				
4	ПК-1 способность и готовность осуществлять планирование лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, принципов рационального питания, биологических свойств пищевых продуктов и способов их кулинарной обработки;	— нормативно-методических документов, регламентирующих деятельность пищеблока медицинской организации; — санитарно-эпидемиологических требований к организации лечебного питания в стационарах, санаториях, молочной кухне; — физиологии пищеварения; — современных принципов сбалансированного питания; — характеристик продуктов питания; — современных технологий приготовления блюд, супов (в том числе из готовых продуктов); — правил проведения расчета норм выхода готовых блюд; — методик составления однодневного, сводного семидневного и сезонного меню; — требований к составлению меню с	— применять нормативные правовые документы в профессиональной деятельности медицинской сестры диетической; — участвовать в организации работы пищеблока медицинской организации; — проводить расчет энергетической ценности, химического состава и финансовых затрат на питание; — осуществлять профилактику пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний; — участвовать в профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; — проводить расчет норм выхода готовых блюд; — заполнять документацию по витаминизации; — планировать и составлять	— проведение расчета норм выхода готовых блюд; — заполнение документации по витаминизации; — планирование и составление однодневных, семидневных, сезонных и иных меню-раскладок с учетом составных элементов диеты по каждой диете; — разработка (применение) меню-раскладки на приготовление блюд лечебного питания; — формирование картотеки блюд; — расчет потребности в углеводах; — расчет нормы потребления минеральных веществ в продуктах, воде при

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		<p>учетом показаний и целей назначения диеты, химического состава и калорийности, температуры пищи, кулинарной обработки;</p> <p>— перечня рекомендуемых и запрещенных продуктов и блюд для применения в общественном питании;</p> <p>— правил замены продуктов питания;</p> <p>— требований к составлению раздаточной ведомости;</p> <p>— физиологии и патологии усвоения и обмена белков, жиров, углеводов, аминокислот, витаминов, клетчатки и пектиновых веществ, минеральных веществ, воды;</p> <p>— основных питательных веществ и их биологической ценности для организма человека, норм их потребления;</p> <p>— правил расчета потребности в углеводах, норм потребления минеральных веществ в продуктах, воде при отдельных заболеваниях;</p> <p>— требований к составлению твердого меню;</p> <p>— правил расчета суммы расходов на питание, проведения сверки с бухгалтерией.</p>	<p>и иные меню-раскладки с учетом составных элементов диеты по каждой диете;</p> <p>— разрабатывать (применять) меню-раскладки на приготовление блюд лечебного питания;</p> <p>— формировать картотеки блюд;</p> <p>— рассчитывать потребность в углеводах;</p> <p>— рассчитывать нормы потребления минеральных веществ в продуктах, воде при отдельных заболеваниях;</p> <p>— проводить расчет суммы расходов на питание пациента в сутки;</p> <p>— проводить сверку результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал с бухгалтерией.</p>	<p>отдельных заболеваниях;</p> <p>— расчет суммы расходов на питание пациента в сутки;</p> <p>— проведение сверки результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал с бухгалтерией.</p>
Учебный модуль 3 «Выписка лечебного питания в медицинской организации»				

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
5	ПК-2 способность и готовность осуществлять выписку лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, принципов рационального питания, биологических свойств пищевых продуктов и способов их кулинарной обработки	<ul style="list-style-type: none"> — порядка выписки питания для пациентов в медицинских организациях; — требований к составлению раздаточной ведомости и меню-раскладки; — правил расчета нормы выхода и химического состава блюд для каждого возраста с учетом их продуктового состава и вида термической обработки, применяемой при приготовлении блюда; — требований и рекомендаций по составлению сезонного меню; — требования к приготовлению блюд при лечебном питании; — видов и способов кулинарной обработки пищевых продуктов; — системы стандартных диет: хирургические, специализированные, разгрузочные диеты, специальные рационы, энтеральное питание; — номенклатуры стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях, в том числе для лиц пожилого возраста; — номенклатуры стандартных диет для организации питания детей старше 	<ul style="list-style-type: none"> — заполнять установленные формы для выписки питания в медицинской организации; — составлять порционники на питание пациентов; — составлять сезонное меню; — составлять меню лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде, при заболеваниях органов пищеварения, при патологии 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, для лиц пожилого возраста, для детей и подростков с учетом нормы потребления белков, жиров, углеводов, витаминов и калорий в зависимости от возраста; — проводить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда; — заполнять формы учетно-отчетных 	<ul style="list-style-type: none"> — составление порционников на питание пациентов; — составление сезонного меню; — составление меню-раскладки лечебного питания при различных заболеваниях и состояниях с учетом возрастных особенностей; — проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда; — проведение расчета рационов лечебно-профилактического питания;

