

1. ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

№ п/п	Наименование документа
1.	Титульный лист
2.	Лист согласования программы
3.	Лист актуализации программы
4.	Состав рабочей группы
5.	Общие положения
6.	Цель программы
7.	Планируемые результаты обучения
8.	Учебный план
9.	Календарный учебный график
10.	Рабочие программы учебных модулей
10.1.	Рабочая программа учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»
10.2.	Рабочая программа учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»
10.3.	Рабочая программа учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»
10.4.	Рабочая программа учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».
10.5.	Рабочая программа учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»
10.6.	Рабочая программа учебного модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»
10.7.	Рабочая программа учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»
10.8.	Рабочая программа учебного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»
11.	Организационно-педагогические условия
12.	Формы аттестации
13.	Оценочные материалы
14.	Иные компоненты программы
14.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса
14.2.	Критерии оценивания

2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной образовательной программы
профессиональной переподготовки
«ДИЕТОЛОГИЯ»

(срок обучения 288 академических часа)

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по учеб-
ной работе



Н.С.Алексеева

Декан медико-диагностического
факультета



О.Н. Воробьева

Заведующий кафедрой гигиены,
эпидемиологии и здорового об-
раза жизни



Е.Н. Лобыкина

4. СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

по разработке дополнительной профессиональной образовательной программы профессиональной переподготовки

«ДИЕТОЛОГИЯ»

(срок обучения 288 академических часа)

№№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1.	Лобыкина Елена Николаевна	Доктор медицинских наук, профессор	Заведующий кафедрой гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни	НГИУВ – филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России
2.	Шаповалова Наталья Алексеевна	-	Преподаватель кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни	НГИУВ – филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России

5. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

5.1. Характеристика программы:

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Диетология» (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 10.04.2022 (ст. 39 Лечебное питание);

- Проекта профессионального стандарта «Медицинская сестра по диетологии» (режим доступа: <https://praktik-dietolog.ru/read-download/prakticheskaya-dietologiya-2-22.html> дата обращения 26.04.2022 г.; <https://msestra.ru/download/file.php?id=2392> дата обращения 26.04.2022 г.)

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2014 г. № 502 (ред. от 13.07.2021) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 18.06.2014 № 32766);

и может реализоваться в системе непрерывного медицинского и фармацевтического образования.

Программа предназначена для обучения медицинских работников со средним профессиональным образованием по специальности "Диетология" и может реализоваться в системе непрерывного медицинского и фармацевтического образования (в соответствии с приказом Минздрава от 10 февраля 2016 г. №83н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»).

Программа предназначена для обучения специалистов со средним профессиональным образованием по базовым специальностям «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело» с целью приобретения компетенций, необходимых для выполнения новых видов профессиональной деятельности в рамках специальности дополнительного профессионального образования «Диетология».

5.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников Программы:

- **область профессиональной деятельности** включает оказание населению квалифицированной сестринской помощи для сохранения и поддержания здоровья в разные возрастные периоды жизни.

- **основная цель вида профессиональной деятельности** – организация работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации;

- **обобщенные трудовые функции**¹ - обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

¹Эта позиция заполняется при наличии утвержденного профессионального стандарта

- трудовые функции²:

D/01.6.1 Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации

D/02.6.1 Организация санитарно противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации;

D/03.6.1 Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации;

D/04.6.1 Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации;

D/05.6.1 Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;

D/06.6.1 Контроль технологии приготовления пищи;

D /07.6.1 Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации;

D/08.6.1 Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации;

D/09.6.1 Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации.

- вид программы: практико-ориентированная.

5.3. Контингент обучающихся:

5.4. Актуальность программы:

Актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы профессиональной переподготовки теме «Диетология» (со сроком освоения 288 академических часов) обусловлена необходимостью формирования знаний у специалистов здравоохранения знаний о роли питания в профилактике и лечении заболеваний, видах питания, в том числе лечебно-профилактическом питании; санитарно противоэпидемическом режиме пищеблока медицинской организации; мероприятиях по планированию и организации рационального лечебного питания в медицинской организации; правилах выписки лечебного питания для больных в медицинской организации; формах контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок; технологии приготовления пищи и блюд лечебно-профилактического питания и формах контроля; определения качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации; правилах организации лечебного питания и формах контроля за лечебным питанием пациентов в отделениях медицинской организации, необходимых для профессиональной деятельности в должности медицинской сестры по диетологии.

