

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ
ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БРЯНСКИЙ МЕДИКО-СОЦИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА Н.М. АМОСОВА»

«СОГЛАСОВАНО»

Эксперт от работодателя
Врач-диетолог
ГБУЗ «Брянская областная
детская больница»
С.Н. Волохо



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ
«БМСТ им. ак. Н.М. Амосова»
В.Н. Пехова



**РАБОЧАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации
специалистов со средним медицинским
образованием
«Диетология»**

Форма обучения: очно-заочная

Брянск
2018 г.

Рабочая дополнительная профессиональная программа повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием «Диетология» разработана согласно «Методическим рекомендациям по разработке дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» Министерства образования и науки РФ от 22.01.2015г №ДЛ-1\05вн,

требований, изложенных в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ,

приказа Министерства Здравоохранения от 20.12.2012 г. № 1183 «Об утверждении номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»,

приказа Министерства образования и науки РФ от 01.07.2013г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам,

приказа Минтруда России от 12.04.2013 N 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2013 N 28534),

приказа Министерства здравоохранения РФ №83н от 10 февраля 2016 г. «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием».

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Брянский медико-социальный техникум имени академика Н. М. Амосова»

Разработчики:

В.Н. Пехова – директор ГАПОУ «БМСТ имени академика Н.М. Амосова», Отличник здравоохранения, Почётный работник СПО РФ, руководитель высшей категории, врач терапевт

С.Н. Волохо - врач-диетолог ГБУЗ «Брянская областная детская больница»

Н.В. Шмыгаль - заведующая методическим отделом ГАПОУ «БМСТ имени академика Н.М. Амосова», преподаватель диетологии первой квалификационной категории

Е.М. Малеванец – заведующая отделением повышения квалификации ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова», преподаватель профессионального модуля Диагностическая деятельность и Лечебная деятельность первой квалификационной категории

О.А. Хорошутина – методист отделения повышения квалификации ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова», преподаватель профессионального модуля Профилактическая деятельность высшей квалификационной категории

Рецензенты:

Е.А. Трусова – старшая диетсестра ГАУЗ «Брянский областной кардиологический диспансер»

Рассмотрена и рекомендована методическим советом ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н. М. Амосова» к использованию в образовательном процессе дополнительного профессионального образования техникума.

Протокол № 7 от «15» 03 2018г.

Заместитель директора по учебной работе,
заслуженный учитель РФ _____

Э. Г. Цаплина



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую дополнительную профессиональную программу повышения квалификации «Диетология»

Диетология — раздел медицины, занимающийся организацией группового питания, в том числе больного человека. Диетология направлена на рационализацию и индивидуализацию питания, но в первую очередь — на обеспечение безопасности питания. Приготовление пищи для больного — предмет особой заботы, задача, требующая изобретательности, а вместе с тем и взвешенности в подходе к делу.

Важнейшими проблемами диетологии являются: обеспечение сбалансированности питания и всесторонней его полноценности при разработке диет различных назначений, рациональное сочетание законов сбалансированного питания с требованиями, обусловленными характером и особенностями заболевания; разработка принципов питания больных при проведении специфической терапии и химиотерапии, лучевой терапии и др.; принципов сочетания элементов лечебного питания с применением антибиотиков, эндокринных препаратов и др. лекарственных средств; разработка рационов питания соответственно режиму подвижности больного с учётом влияния питания на предупреждение вредных последствий гипокинезии.

В программе повышения квалификации предусмотрено изучение тем, соответствующих виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающих вопросы организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

Структура и содержание программы соответствуют современным требованиям и включают актуальные вопросы в области диетологии. Предусматривает изучение планирования лечебного питания, выписки лечебного питания, контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации. К программе прилагается комплекс контрольно-измерительных материалов (теоретические вопросы, задания в тестовой форме, перечень информационных источников), что позволит слушателям сформировать общие и специальные знания, проявить самостоятельность мышления, овладеть общими и специальными умениями, сформировать практический опыт в соответствии с требованиями к специальности.

РЕЦЕНЗЕНТ:

Старшая диетсестра ГАУЗ «Брянский областной
кардиологический диспансер»

Е.А. Трусова



АННОТАЦИЯ

Специалисты, имеющие среднее медицинское образование и составляющие самую многочисленную категорию работников здравоохранения, играют важную роль в реформе здравоохранения, обеспечении доступности и качества, предоставляемых населению услуг, усилении профилактической направленности, решении задач медико-социальной помощи. Роль, функции и организационные формы деятельности сестринского персонала меняются в соответствии с новыми задачами, стоящими перед здравоохранением, особенно в свете реализации приоритетного национального проекта «Здоровье» - это, прежде всего развитие первичной медико-санитарной помощи, направленной на профилактику заболеваний, укрепление здоровья, гигиеническое обучение и воспитание населения.

Рабочая дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» предназначена для специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Диетология».