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		<p>1 года, беременных и кормящих женщин в медицинских организациях;</p> <p>— системы питания в дошкольных организациях, домах ребенка, общеобразовательных организациях, организациях отдыха и оздоровления детей;</p> <p>— принципов составления меню для детей;</p> <p>— требований к заполнению учетно-отчетных документов предметно-количественного учета продуктов питания;</p> <p>— правил подсчета пищевой и энергетической ценности готового блюда, а также расчет процента потерь, расчет до грамма;</p> <p>— правил заполнения требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой);</p> <p>— правил назначения и оформления дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам.</p>	<p>документов предметно-количественного учета продуктов питания;</p> <p>— проводить расчет количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;</p> <p>— заполнять требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой);</p> <p>— проводить расчет рациона при восстановительном лечении в санаториях, санаториях-профилакториях и домах отдыха;</p> <p>— проводить расчет рациона профилактического питания при вредных условиях труда;</p>	
Учебный модуль 4 «Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации»				
	ПК-3 способность и готовность осуществлять контроль	— требований к организации и проведению контроля за выполнением санитарно-гигиенических мероприятий в помещениях	— проводить контроль санитарного состояния транспортных средств для перевозки емкостей и упаковок с продуктами;	— проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока; — проведение контроля

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
	<p>безопасности и качества пищевых продуктов в пищеблоке, санитарно-гигиенического состояния помещений персонала пищеблока</p>	<p>пищеблока, столовых и буфетных, территории, прилегающей к пищеблоку, в том числе проведение отбора смывов для бактериологического исследования;</p> <p>— требований по обеспечению контроля качества стерилизации по параметрам соответствия посуды, упаковочных материалов и иных объектов, используемых для хранения продукции в асептических условиях;</p> <p>— требований к организации и проведению периодических профилактических медицинских осмотров работников пищеблока;</p> <p>— гигиенических требований к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на склад пищеблока, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</p> <p>— требований к транспортировке, приему сырья и пищевых продуктов;</p> <p>— основных органолептических признаков доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов;</p>	<p>— проводить контроль выполнения требований к работникам, осуществляющим транспортировку;</p> <p>— проводить ежедневный медицинский осмотр сотрудников пищеблока;</p> <p>— обеспечивать соблюдение контроля сроков годности, температуры и условий хранения и реализации различных продуктов питания в помещениях и на складе пищеблока;</p> <p>— проводить проверку сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с установленными формами;</p> <p>— осуществлять прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;</p> <p>— проводить контроль за исполнением требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов, к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>— проводить проверку качества продуктов, поступающих на склад</p>	<p>сроков годности, температуры и условий хранения и реализации различных продуктов питания в помещениях и на складе пищеблока;</p> <p>— проведение проверки сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с установленными формами;</p> <p>— проведение контроля за исполнением требований к транспортировке сырья и пищевых продуктов, к приему продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>— проведение проверки качества продуктов, поступающих на склад пищеблока, и условий их хранения</p> <p>— оформление акта при выявлении недоброкачественной продукции и возврате</p>

№ п/ п	Наименование компетенции	Знания	Умения	Практические навыки
		<p>— требований к проведению учета продуктов и сырья;</p> <p>— требований к сопровождающим документам на продукты и сырье;</p> <p>— требований к доставке и хранению скоропортящейся продукции;</p> <p>— правил товарного соседства, температурного режима хранения продуктов и сырья;</p> <p>— требований и методов проведения контроля качества: плановые, периодические и внеплановые проверки, правила бракеража пищи;</p> <p>— правил проведения сменных и отбора суточных проб, правил хранения суточных проб.</p>	<p>пищеблока, и условий их хранения;</p> <p>— проводить органолептический контроль доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов, молока и молочных продуктов;</p> <p>— проводить инвентаризацию продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары;</p> <p>— проводить проверку соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства;</p> <p>— проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет;</p> <p>— проводить отбор проб для определения качества продуктов и блюд;</p> <p>— осуществлять оценку органолептических свойств продуктов питания, готовых блюд;</p> <p>— проводить контроль соответствия объема приготовленной пищи количеству пациентов, получающих питание по конкретной диете.</p>	<p>поставщику в соответствии с установленными требованиями;</p> <p>— проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет.</p>