²Эта позиция заполняется всегда. При отсутствии профессионального стандарта трудовые функции определяются на основе квалификационных характеристик специалистов.

5.5. Объем программы: 288 академических часов.

5.6. Форма обучения, режим и продолжительность занятий:

Форма обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Дистанционная	6	6	288/8

Форма обучения очная

5.7. Структура Программы:

- общие положения;
- цель;
- планируемые результаты освоения Программы;
- учебный план;
- учебно-тематический план лекций и практических занятий;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных модулей (дисциплин);
- требования к итоговой аттестации обучающихся;
- организационно-педагогические условия реализации программы.

5.8. Документ, выдаваемый после успешного освоения программы

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке.

6. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ³

Заключается в комплексной подготовке специалистов здравоохранения к выполнению нового вида профессиональной деятельности (приобретение новой квалификации) в соответствии с квалификационными требованиями к профессиональным знаниям и навыкам, необходимых для исполнения должностных обязанностей в практической деятельности медицинского персонала со средним сестринским образованием, планирующих занимать должности медицинская сестра по диетологии, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

6.1. Задачи программы⁴:

Сформировать знания:

- о профессиональном стандарте и должностных обязанностях медицинской сестры диетической
- об организационной структуре и устройстве пищеблока учреждений здравоохранения, технологическом оборудовании пищеблока

³ Цель программы определяется в соответствии с целью подготовки специалистов к выполнению трудовой функции и формулируется в понятиях компетенций.

⁴ Задачи – это конкретные шаги к достижению поставленной цели. Для этого цель декомпозируется на знания, умения, навыки и опыт деятельности. При этом следует избегать излишней детализации.

- о правилах охраны труда и техники безопасности, обязанностях диет-сестры и работников пищеблока по охране труда
- о требованиях к проведению медицинского освидетельствования мед-персонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах
- о стандартных формах медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации
- о нормативных документах, регламентирующих организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации
- о гигиенических требованиях к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации
- об инфекционной безопасности окружающей среды, дезинфицирующих средствах, разрешенных к применению в медицинской организации, технике безопасности при работе с дезинфицирующими средствами
- о системе назначения лечебного питания
- о продуктовых нормах и взаимозаменяемости продуктов
- об основах рационального питания здорового и больного человека, особенностях организации рационального и лечебного питания детей
- о физиологии пищеварения
- о системе стандартных диет в медицинской организации
- о диетах по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности
- о суточных нормах питания и среднесуточном наборе продуктов на одного больного в медицинской организации, противотуберкулезных медицинской организации, санаторно-курортных учреждениях и др.
- о картотеке и рецептурах диетических блюд
- о взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд
- о биологической роли пищевых веществ
- о пищевой ценности продуктов питания
- о семидневном сезонном меню
- о правилах составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд, меню-раскладки
- гигиенических требованиях, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок и сопроводительных документах, удостоверяющих их качество и безопасность
- о характеристике качества основных пищевых продуктов
- об органолептических признаках доброкачественности пищевых продуктов и признаках непригодности
- о сроках и условиях хранения (годности) продукции
- о технологических процессах приготовления пищи: способах первичной обработки продуктов, приемах тепловой обработки продуктов
- об изменениях физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке

- о технологии приготовления диетических блюд
- правилах проведения бракеража готовой продукции
- о правилах выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде
- о чужеродных веществах в пище и их влияния на здоровье
- об основах технологии приготовления и порядке контроля качества готовой пищи на пищеблоке
- о порядке отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение
- о санитарных правилах и нормах сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений в соответствии с нормативными документами
- об основах рационального питания здорового и больного человека
- о физиологии пищеварения
- о системе стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- о правилах отбора суточных проб готовых блюд
- о правилах выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде
- об экспертизе качества пищевых продуктов
- о чужеродных веществах в пище и их влиянии на здоровье
- об основах технологии приготовления диетических блюд
- о пищевой ценности продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке
- о порядке отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение

Сформировать умения:

- Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций
- Взаимодействовать с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока
- Составлять заявки на оборудование, инвентарь и посуду для кухни, оснащение пищеблока
- Определять приоритетность и очередность выполнения работ по инфекционному контролю
- Определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования
- Проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профессионального заражения
- Проверять качество маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности
- Контролировать дезинфекцию медицинских отходов класса Б в местах первичного сбора в установленном порядке

- заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке
- Заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока
- Использовать информационно - образовательные технологии
- Проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профессионального заражения
- Разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара)
- Формировать картотеку блюд
- Составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам
- Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд
- Соблюдать принципы рационального и лечебного питания
- Равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю
- Осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога
- Составлять «сводные сведения по наличию больных, состоявших на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме
- Составлять меню-раскладку на питание больных на следующий день
- Получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера(калькулятора) или производить расчет самостоятельно
- Составлять «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных
- Органолептически определять признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов
- Составлять акт в случае возврата продукции поставщику
- Устанавливать процент отходов после первичной обработки продуктов
- Определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие блюд диетам
- Проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет
- Регистрировать результаты бракеража в журнале
- Давать оценку готовой пищи: внешний вид, консистенция, запах и вкус по пятибалльной системе
- Проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд
- Обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции
- Проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке)
- Порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации

- Составлять сводное больничное порционное требование (порционник)
- Составлять ежедневное меню-раскладку
- составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой
- Составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных
- Проводить экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок
- Осуществлять контроль хранения запасов продуктов
- Осуществлять контроль закладки продуктов в котел
- Контролировать технологию приготовления диетических блюд
- Проводить экспертную оценку готовой пищи из котла
- Проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет
- Осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа
- Осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой пищи
- Осуществлять контроль состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи
- Заполнять утвержденную документацию в установленном порядке
- Заполнять формы учета и отчетности пищеблока по результатам работы

Обеспечить приобретение опыта деятельности:

- Определение потребности пищеблока медицинской организации в персонале
- Осуществление подбора и расстановки кадров для пищеблока
- Распределение работ в соответствии с должностными обязанностями
- Обеспечение взаимодействия работников пищеблока
- организация и контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил и норм работниками пищеблока медицинской организации
- проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации
- Организация и контроль качества дезинфекционных мероприятий на пищеблоке
- Осуществление контроля правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов
- Взаимодействие с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерией и другими службами по вопросам лечебного питания
- Утверждение на совете по лечебному питанию номенклатуры диет и режима питания медицинской организации
- Разработка (подготовка) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд
- Составление семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом

- Составление семидневного сводного меню, летний и зимний вариант
- Утверждение семидневного меню на совете по лечебному питанию питания
- получение сведений о количестве больных и их распределении по диетам на отделениях медицинской организации
- Составление «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных»
- Проведение сверки «сводных сведений» с данными приемного отделения медицинской организации
- Взаимодействие с врачом диетологом, шеф поваром и бухгалтерией по вопросам составления меню-раскладки на питание больных
- Составление меню-раскладки на питание больных на следующий день
- Присутствие при приеме на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов
- проверка документов, удостоверяющих их качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения
- Проведение органолептической оценки пищевой продукции
- Контроль условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах,
- Составление акта в случае недоброкачества продуктов
- Определение качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно с поваром
- Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам технологии приготовления пищи
- Определение % отходов и выход полуфабрикатов
- Осуществление контроля поточности приготовления блюд
- Контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел, приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет
- Определение потерь при тепловой обработке продуктов
- Оценка рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока
- Органолептическая оценка готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке
- Определение выхода готовых 1-х и 2-х блюд
- Определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам
- Регистрация результатов бракеража в журнале
- Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд
- Составление «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» на основании «порционников» отделений
- Допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям
- Выдача готовой пищи буфетнице отделения работниками пищеблока
- Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи

- Проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения, условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния столовой посуды и приборов
- Контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
- Проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках
- Проведение анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации
- Разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам
- Ведение установленной документации по виду деятельности

7. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ⁵

7.1 Компетенции, подлежащие совершенствованию в результате освоения Программы⁶:

общие компетенции⁷:

- Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК-4);
- Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности (ОК-12).

7.2. Компетенции, подлежащие формированию в результате освоения Программы

5.2. Профессиональные компетенции по видам деятельности:

5.2.1. Проведение профилактических мероприятий

ПК1.2. Проводить санитарно-гигиеническое воспитание населения.

ПК1.3. Участвовать в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.

5.2.2. Участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессах

ПК 2.2. Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.