Программа составлена с учетом профиля, занимаемой должности и основных квалификационных характеристик специалиста.

Продолжительность обучения: 144 часа.

Форма обучения: очно-заочная.

В программе предусмотрены основные универсальные разделы:

- коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности,
- участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации,
- оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях и специальные разделы, соответствующие видам профессиональной деятельности специалиста.

Программа повышения квалификации включает в себя теоретические и практические занятия.

Теоретический курс проводится в виде лекций, семинаров.

Практические занятия проводятся с использованием сетевой формы обучения с целью закрепления теоретических знаний, совершенствования умений и практического опыта. Занятия проводятся в учебных комнатах и пищевых блоках медицинских организаций, оснащенных в соответствии со стандартами, под руководством преподавателя – врача и медицинской сестры, что позволяет слушателям формировать умения выполнения медицинских услуг в условиях практического здравоохранения.

Во время практических занятий, реализуемых в сетевой форме, слушатели:

- Взаимодействуют с врачом-диетологом, сотрудниками пищевого блока по вопросам лечебного питания.
- Совершенствуют умения формирования картотеки блюд, разработка карточек-раскладок.
- Составляют семидневное меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации.
- Составляют семидневное сводное меню (летний и зимний вариант).
- Проводят подсчет химического состава и пищевой ценности диет.
- Проводят анализ выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию.
- Ведут документацию, формы учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры по диетологии (диетической).
- Получают сведения о количестве пациентов и их распределении по диетам в отделениях медицинской организации.

- Составляют «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» на основании «Порционников на питание больных».
- Проводят сверки «Сводных сведений» с данными приемного отделения медицинской организации.
- Составляют меню-раскладку на питание пациентов на следующий день.
- Составляют «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)».
- Оформляют дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам.
- Проведение ежедневной корректировки поступивших и выписанных пациентов в отделениях.
- Составляют «убавочные» или «добавочные» требования на продукты питания.
- Составляют «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов».
- Составляют и вывешивают меню с указанием выхода готовых блюд.
- Контролируют качество пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.
- Контролируют условия хранения пищевой продукции в холодильных камерах, на полках, стеллажах.
- Контролируют соблюдение санитарных правил работниками пищеблока в процессе приготовления пищи.
- Определяют качество полуфабрикатов после первичной обработки продуктов.
- Контролируют соблюдение норм закладки продуктов в котел.
- Контролируют технологии приготовления пищи.
- Проводят бракераж готовой пищи на пищеблоке.
- Получают разрешение дежурного врача на выдачу готовой пищи на отделения.
- Проводят отбор и хранение суточных проб от каждой партии приготовленных блюд.
- Проводят анализ и оценку рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока.

По окончании обучения специалисты со средним медицинским образованием должны обладать профессиональным опытом и трудовыми действиями, профессиональными компетенциями и трудовыми функциями, соответствующими обобщенным трудовым функциям и видам профессиональной деятельности согласно требованиям стандарта профессиональной деятельности «Специалист в области сестринского дела (медицинская сестра)» и ФГОС по специальности 34.02.01 Сестринское дело.

Заочная часть предусматривает выполнение слушателями самостоятельной работы в виде:

- выполнения заданий из рабочей тетради, разработанной отделением повышения квалификации для контроля самостоятельной работы слушателя во время заочной части;
- выполнения итоговой контрольной работы.

Для выполнения заданий из рабочей тетради и контрольной работы слушатели могут использовать:

- нормативную документацию, санитарные правила и нормы, регулирующие вопросы профессиональной деятельности медицинских сестер диетических. Для изучения нормативных документов, слушатели могут использовать методический сайт ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова», электронную библиотеку техникума (слушатели получают

пароль для входа на данные сайты), информационно-правовые порталы в сети Интернет, не требующих идентификации личности;

– учебные издания, научную литературу, методические рекомендации, имеющимися в библиотеке техникума, отделении повышения квалификации, электронной библиотеке, методическом сайте ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова».

Методическими материалами (рабочей тетрадью и контрольной работой) слушатели обеспечиваются как непосредственно в отделении повышения квалификации на бумажном или электронном носителе, так и через методический сайт техникума, на котором расположены данные материалы.

Рабочие тетради и контрольные работы по завершению заочной части слушатели предоставляют в отделение повышения квалификации на проверку основному преподавателю только на бумажном носителе.

Для идентификации личности на титульном листе контрольной работы слушатели указывают: фамилию, имя, отчество, вариант контрольной работы, наименование программы повышения квалификации и сроков обучения.

По окончании обучения по программе повышения квалификации проводится итоговая аттестация в форме экзамена.

После успешного прохождения итоговой аттестации слушателям выдается документ об образовании установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

2.1. Учебный план

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель директора
по учебной работе
ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова»
Э.Г. Цаплина
2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: повышение квалификации.

Форма обучения – очно-заочная.

Целевая аудитория: специалисты со средним медицинским образованием по специальности «Диетология»

Нормативный срок обучения: 144 часа.