3. Учебный план

Код	Наименование разделов модулей	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ ¹⁵	
Программа учебного модуля 1 «Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием»						
1.1	Организация, контроль и информационное обеспечение деятельности специалиста со средним медицинским образованием	12	4		8	ТК ¹⁶
1.2	Профессиональная безопасность	12	4		8	ТК, ПА ¹⁷
1.3	Оказание медицинской помощи в экстренной форме	10		6	4	ТК, ПА
Программа учебного модуля 2 «Планирование лечебного питания в медицинской организации»						
2.1	Принципы планирования лечебного питания в медицинской организации	36	8	12	16	ТК, ПА
Программа учебного модуля 3 «Выписка лечебного питания в медицинской организации»						
3.1	Особенности выписки лечебного питания в медицинской организации	36	8	12	16	ТК, ПА
Программа учебного модуля 4 «Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации»						
4.1	Обеспечение контроля качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	36	8	12	16	ТК, ПА
Итоговая аттестация		2	-	-	2	Экзамен
Всего		144	32	42	68	

4. Календарный учебный график

Учебные модули	Недели			
	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
«Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием»	34			
«Планирование лечебного питания в медицинской	2	34		

¹⁵ ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия, ЛЗ - лабораторные занятия.

¹⁶ ТК - текущий контроль.

¹⁷ ПА – промежуточная аттестация

организации»				
«Выписка лечебного питания в медицинской организации»		2	34	
«Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации»			2	36
Итоговая аттестация				2
итого	36	36	36	36

5. Рабочие программы учебных модулей

5.1. Рабочая программа учебного модуля 1

Общие вопросы профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием

Раздел 1.1

Организация, контроль и информационное обеспечение деятельности специалиста со средним медицинским образованием

Код	Наименования тем, элементов
1.1.1	Нормативное регулирование профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием
1.1.2	Организация и контроль деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала
1.1.3	Учет и отчетность в профессиональной деятельности специалиста со средним медицинским образованием
1.1.4	Выполнение анализа медико-статистической информации. Ведение медицинской документации

Раздел 1.2

Профессиональная безопасность

Код	Наименования тем
1.2.1	Вредные и опасные факторы производственной среды и трудового процесса при осуществлении профессиональной деятельности
1.2.2	Охрана труда и техника безопасности
1.2.3	Санитарно-противоэпидемический режим в подразделении медицинской организации. Основы профилактики инфекций
1.2.4	Организация системы безопасного обращения с медицинскими отходами

Раздел 1.3

Оказание медицинской помощи в экстренной форме

Код	Наименования тем, элементов
1.3.1	Состояния, требующие оказания медицинской помощи в экстренной форме
1.3.2	Оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни. Выполнение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации

5.2. Рабочая программа учебного модуля 2
Планирование лечебного питания в медицинской организации
Раздел 1

Принципы планирования лечебного питания в медицинской организации

Код	Наименования тем, элементов
2.1.1	Действующие нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность пищеблока медицинской организации и профессиональную деятельность медицинской сестры диетической
2.1.2	Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации
2.1.3	Современные основы рационального питания здорового и больного человека. Физиология пищеварения
2.1.4	Принципы рационального и лечебного питания. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактике заболеваний. Механизмы воздействия на организм.
2.1.5	Принципы и методики составления однодневного, сводного семидневного, сезонного меню меню-раскладок с учетом составных элементов диеты по каждой диете
2.1.6	Принципы и методики составления иных меню-раскладок с учетом составных элементов диеты по каждой диете
2.1.7	Питательные вещества и их биологическая ценность для организма человека
2.1.8	Расчетные нормы расходов на питание пациентов