ПК 2.3. Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами.

⁵Программа повышения квалификации направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

⁶ В этом разделе указывается только формулировка компетенции и ее порядковый индекс.

⁷ Компетенции указываются в точном соответствии с ФГОС ВО/ ФГОС СПО

ПК 2.6. Вести утвержденную медицинскую документацию.

7.3. Новые профессиональные компетенции, приобретаемые в результате освоения Программы

6.1 Осуществлять организацию работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации.

7.3 Паспорт компетенций⁸, обеспечивающих выполнение трудовых функций:

Индекс компетенции	Знания, умения, навыки, опыт деятельности, составляющие компетенцию	Форма контроля
<i>Совершенствуемые компетенции</i>		
<p>ОК-4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - профессионального стандарта и должностные обязанности медицинской сестры диетической - основ трудового законодательства - организационной структуры пищеблока - штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации - требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах - стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах - основы здорового образа жизни. 	<p><i>П/А⁹</i> <i>Тестирование</i></p>
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять приоритетность и очередность выполнения работ и эффективно распределять свое рабочее время - соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций - обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока - давать санитарно-гигиеническую оценку факторам окружающей среды; - проводить санитарно-гигиенические мероприятия по сохранению и укреплению здоровья сотрудников пищеблока; - проводить гигиеническое обучение и воспитание населения - проводить анализ собственной деятельности, определять собственные профессиональные затруднения и 	<p><i>П/А</i> <i>решение ситуационных задач</i></p>

⁸В паспорте компетенций указываются **ключевые (основные)** знания, умения, навыки, опыт деятельности, обеспечивающие формирование или совершенствование компетенций. Раскрытие знаний, умений, навыков осуществляется в содержании рабочей программы учебного модуля.

⁹П/А – промежуточная аттестация

	<p>средства их преодоления</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационно -образовательные технологии 	
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - сбора и обработки информации об оборудовании, инвентаре и посуды для кухни, оснащение пищеблока - взаимодействия с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока - проведения собеседования при приеме работника в пищеблок на работу - здоровье сберегающих технологий 	<p><i>П/А</i> <i>оценка компетенции</i></p>
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - решение учебно-профессиональных задач с применением принципов системного анализа и синтеза 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>
<p>ОК-12 Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - основ трудового законодательства - организационной структуры пищеблока - штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации - устройства пищеблока учреждений здравоохранения - технологического оборудования пищеблока - правил охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и работников пищеблока по охране труда - правила внутреннего трудового распорядка пищеблока 	<p><i>П/А¹⁰</i> <i>Тестирование</i></p>
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации - оказывать доврачебную медицинскую помощь при неотложных состояниях, отравлениях и травмах - проводить базовую сердечно-легочную реанимацию - действовать по инструкции при терактах и катастрофах - способствовать повышению квалификации, профессиональному росту работников пищеблока - организовывать и контролировать прохождение диспансеризации персоналом пищеблока 	<p><i>П/А</i> <i>решение ситуационных задач</i></p>
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - взаимодействия с сотрудниками отделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам кадрового обеспечения пищеблока - проведения собеседования при приеме работника в пищеблок на работу - контроля соблюдения правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины персонала пищеблока - организация эпидемиологически безопасной среды в структурном подразделении медицинской организации по виду деятельности 	<p><i>П/А</i> <i>оценка компетенции</i></p>
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - решение учебно-профессиональных задач, используя санитарно-гигиенические нормы и требования - проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>

¹⁰ П/А – промежуточная аттестация

	организации	
Компетенции, формируемые в результате освоения программы		
ПК-1.2. Проводить санитарно-гигиеническое воспитание населения.	<u>Знания:</u> - основы рационального питания здорового и больного человека - физиология пищеварения - особенности организации рационального и лечебного питания детей	<i>П/А оценка компетенции решение ситуационных задач</i>
	<u>Умения:</u> - проводить гигиеническое обучение и воспитание населения по вопросам правильного питания - вести утвержденную медицинскую документацию	<i>П/А оценка компетенции</i>
	<u>Навыки:</u> - составления семидневного сводного меню, летний и зимний вариант - консультирования сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания - организации и проведения обучения персонала пищеблока по вопросам лечебного питания - проведения санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных	<i>П/А оценка компетенции</i>
	<u>Опыт деятельности:</u> - проведения профилактического консультирования пациентов по вопросам рационального питания - общения с пациентами и коллегами в процессе профессиональной деятельности - проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебно-профилактическому питанию	<i>Оценка выполненного действия</i>
ПК-1.3. Участвовать в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.	<u>Знания:</u> - системы инфекционного контроля в медицинской организации, задачи и функции КИК (комиссии инфекционного контроля) - нормативные документы, регламентирующие организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для медицинской организации - гигиенические требования к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации - требования к правилам личной гигиены больных, медицинского и обслуживающего персонала медицинской организации - инфекционная безопасность окружающей среды, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в медицинской организации, техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. - нормы расчета потребности в средствах и <u>материалах</u> ,	<i>П/А оценка компетенции решение ситуационных задач</i>

