

Министерство здравоохранения Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Красноярский краевой центр медицинского образования»  
(КГБОУДПО ККЦМО)



УТВЕРЖДАЮ

Директор

А.И.Грипан

2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
повышения квалификации  
**«Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со**  
**средним специальным медицинским образованием по специальности**  
**«Диетология»»**  
(очная программа)

Красноярск, 2020

Краткая аннотация: Дополнительная программа повышения квалификации «Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности «Диетология»» предназначена для лиц, получивших дополнительное профессиональное образование по программе профессиональной подготовки среднего профессионального медицинского образования по специальности «Диетология», успешно сдавших итоговую аттестацию по программе профессиональной подготовки и претендующих на занятие должности медицинская сестра диетическая.

Программа составлена в соответствии с Перечнем практических навыков для оценки в симулированных условиях при проведении второго этапа первичной специализированной аккредитации лиц, получивших дополнительное профессиональное образование по программе профессиональной переподготовки среднего профессионального медицинского образования по специальности «Диетология». Паспортом практического задания для первичной специализированной аккредитации специалистов со средним профессиональным образованием по специальности «Диетология» и Оценочными листами (чек-листы) для оценивания практических навыков (умений) в рамках второго этапа первичной специализированной аккредитации специалистов со средним профессиональным образованием по специальности «Диетология».

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Основы охраны здоровья граждан в Российской Федерации», в приказе Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»; приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 года № 499н «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»; приказа Минздрава России от 02.06.2016 г. № 334Н «Об утверждении положения об аккредитации специалистов»; положения «О дополнительной профессиональной программе КГБОУ ДПО ККЦМО 2019 г.

Организация разработчик: КГБОУДПО ККЦМО

Составители Белозерова Ирина Сергеевна – заведующая учебно-методическим отделом КГБОУДПО ККЦМО; Распутина Светлана Юрьевна – врач, преподаватель КГБОУДПО ККЦМО

Рекомендовано: методическим советом КГБОУДПО ККЦМО

от «04» 09 2020 г. Протокол № 1

## **Оглавление**

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Тематический план
4. Календарный учебный график
5. Рабочая программа
6. Организационно-педагогические условия реализации программы
7. Контроль и оценка результатов освоения программы

## 1. Паспорт программы

**1. Цель программы:** подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности «Диетология».

**2. Планируемые результаты обучения:** обучающийся, освоивший программу должен успешно пройти первичную специализированную аккредитацию по специальности.

Сформированные компетенции

Код компетенции	Компетенции
ПК 1.	Способность и готовность к планированию лечебного питания в медицинской организации.
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ профессиональный стандарт и должностные обязанности диетической медсестры;</li> <li>➤ организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ порядок оказания медицинской помощи по профилю «Диетология»</li> <li>➤ санитарные нормы и правила личной гигиены работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ основы рационального питания здорового и больного человека Физиология пищеварения</li> <li>➤ система стандартных диет в медицинской организации</li> <li>➤ химический состав и энергетическая ценность рациона</li> <li>➤ характеристика лечебных диет</li> <li>➤ правила контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок</li> <li>➤ гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок</li> <li>➤ основы технологии приготовления пищи</li> <li>➤ правила проведения бракеража сырой и готовой продукции</li> <li>➤ нормы потерь при холодной и термической обработке продуктов</li> <li>➤ действующие «Санитарные нормы и правила работы пищеблока медицинской организации»</li> <li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры - диетолога</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии</li> <li>➤ обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ проводить профилактический осмотр, контролировать выполнение работниками пищеблока инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, пожарной безопасности</li> <li>➤ формировать картотеку блюд</li> <li>➤ составлять плановое сезонное зимне-весеннее и летне-осеннее семидневное меню по диетам</li> <li>➤ разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд в меню</li> <li>➤ рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов</li> <li>➤ составлять меню-раскладку на питание пациентов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно</li> <li>➤ оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ проводить органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла</li> <li>➤ определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие диетам</li> <li>➤ проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>
ПК 2.	Способность и готовность к выписыванию лечебного питания в медицинской организации.
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основы технологии приготовления пищи</li> <li>➤ действующие «Санитарные нормы и правила работы пищеблока медицинской организации»</li> <li>➤ порядок отпуска пищи и транспортировки в отделения медицинской организации</li> <li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры - диетолога</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ формировать картотеку блюд</li> <li>➤ составлять плановое сезонное зимне-весеннее и летне-осеннее семидневное меню по диетам</li> <li>➤ разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд в меню</li> <li>➤ рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов</li> <li>➤ составлять меню-раскладку на питание пациентов</li> <li>➤ составлять требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) на основании итоговых данных</li> <li>➤ оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие диетам</li> <li>➤ составлять «Раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»</li> <li>➤ осуществлять контроль отпуска готовой пищи</li> <li>➤ контролировать состояние транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>
ПК 3.	Способность и готовность контролировать качество лечебного питания на

