

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ООО Клиника

эстетической медицины

«Боттичелли»

Е. Р. Иоктон



«15» июля 2019 г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации среднего медицинского персонала по теме:
«Современные аспекты организации лечебного питания
в медицинских учреждениях»
со сроком освоения 18 часов
с применением дистанционных образовательных технологий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ:

Модуль 1

«Организация диетологической помощи в Российской Федерации»

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения
1.1.1	Нормативно - правовые основы организации лечебного питания Федеральные законы: ФЗ от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации». ФЗ от 28.12.2013г. № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» (с поправками от 07.03.2018г.) - в систему оказания социальной помощи введено понятие социальной услуги, услуги социального питания. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 23 апреля 2018 г.). ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
1.1.2	Федеральное законодательство: «Стратегия развития системы здравоохранения РФ до 2025г.»; «Стратегия демографического развития России до 2025г.»; «Стратегия национальной безопасности РФ до 2020г.»
1.1.3	Приказы: Приказ Минздрава России от 15.11.2012г. № 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», Приказ Минздрава России от 5.08.2003г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», Приказ Минздрава России от 21.06.2013г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания», Приказ Министерства здравоохранения РФ от 5 мая 2016г. № 279н «Об утверждении Порядка организации санаторно-курортного лечения», Приказ Минздрава СССР от 05.05.1983г. № 530 «Об утверждении инструкции по учету продуктов питания в лечебно-профилактических и других учреждениях здравоохранения, состоящих на государственном бюджете СССР», Приказ Минтруда России от

	13.08.2014г. № 552н «Об утверждении рекомендуемых норм питания при предоставлении социальных услуг в стационарной форме»; Приказ Минздрава СССР от 10.03.1986г. № 333 «Об улучшении лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)».
1.1.4	Постановления, методические рекомендации: Постановление Минтруда России от 04.06.2007г., введенное приказом Минздравсоцразвития РФ № 397 «О внесении изменений в Постановление Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 15 февраля 2000г. № 12 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в государственных (муниципальных) стационарных учреждениях социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов», Методические рекомендации «Организация лечебного питания в детских больницах» Министерство здравоохранения РФ от 10.11.2000г.
1.1.5	Сборники рецептов блюд для организации лечебного питания в учреждениях, осуществляющих медицинскую деятельность.
1.2	Терминология
1.2.1	Лечебное питание.
1.2.2	Стандарты лечебного питания.
1.2.3	Номенклатура диет.
1.2.4	Карточки раскладки, картотека блюд, сводное меню.
1.2.4	Белковая коррекция рациона.
1.2.5	Специализированные продукты питания.
1.2.6	Безопасность пищевых продуктов.
1.2.7	Технический регламент на пищевую продукцию.
1.2.8	Нутриционная коррекция питания.
1.2.9	Пищевые отравления.

Модуль 2

«Санитарно-эпидемиологическая безопасность, адекватность и качество организации лечебного питания в учреждениях, осуществляющих медицинскую деятельность с круглосуточным пребыванием пациентов»

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, качества, безопасности пищевой продукции и оказания услуг общественного питания.
2.1.1	Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (зарег. В Минюсте России 07.12.2001г., регистрационный № 3077); СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

	мероприятий».
2.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в учреждениях осуществляющих медицинскую деятельность.
2.2.1	Особенности документооборота в лечебных учреждениях при поступлении пищевых продуктов на склад и выписки питания пациентов, в т.ч. в рамках исполнения требований госконтрактов.
2.2.2	Алгоритм системы контроля качества и безопасности готовой пищи.
2.2.3	Требование к оборудованию пищеблоков и буфетных.
2.2.4	Санитарно-эпидемиологический режим на пищеблоке.
2.2.5	Правила раздачи и транспортировки готовой пищи.
2.2.6	Порядок контроля качества и безопасности при альтернативных формах организации питания пациентов (система аутсорсинга, таблет-питание, технология сью-вит).
2.2.7	Система контроля качества и безопасности на пищеблоке учреждений.
2.2.8	Алгоритм действий медицинской сестры при поступлении пищевых продуктов на склад, исполнение госконтрактов (перечень обязательных документов), контроле качества и безопасности на пищеблоке.
2.3	Особенности технологии приготовления диетических блюд.
2.3.1	Систематизирование работы с картотекой блюд, алгоритм составления меню по утвержденным вариантам стандартных лечебных диет.
2.3.2	Правила работы со сборниками рецептов для организации лечебного питания.
2.4	Нутриционная коррекция питания стационарных больных.
2.4.2	Требования к проведению энтерального питания.
2.4.3	Понятие дополнительное питание, индивидуальная диета, белковая коррекция.
2.5	Профилактика пищевых отравлений в учреждениях осуществляющих медицинскую деятельность с круглосуточным пребыванием пациентов.
2.5.1	Пищевые токсикоинфекции.
2.5.2	Стафилококковые интоксикации.
2.5.3	Ботулизм.
2.5.4	Микотоксикозы.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации среднего медицинского персонала по теме: «Современные аспекты организации лечебного питания в медицинских учреждениях» с трудоемкостью 18 академических часов

Цель: систематизация и углубление профессиональных знаний, умений, навыков, освоение новых знаний, методик, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций медицинской сестры (брата) по организации лечебного питания больных терапевтического и хирургического профиля в рамках квалификации.