	<p><u>применяемых для дезинфекции, дезинсекции, дератизации и стерилизации, контроль качества дезинфекционных средств</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарные правила и нормы сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений в соответствии с нормативными документами - обеспечение личной и общественной безопасности при обращении с медицинскими отходами медицинской организации 	
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять приоритетность и очередность выполнения работ по инфекционному контролю и эффективно распределять свое рабочее время - владеть нормами медицинской этики, языка, морали и права при всех видах профессионального общения - проводить инструктаж по санитарно-противоэпидемическому режиму по видам деятельности медицинских сестер - определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спец-одежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования - обеспечивать медицинский персонал индивидуальными средствами защиты - проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профессионального заражения - проверять качество маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности - контролировать дезинфекцию медицинских отходов класса Б в местах первичного сбора в установленном Порядке 	<p><i>П/А оценка компетенции</i></p>
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организация и контроль качества дезинфекционных мероприятий на пищеблоке - осуществление контроля правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов - организация и проведение обучения и проверки медперсонала по санитарно-противоэпидемическому режиму - проведение карантинных мероприятий при выявлении пациента или сотрудника с подозрением на особо опасное инфекционное заболевание - проведение анализа деятельности среднего медперсонала по профилактике внутрибольничных инфекций, выявление факторов риска, принятие мер организация санитарно-просветительной работы с пациентами по инфекционной безопасности - ведение установленной документации по виду деятельности - организация и контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил и норм работниками пищеблока медицинской организации - организация и контроль своевременности медицинских 	<p><i>П/А оценка компетенции</i></p>

	<p>осмотров, обследования и иммунопрофилактики сотрудников</p> <p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении мероприятий по сбору, хранению и удалению пищевых и медицинских отходов; - выявление факторов риска внутрибольничных инфекций; - проведение дезинфекционных мероприятий на пищеблоке - проведение ежедневного профилактического осмотра и опроса работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний - проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации - проведение мероприятий по профилактике профессионального заражения медицинского персонала 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>
<p>ПК-2.2. Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - руководство, штаты и обязанности диетологической службы - система назначения лечебного питания - положение о Совете по лечебному питанию - система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы - характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности - суточные нормы питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях - соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного - среднесуточный набор продуктов на одного больного в медицинской организации, противотуберкулезных медицинской организации, санаторно-курортных учреждениях и др. - режим питания в медицинской организации - картотека и рецептуры диетических блюд - взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд - нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд - сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи - ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных - таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета - биологическая роль пищевых веществ - пищевая ценность продуктов питания - семидневное сезонное меню - санитарные нормы и гигиенические правила организации 	<p><i>П/А¹¹</i> <i>Тестирование</i></p>