Учебная база: лекционные аудитории ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова», пищеблок медицинских организаций.

Режим занятий: 4-8 часов в день.

№ п/п	Наименование модулей	Всего часов	Лекции	Практические занятия в медицинской организации	Самостоятельная работа (заочно)	Форма контроля
1	Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности	10	4	6		зачет
2	Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации	6	4	2		зачет
3	Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях	8	4	4		зачет
4	ПМ 01 Организация и контроль лечебного питания в медицинской организации	114	16	26	72	
5	МДК 1.1 Планирование лечебного питания в медицинской организации	34	6	4	24	Контрольная работа
6	МДК 1.2 Выписка лечебного питания в медицинской организации	42	4	14	24	Контрольная работа
7	МДК 1.3 Контроль качества лечебного	38	6	8	24	Контрольная работа

	питания на пищеблоке медицинской организации					
8	Итоговая аттестация (итоговый экзамен)	6	6			
VIII	ИТОГО:	144	34	38	72	

2.2. Учебно-тематический план

Учебно-тематический план рабочей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием «Диетология»

Цель: повышение квалификации.

Форма обучения – очно-заочная.

Целевая аудитория: специалисты со средним медицинским образованием по специальности «Диетология»

Нормативный срок обучения: 144 часа.

Учебная база: лекционные аудитории ГАПОУ «БМСТ им. ак. Н.М. Амосова», пищеблоки в медицинских организациях.

Режим занятий: 4-8 часов в день.

№	Наименование разделов программы	Общее кол-во часов	Обязательная нагрузка		
			Теория	Практика в медицинской организации	Заочно
1	Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности	10	4	6	
2	Раздел 1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности	4	2	2	
3	Нормативно-правовое регулирование отношений в сфере здравоохранения.	1	1		
4	Права и обязанности средних медицинских работников при оказании медицинской помощи.	1	1		
5	Правовая защита пациента.	2		2	
6	Раздел 2. Психологические и этические аспекты деятельности медицинского работника	4	2	2	
7	Общение в профессиональной деятельности среднего медицинского работника.	1	1		
8	Основные причины синдрома профессионального выгорания.	1	1		
9	Обеспечение благоприятной психологической среды.	2		2	
10	Раздел 3. Информационные технологии в профессиональной деятельности.	2		2	
11	Технологии поиска тематической (профессиональной) информации в сети Internet.	1		1	
12	Организация электронного документооборота	1		1	
13	Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации	6	4	2	

14	Основы организации инфекционной безопасности.	2	2		
15	Методы обеззараживания	2	1	2	
16	Контроль и оценка лекарственной терапии и применения медицинских изделий	1	1		
17	Оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях	8	4	4	
18	Раздел 1. Медицинская помощь при состояниях и заболеваниях, представляющих угрозу для жизни.	6	2	4	
19	Раздел 2. Помощь пострадавшим в условиях чрезвычайных ситуаций	2	2		
20	ПМ 01 Организация и контроль лечебного питания в медицинской организации	114	16	26	72
21	МДК 1.1 Планирование лечебного питания в медицинской организации	34	6	4	24
22	Организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации	4	1		3
23	Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации	4	1		3
24	Основы рационального питания здорового и больного человека, физиология пищеварения	2			2
25	Система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные и специализированные диеты, специальные рационы. Режим питания пациентов в медицинской организации	4	1	1	2
26	Картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации	4	1	1	2
27	Суточные нормы питания пациентов в медицинской организации, санаториях, профилакториях. Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента. Среднесуточный набор продуктов на одного пациента в медицинской организации.	4	1	1	2
28	Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам. Сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи	4	1		3
29	Биологическая роль пищевых веществ, пищевая ценность продуктов питания. Таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета	4			4

30	Ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание пациентов	4		1	3
31	МДК 1.2 Выписка лечебного питания в медицинской организации	42	4	14	24
32	Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях	6	1	1	4
33	Правила составления «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» и «порционников на питание пациентов»	6	1	2	3
34	Семидневное сезонное меню медицинской организации	4	1	2	1
35	Правила составления меню-раскладки	6		2	4
36	Правила составления «требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»	6		2	4
37	Порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке	4		1	3
38	Правила составления «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»	4		2	2
39	Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической	6	1	2	3
40	МДК 1.3 Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	38	6	8	24
41	Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок	6	1	1	4
42	Условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим	6	1	1	4
43	Порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику	6	1	1	4
44	Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача). Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке	8	1	2	5
45	Порядок расчёта отходов и выхода полуфабрикатов при первичной обработке продуктов. Порядок расчёта потерь при тепловой обработке продуктов	6	1	2	3
46	Правила проведения бракеража готовой продукции. Правила отбора суточных проб готовых блюд. Порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования	6	1	1	4

47	Итоговая аттестация (итоговый экзамен)	6	6		
48	Всего:	144	34	38	72