Категория обучающихся: средний медицинский персонал по специальности «Сестринское дело», «Сестринское дело в педиатрии», «Лечебное дело», «Акушерское дело», медицинская сестра диетическая.

Трудоемкость обучения: 18 академических часов

Форма обучения: заочная с применением дистанционных технологий

№	Наименование разделов дисциплин	Всего	Вид занятия	Форма контроля
---	---------------------------------	-------	-------------	----------------

		часов	Лекции	ОСК	ПЗ, ЛЗ, СЗ	
Рабочая программа учебного модуля						
1	Организация диетологической помощи в Российской Федерации	6				
1.1	Законодательство Российской Федерации в области организации диетологической помощи населению.	2				
1.2	Организация лечебного питания в учреждениях, осуществляющих медицинскую деятельность.	2				
1.3	Стандарты лечебного питания: структура, основные принципы и понятия.	2				
2.	Санитарно-эпидемиологическая безопасность, адекватность и качество организации лечебного питания в учреждениях, осуществляющих медицинскую деятельность с круглосуточным пребыванием пациентов.	9				
2.1	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, качества, безопасности пищевой продукции и оказания услуг общественного питания.	1				
2.1	Особенности документооборота лечебных учреждений при поступлении пищевых продуктов на склад и выписки питания пациентов, в т.ч. в рамках исполнения требований госконтрактов.	1				
2.2	Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы пищеблока.	1				
2.3	Алгоритм системы контроля качества и безопасности при оказании услуг общественного питания, в т.ч. при альтернативных формах организации питания пациентов (система аутсорсинга, таблет-питание, технология сью-вит).	1				
2.5	Особенности технологии приготовления диетических блюд. Систематизирование работы с картотекой блюд, меню по утвержденным вариантам стандартных лечебных диет.	1				
2.6.	Нутриционная коррекция питания	1				

	стационарных больных.					
2.7	Профилактика пищевых отравлений в учреждениях осуществляющих медицинскую деятельность с круглосуточным пребыванием пациентов.	3				
2.7.1	Пищевые токсикоинфекции.					
2.7.2	Стафилококковые интоксикации.					
2.7.3	Ботулизм.					
2.7.4	Микотоксикозы.					
Итоговая аттестация		3				Зачет (тестовый контроль)
ИТОГО		18				

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции (указываются коды разделов и тем, обеспечивающие содержание лекции)	Совершенствуемые компетенции (указываются шифры компетенций)
1	Законодательство Российской Федерации в области организации диетологической помощи населению; обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, качества, безопасности пищевой продукции и оказания услуг общественного питания; здорового питания населения.	1.1; 2.1; 3.1	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
2	Организация лечебного питания в учреждениях, осуществляющих медицинскую деятельность.	1.2	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.6
3	Стандарты лечебного питания: структура, основные принципы и понятия.	1.3	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.6
4	Особенности документооборота лечебных учреждений при поступлении пищевых продуктов на склад и выписки питания пациентов, в.т. в рамках исполнения требований госконтрактов.	2.1	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.6
5	Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы пищеблока.	2.2	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.6
6	Алгоритм системы контроля качества и безопасности при оказании услуг	2.3	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3;

	общественного питания, в т.ч. при альтернативных формах организации питания пациентов (система аутсорсинга, таблет-питание, технология сью-вит).		ПК-2.6
7	Особенности технологии приготовления диетических блюд. Систематизирование работы с картотекой блюд, меню по утвержденным вариантам стандартных лечебных диет.	2.5	ОПК-4;ОПК-8; ПК-1.1;ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.6

Тематика материалов для самостоятельного изучения:

№	Тема	Содержание (указываются коды разделов и тем, обеспечи- вающие содержание)	Совершенствуемые компетенции (указываются шифры компетенций)
1	Профилактика пищевых отравлений в учреждениях осуществляющих медицинскую деятельность с круглосуточным пребыванием пациентов.	2.7	ПК-1.1; ПК-1.3
2	Пищевые токсикоинфекции.	2.7.1	ПК-1.1; ПК-1.3
3	Стафилококковые интоксикации.	2.7.2	ПК-1.1; ПК-1.3
4	Ботулизм.	2.7.3	ПК-1.1; ПК-1.3
5	Микотоксикозы.	2.7.4	ПК-1.1; ПК-1.3

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Тестовый контроль 50 вопросов.

Дистанционные образовательные технологии и электронное обучение

Офф-лайн лекции, он-лайн-консультирование, он-лайн-тестирование

Обучающийся производит оплату выбранной программы обучения, после чего администратор регистрирует его в системе управления курсами на основе образовательной платформы и передает данные (логин и пароль) для доступа к системе. Обучающийся самостоятельно производит авторизацию в системе управления курсами и получает доступ к материалам программы обучения, тестовым заданиям, расписанию консультаций, которые будут размещены в системе управления курсами.