¹¹П/А – промежуточная аттестация

	<p>питания больных в медицинской организации</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде - температура готовой пищи, время доставки пищи в отделения - изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке - технология приготовления диетических блюд - определение потерь при тепловой обработке продуктов - гигиенические требования к пищевым продуктам - экспертиза качества пищевых продуктов - чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье - основы технологии приготовления диетических блюд - Пищевая ценность продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке 	
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций - разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд - соблюдать принципы рационального и лечебного питания - равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю - давать оценку готовой пищи: внешний вид, консистенция, запах и вкус по пятибалльной системе - проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд - обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции - проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке) 	<p><i>П/А решение ситуационных задач</i></p>
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - общения с пациентами и коллегами в процессе профессиональной деятельности - взаимодействия с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерией и другими службами по вопросам лечебного питания - утверждения на совете по лечебному питанию номенклатуры диет и режима питания медицинской организации - разработки (подготовки) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд - составления семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом - составления семидневного сводного меню, летний и зимний вариант - консультирования сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания - вывешивания меню с указанием выхода готовых блюд - проверки чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений 	<p><i>П/А оценка компетенции</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - контроля соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока - допуска сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям 	
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнение документации в установленном порядке - разработки (подготовки) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд - составления семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом - составления семидневного сводного меню, летний и зимний вариант - консультирования сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>
<p>ПК-2.3. Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях - правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных» - современное оборудование пищеблока медицинской организации - технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача) - способы первичной обработки продуктов - отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов - приемы тепловой обработки продуктов - рациональная организация производственного процесса - контроль соблюдения требований гигиены труда - порядок контроля качества готовой пищи на пищеблоке - органолептическая оценка качества пищи пищевые отравления и их профилактика - порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение. - критерии качества лечебного питания - теоретические и практические основы сестринского дела в диетологии 	<p><i>П/А¹²</i> <i>Тестирование</i></p>
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций - взаимодействовать с руководителем и сотрудниками подразделения, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам инфекционной безопасности - Составлять «сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме - Получать итоговые данные по меню-раскладке от бух- 	<p><i>П/А</i> <i>решение ситуационных задач</i></p>

¹² П/А – промежуточная аттестация

	<p>галтера(калькулятора) или производить расчет самостоятельно</p> <ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам технологии приготовления пищи - Наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке - Определение % отходов и выход полуфабрикатов - Осуществление контроля поточности приготовления блюд - Контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи - Контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел - Контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет - Определение потерь при тепловой обработке продуктов - Оценка рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока - Получать порционные требования медицинских отделений - Проводить экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок - Осуществлять контроль хранения запасов продуктов - Осуществлять контроль закладки продуктов в котел - Контролировать технологию приготовления диетических блюд - Проводить экспертную оценку готовой пищи из котла - Проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет - Осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа - Осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой пищи - Осуществлять контроль состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи - Проводить анализ семидневного меню, химического состава - порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации 	
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Получение сведений о количестве больных и их распределении по диетам на отделениях медицинской организации - Составление «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» - Проведение сверки «сводных сведений» с данными приемного отделения медицинской организации - Взаимодействие с врачом диетологом, шеф поваром и бухгалтерией по вопросам составления меню-раскладки на питание больных - Получение итоговых данных по меню-раскладке от бухгалтера - Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам 	<p><i>П/А оценка компетенции</i></p>

	<p>технологии приготовления пищи</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке - Определение % отходов и выход полуфабрикатов - Осуществление контроля поточности приготовления блюд - Контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи - Контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел - Контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет - Определение потерь при тепловой обработке продуктов - Оценка рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока - Планирование и проведение целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации - Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи - Проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения - Проверка условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния столовой посуды и приборов - Контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных - проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках - проведение опроса пациентов о качестве и организации лечебного питания в отделении медицинской организации - Разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам - Выдача готовой пищи буфетчице отделения работниками пищеблока 	
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - общения с пациентами и коллегами в процессе профессиональной деятельности - Проведения анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>
<p>ПК-2.6. Вести утвержденную медицинскую документацию</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень документации пищеблока и требования к ее ведению - гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок - сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность 	<p><i>П/А¹³</i> <i>Тестирование</i></p>

¹³ П/А – промежуточная аттестация

	<ul style="list-style-type: none"> - порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику - порядок определения отходов после первичной обработки продуктов - правила проведения бракеража готовой продукции - правила проведения оценки органолептических показателей и качества блюд - среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации - правила составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд - правила составления меню-раскладки - правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда 	
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока - заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке - разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара) - формировать картотеку блюд - составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам - осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога - заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке - составлять акт в случае возврата продукции поставщику - использовать информационно – образовательные технологии - определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие блюд диетам - проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет - регистрировать результаты бракеража в журнале - Составлять ежедневное меню- раскладку - Составлять меню-раскладку на питание больных на следующий день - Составлять «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных - Оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам - Составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой - Составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных 	<p><i>П/А</i> <i>решение</i> <i>ситуацион-</i> <i>ных задач</i></p>
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствия при приеме на пищеблок продовольственно-го сырья и пищевых продуктов - проверки документов, удостоверяющих их качество и 	<p><i>П/А</i> <i>оценка ком-</i> <i>петенции</i></p>