	пищеблоке медицинской организации.
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ профессиональный стандарт и должностные обязанности диетической медсестры;</li> <li>➤ организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ порядок оказания медицинской помощи по профилю «Диетология»</li> <li>➤ санитарные нормы и правила личной гигиены работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ основы рационального питания здорового и больного человека Физиология пищеварения</li> <li>➤ порядок и правила выписки лечебного питания для пациентов в медицинской организации</li> <li>➤ правила контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок</li> <li>➤ гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок</li> <li>➤ основы технологии приготовления пищи</li> <li>➤ порядок отпуска пищи и транспортировки в отделения медицинской организации</li> <li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры - диетолога</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии</li> <li>➤ обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ проводить профилактический осмотр, контролировать выполнение работниками пищеблока инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, пожарной безопасности</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ проводить органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла</li> <li>➤ осуществлять контроль отпуска готовой пищи</li> <li>➤ контролировать состояние транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>
ПК 4.	Способность и готовность оказания базовой сердечно-легочной реанимации
	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основы проведения базовой сердечно-легочной реанимации</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ выполнять сердечно-легочную реанимацию</li> </ul>

### 3. Требования к уровню образования обучающихся:

- 3.1. Категория обучающегося: специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности «Диетология»
- 3.2. Сфера применения профессиональных компетенций: ЛПУ
- 3.3. Требования к профессиональной подготовке, необходимой для освоения программы к освоению программы допускаются лица, прошедшие обучение по специальности "Диетология"

#### **4. Характеристика подготовки по программе**

- 4.1. Форма обучения (очная, очно-заочная, индивидуальная) очная
- 4.2. Нормативный срок освоения программы: 18 час.
- 4.3. Режим обучения (количество часов в день): 6 – 8 час

**2. Учебный план**  
**программы повышения квалификации**  
**«Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со**  
**средним специальным медицинским образованием по специальности**  
**«Диетология»»**

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов	
		всего	симуляционное обучение
1	Гигиеническая обработка рук	1	1
2	Составление и применение меню-раскладки	1,5	1,5
3	Отбор суточных проб готовых блюд	1,5	1,5
4	Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню	1,5	1,5
5	Проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства	1,5	1,5
6	Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда	1,5	1,5
7	Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов	1,5	1,5
8	Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет	1	1
9	Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока	1	1
10	Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда	2	2
11	Базовая сердечно-легочная реанимация	4	4
<b>Итого:</b>		<b>18</b>	<b>18</b>



**3. Тематический план**  
**программы повышения квалификации**  
**«Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со**  
**средним специальным медицинским образованием по специальности**  
**«Диетология»»**

№ п/п	Наименование разделов (модулей)	Количество часов	
		всего	симуляционное обучение
1	Гигиеническая обработка рук	1	1
2	Составление и применение меню-раскладки	1,5	1,5
3	Отбор суточных проб готовых блюд	1,5	1,5
4	Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню	1,5	1,5
5	Проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства	1,5	1,5
6	Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда	1,5	1,5
7	Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов	1,5	1,5
8	Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет	1	1
9	Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока	1	1
10	Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда	2	2
11	Базовая сердечно-легочная реанимация	4	4
<b>Итого:</b>		<b>18</b>	<b>18</b>

#### 4. Календарный учебный график программы

повышения квалификации

##### **«Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности**

##### **«Диетология»»**

Обучение на цикле программы подготовки к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности «Диетология» проводится согласно расписанию занятий.