5.3. Рабочая программа учебного модуля 3
Выписка лечебного питания в медицинской организации
Раздел 1

Особенности выписки лечебного питания в медицинской организации

Код	Наименования тем, элементов
3.1.1	Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях
3.1.2	Сводные сведения по наличию пациентов, получающих питание в медицинской организации. Составление порционников на питание пациентов
3.1.3	Сезонное меню
3.1.4	Система стандартных диет. Хирургические, специализированные, разгрузочные диеты, специальные рационы, энтеральное питание для пациентов различных возрастных групп. Методики составления меню-раскладки
3.1.5	Учетно-отчетные документы предметно-количественного учета продуктов питания
3.1.6	Показатели закладки продуктов. Расчет процента потерь. Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических

Код	Наименования тем, элементов
	блюд
3.1.7	Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) на основании итоговых данных
3.1.8	Дополнительное питание к диетическим рационам

5.4. Рабочая программа учебного модуля 4
Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
Раздел 1
Обеспечение контроля качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

Код	Наименования тем, элементов
4.1.1	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку и сотрудникам медицинской организации
4.1.2	Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Сроки реализации
4.1.3	Требования к транспортировке и приему продовольственного сырья и пищевых продуктов
4.1.4	Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов
4.1.5	Поступление и учет продуктов. Инвентаризация продовольственного сырья, пищевых продуктов, тары
4.1.6	Общие требования к доставке и хранению скоропортящейся продукции. Правила товарного соседства.
4.1.7	Бракеражная комиссия. Правила бракеража пищи. Критерии оценки. Правила проведения анализа
4.1.8	Проведение сменных проб, отбор суточных проб

6. 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 организации и осуществлении лечебного питания пациентов. 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, установленном федеральным органом 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 организаций¹⁸.

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, разделе «Квалификационные характеристики должностей работников образования»¹⁹, и профессиональным стандартам (при наличии).

7. 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 обучающегося в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Медицинская сестра/Медицинский брат», Квалификационными характеристиками должностей работников в сфере здравоохранения.

7.4. Итоговая аттестация проводится в форме экзамена и предусматривает проведение тестового контроля, решение ситуационных задач.

¹⁸ Часть 14 статьи 82 Федерального закона № 273-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации 2012, № 53, ст. 7598, 2019, № 30, ст. 4134)

¹⁹ 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).

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 – удостоверение о повышении квалификации.

8. Оценочные материалы

8.1. Пример тестовых заданий:

Инструкция: Выберите один правильный ответ

№	Вопрос	Варианты ответов	Правильный ответ
1	Отобранные суточные пробы хранятся в течении _____ часов с момента окончания срока реализации блюд	А) 48 Б) 12 В) 24 Г) 36	А)

8.2. Пример ситуационной задачи:

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

Условия: пациентка 60 лет находится на стационарном лечении с диагнозом: гипомоторная дискинезия кишечника. Хронический функциональный запор»Г. Стул 2 раза в неделю. Выражены симптомы интоксикации – бледность, темные круги под глазами, слабость, вялость, недомогание, аппетит снижен, периодически беспокоят боли в животе. Назначен лечебный стол № 3 по Певзнеру.

Вопрос:

1. Укажите целевое назначение стола, потребность в белках, жирах, углеводах, степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.

Ответ:

Целевое назначение - способствовать максимальному восстановлению нарушенных функций кишечника.

Диета физиологически полноценная с нормальным содержанием белков, жиров, углеводов, поваренной соли, с повышенным введением механических и химических стимуляторов моторной функции кишечника. Исключаются: все сорта хлеба, изделия из сдобного теста, блинчики, оладьи, молочные и овощные супы, крепкие и жирные бульоны, жирные сорта мяса и рыбы, утка, гусь, жаренное и тушеное мясо, колбаса, копчености, консервы, соленая и копченая рыба, цельное молоко, сметана, сливки, сыры, сваренные в крутую и жаренные яйца, все виды жиров, кроме сливочного масла, все овощи, овощные блюда, свежие фрукты и ягоды, сухофрукты, компоты, варенье, мед и другие

сладости. Кофе и какао с молоком, газированные, холодные напитки, виноградный сок. Кулинарная обработка - пища дается в не измельченном виде.