	<p>безопасность, даты выработки, срока годности и хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения органолептической оценки пищевой продукции - контроля условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах, - проверки соблюдения правила товарного соседства - составления акта в случае недоброкачества продуктов - определения качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно с поваром - определения процента отходов совместно с поваром - присутствия при закладке продуктов в котел - ведения документации бракеражной комиссии медицинской организации - органолептической оценки готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - определения выхода готовых 1-х и 2-х блюд - отбор пробы оформленного блюда одной из применяемых диет - определения выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам - регистрации результатов бракеража в журнале - получения разрешения дежурного врача на выдачу готовой пищи на отделения - отбора суточных проб от каждой партии приготовленных блюд - присутствие при отборе готовых блюд для лабораторного анализа учреждением Госсанэпиднадзора - составления «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» на основании «порционников» отделений - Составление меню-раскладки на питание больных на следующий день - Составление «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» - Оформление дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам 	
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - отбора готовых блюд для лабораторного анализа учреждением Госсанэпиднадзора - определения выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам - органолептической оценки готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - ведения документации бракеражной комиссии медицинской организации - составления акта в случае недоброкачества продуктов 	<p><i>Оценка выполненного действия</i></p>
<p><i>Новые компетенции, приобретаемые в результате освоения программы</i></p>		

<p>ПК 6.1. Осуществлять организацию работы пищеблока и обеспечение качества лечебного питания пациентов в медицинской организации</p>	<p><u>Знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - требования профессионального стандарта и должностные обязанности - перечень документации пищеблока и требования к ее ведению - правила проведения оценки органолептических показателей и качества блюд - среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации - правила составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд - правила составления меню-раскладки - правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда 	
	<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока - заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке - разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством (шеф-повара) - составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам - осуществлять подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока - Составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой - Составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных 	<p><i>Т/К Решение</i></p>
	<p><u>Навыки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки документов, удостоверяющих качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения продуктов питания - проведения органолептической оценки пищевой продукции - ведения документации бракеражной комиссии медицинской организации - органолептической оценки готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - отбора суточных проб от каждой партии приготовленных блюд - Составление меню-раскладки на питание больных на следующий день - Оформление дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам 	
	<p><u>Опыт деятельности:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - заполнение документации в установленном порядке - разработки (подготовки) карточек-раскладок по установ- 	

	ленной форме и формирование картотеки блюд - органолептической оценки готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - ведения документации бракеражной комиссии медицинской организации - составления семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом - консультирования сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания - проведение дезинфекционных мероприятий на пищеблоке - проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации	
--	---	--

8. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы
 профессиональной переподготовки
 «ДИЕТОЛОГИЯ»

Цель¹⁴: Заключается в комплексной подготовке специалистов здравоохранения к выполнению нового вида профессиональной деятельности (приобретение новой квалификации) в соответствии с квалификационными требованиями к профессиональным знаниям и навыкам, необходимых для исполнения должностных обязанностей в практической деятельности медицинского персонала со средним сестринским образованием, планирующих занимать должности медицинская сестра по диетологии, необходимых для самостоятельной профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Контингент обучающихся¹⁵:

Общая трудоемкость: 288 акад. часов

Форма обучения: очная

¹⁴ Цель указывается в формулировке п.6.

¹⁵ П. 5.3

№ n/n	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Тип занятия					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции ¹⁶	Практические занятия			Дистанционное обучение		
				Практика/ семинар	СК ¹⁷	Стажировка			
1	Рабочая программа учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»	12	2	6	-	-	4	ОК-4, ОК-12, ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Т/К
1.1	Организационно-правовые основы труда персонала пищеблока медицинской организации	6	2	2	-	-	2	ОК-4 ОК-12	Т/К
1.2	Организационно-правовые основы охраны труда персонала пищеблока медицинской организации	6	-	4	-	-	2	ОК-4, ОК-12 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Т/К
2	Рабочая программа учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»	42	8	26	-	-	8	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	П/А¹⁸
2.1	Система инфекционного контроля в медицинских организациях	18	4	10	-	-	4	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6	Т/К
2.2	Дезинфекция	12	2	8	-	-	2	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Т/К
2.3	Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях	12	2	8	-	-	2	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6	Т/К
3	Рабочая программа учебного модуля 3 «Планирование	42	16	18	-	-	8	ОК-4, ПК 1.2	П/А¹⁹

¹⁶Объем лекционных занятий определяется целями и содержанием Программы.