#### 5. Рабочая программа

повышения квалификации

##### **«Подготовка к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности**

##### **«Диетология»»**

№ п/п	Наименование разделов (модулей) и тем	Содержание (перечень учебных вопросов)	Количество часов	Код компетенции
1	Гигиеническая обработка рук	<b>Симуляционное обучение</b> Гигиеническая обработка рук. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1	ПК 1 ПК 2 ПК 3
2	Составление и применение меню-раскладки	<b>Симуляционное обучение</b> Составление и применение меню-раскладки. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3
3	Отбор суточных проб готовых блюд	<b>Симуляционное обучение</b> Отбор суточных проб готовых блюд. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3
4	Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню	<b>Симуляционное обучение</b> Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3
5	Проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства	<b>Симуляционное обучение</b> Проверка соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, в соответствии с правилами товарного соседства. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3

6	Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда	<b>Симуляционное обучение</b> Проведение расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3
7	Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов	<b>Симуляционное обучение</b> Определение органолептических признаков доброкачественности и признаков непригодности пищевых продуктов. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1,5	ПК 1 ПК 2 ПК 3
8	Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет	<b>Симуляционное обучение</b> Проведение бракеража оформленного блюда по одной из диет. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1	ПК 1 ПК 2 ПК 3
9	Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока	<b>Симуляционное обучение</b> Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	1	ПК 1 ПК 2 ПК 3
10	Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда	<b>Симуляционное обучение</b> Проведение оценки технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда. Подготовка к выполнению процедуры. Выполнение процедуры. Завершение процедуры.	2	ПК 1 ПК 2 ПК 3
11	Базовая сердечно-легочная реанимация	<b>Симуляционное обучение</b> Базовая сердечно-легочная реанимация. Определить признаки жизни. Вызвать специалистов (СМП) по алгоритму. Подготовка к компрессиям грудной клетки. Компрессия грудной клетки. Искусственная вентиляция легких. Критерии выполнения базовой сердечно-легочной реанимации. Завершение испытания. Нерегламентированные и небезопасные действия.	4	ПК 4

## 6. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение:

- специалисты, имеющие высшее или среднее образование по профилю преподаваемой дисциплины, документы о повышении квалификации;
- преподаватели со средним образованием должны иметь стаж работы в профильных медицинских организациях не менее 5 лет.

### 6.2. Материально-технические условия реализации программы

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Симуляционный кабинет	практическое	КГБУЗДПО ККЦМО Готовый продукт в емкости с крышкой (имитация); емкость для дезинфекции; емкость со стерильными (прокипяченными) ложками и стерильными (прокипяченными) промаркированными стеклянными емкостями с плотно закрывающимися крышками; емкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «А»; емкость-контейнер с педалью для медицинских отходов класса «Б»; калькулятор; крупа в заводской упаковке; лоток нестерильный; манипуляционный/рабочий стол; молоко или молочный продукт в емкости (имитация); мясо в упаковке (имитация); напольный коврик для аккредитуемого; овощи/фрукты; пакет для утилизации медицинских отходов класса «А» любого цвета, кроме желтого и красного; пакет для утилизации медицинских отходов класса «Б» желтого цвета; письменный стол; полуфабрикаты мясные бескостные (имитация); психрометрический гигрометр; стул; термометр медицинский; укладка экстренной профилактики парентеральной инфекции (достаточно имитации в виде фото); холодильник (имитация); торс механический взрослого для отработки приемов сердечно-легочной реанимации, лежащий на полу

### 6.3. Учебно-материальное, информационное обеспечение программы.

*Нормативно регламентирующие документы*

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
2. Приказ Минздрава России от 02.06.2016 № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»
3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 «Сестринское дело», утверждённый приказом Минобрнауки России № 502 от 12.05.2014.
4. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.05.2010 №58

5. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами», утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 9.12.2010 №163
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи»
7. Приказ Минздрава России от 15.12.2014 № 834н «Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению»
8. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».

## 7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения программы подготовки к специализированной первичной аккредитации специалистов со средним специальным медицинским образованием по специальности «Диетология» слушателями включает демонстрацию практических навыков.

Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Способность и готовность к планированию лечебного питания в медицинской организации.	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ профессиональный стандарт и должностные обязанности диетической медсестры;</li><li>➤ организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li><li>➤ порядок оказания медицинской помощи по профилю «Диетология»</li><li>➤ санитарные нормы и правила личной гигиены работников пищеблока медицинской организации</li><li>➤ основы рационального питания здорового и больного человека</li><li>➤ Физиология пищеварения</li><li>➤ система стандартных диет в медицинской организации</li><li>➤ химический состав и энергетическая ценность рациона</li><li>➤ характеристика лечебных диет</li><li>➤ правила контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок</li><li>➤ гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок</li><li>➤ основы технологии приготовления пищи</li><li>➤ правила проведения бракеража сырой и готовой продукции</li><li>➤ нормы потерь при холодной и термической обработке продуктов</li><li>➤ действующие «Санитарные нормы и правила работы пищеблока медицинской организации»</li><li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры – диетолога</li></ul>	- демонстрация практических манипуляций, - контрольные вопросы.

	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии</li> <li>➤ обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ проводить профилактический осмотр, контролировать выполнение работниками пищеблока инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, пожарной безопасности</li> <li>➤ формировать картотеку блюд</li> <li>➤ составлять плановое сезонное зимне-весеннее и летне-осеннее семидневное меню по диетам</li> <li>➤ разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд в меню</li> <li>➤ рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов</li> <li>➤ составлять меню-раскладку на питание пациентов</li> <li>➤ получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно</li> <li>➤ оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ проводить органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла</li> <li>➤ определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие диетам</li> <li>➤ проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>	
ПК 2. Способность и	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основы технологии приготовления</li> </ul>	- демонстрация практических

<p>готовность к выписыванию лечебного питания в медицинской организации.</p>	<p>пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ действующие «Санитарные нормы и правила работы пищеблока медицинской организации»</li> <li>➤ порядок отпуска пищи и транспортировки в отделения медицинской организации</li> <li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры – диетолога</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ формировать картотеку блюд</li> <li>➤ составлять плановое сезонное зимне-весеннее и летне-осеннее семидневное меню по диетам</li> <li>➤ разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд в меню</li> <li>➤ рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов</li> <li>➤ составлять меню-раскладку на питание пациентов</li> <li>➤ составлять требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой) на основании итоговых данных</li> <li>➤ оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие диетам</li> <li>➤ составлять «Раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»</li> <li>➤ осуществлять контроль отпуска готовой пищи</li> <li>➤ контролировать состояние транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>	<p>манипуляций, - контрольные вопросы.</p>
<p>ПК 3. Способность и готовность</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ профессиональный стандарт и должностные обязанности</li> </ul>	<p>- демонстрация практических манипуляций,</p>



<p>контролировать качество лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.</p>	<p>диетической медсестры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ порядок оказания медицинской помощи по профилю «Диетология»</li> <li>➤ санитарные нормы и правила личной гигиены работников пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ основы рационального питания здорового и больного человека</li> <li>Физиология пищеварения</li> <li>➤ порядок и правила выписки лечебного питания для пациентов в медицинской организации</li> <li>➤ правила контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок</li> <li>➤ гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок</li> <li>➤ основы технологии приготовления пищи</li> <li>➤ порядок отпуска пищи и транспортировки в отделения медицинской организации</li> <li>➤ нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры - диетолога</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии</li> <li>➤ обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации</li> <li>➤ проводить профилактический осмотр, контролировать выполнение работниками пищеблока инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, пожарной безопасности</li> <li>➤ осуществлять контроль технологии приготовления пищи</li> <li>➤ проводить органолептическую оценку готовой пищи</li> </ul>	<p>- контрольные вопросы.</p>
--	--	-------------------------------

	<p>непосредственно из котла</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ осуществлять контроль отпуска готовой пищи</li> <li>➤ контролировать состояние транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи</li> <li>➤ осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа</li> <li>➤ проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> <li>➤ заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</li> </ul>	
<p>ПК 4. Способность и готовность оказания базовой сердечно-легочной реанимации</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основы проведения базовой сердечно-легочной реанимации</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ выполнять сердечно-легочную реанимацию</li> </ul>	<p>- демонстрация практических манипуляций, - контрольные вопросы.</p>