¹⁷Симуляционный курс.

¹⁸Промежуточная аттестация (зачет).

¹⁹Промежуточная аттестация (зачет).

	и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»							ПК 2.2 ПК 6.1	
3.1	Рациональное питание	18	8	6	-	-	4	ОК-4, ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 6.1	Т/К
3.2	Лечебное питание	24	8	12	-	-	4	ОК-4, ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 6.1	Т/К
4.	Рабочая программа учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».	42	4	34	-	-	4	ПК 2.6 ПК 6.1	П/А²⁰
4.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	42	4	34	-	-	4	ПК 2.6. ПК 6.1	Т/К
5	Рабочая программа учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»	42	6	30	-	-	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	П/А²¹
5.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	42	6	30	-	-	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Т/К
6	Рабочая программа учебного модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»	32	4	24	-	-	4	ОК-4, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	П/А²²
6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	32	4	24	-	-	4	ОК-4, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Т/К
7	Рабочая программа учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»	24	2	20	-	-	2	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1	П/А²³
7.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организа-	24	2	20	-	-	2	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1	Т/К

²⁰ Промежуточная аттестация (зачет).

²¹ Промежуточная аттестация (зачет).

²² Промежуточная аттестация (зачет).

²³ Промежуточная аттестация (зачет).

	ции								
8	Рабочая программа учебного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»	46	4	36	-	-	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1	П/А ²⁴
8.1	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	46	4	36	-	-	6	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1	Т/К
9	Итоговая аттестация	6	-	6	-	-	-	ОК-4, ОК-12, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1	Экзамен
Общая трудоемкость освоения программы		288	46	200			42		

Э – экзамен

8.1. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

дополнительной профессиональной образовательной программы
профессиональной переподготовки

«ДИЕТОЛОГИЯ»

(срок обучения 288 академических часа)

Задачи обучения:

- приобретение новых знаний об организации и охране труда персонала пищеблока медицинской организации;
- приобретение новых знаний об организации санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации;
- приобретение новых знаний о планировании и организации рационального и лечебного питания в медицинской организации;
- приобретение новых знаний о процессе и организации выписки лечебного питания для больных в медицинской организации;
- отработка навыков контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;
- отработка навыков контроля качества готовых диетических блюд (бракераже готовой продукции) в медицинской организации;
- приобретение новых знаний об организации выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации;
- отработка навыков контроля организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации

²⁴ Промежуточная аттестация (зачет).

Трудоемкость обучения: _288_ академических часов.

Режим занятий: 6 академических часов в день.

Форма обучения: _42_ академических часов очное обучение - с отрывом от работы.

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	В том числе					Формируемые компетенции
			Очно (с использова- нием ДОТ)		Очное обучение			
			слайд- лекции	форма и вид кон- троля	лекции	Практика	форма и вид кон- троля	
1.	Рабочая программа учеб- ного модуля 1 «Организа- ция и охрана труда персо- нала пищеблока медицин- ской организации»	12	4	Т/К	2	6	Т/К	ОК-4, ОК-12, ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
1.1	Организационно-правовые основы труда персонала пи- щеблока медицинской орга- низации	6	2		2	2	Т/К	ОК-4 ОК-12
1.2	Организационно-правовые основы охраны труда персо- нала пищеблока медицин- ской организации	6	2		-	4	Т/К	ОК-4, ОК-12 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
2	Рабочая программа учеб- ного модуля 2 «Организа- ция санитарно- противоэпидемического режима пищеблока меди- цинской организации»	42	8	Т/К	8	16	П/А²⁵	ОК-4, ОК-12, ПК 1.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
2.1	Система инфекционного контроля в медицинских ор- ганизациях	18	4		4	10	Т/К	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6
2.2	Дезинфекция	12	2		2	8	Т/К	ОК-4, ОК-12, ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
2.3	Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях	12	2		2	8	Т/К	ОК-4, ОК-12, ПУ 1.3 ПК 2.3 ПК 2.6

²⁵ Промежуточная аттестация (зачет).

№ n/n	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	В том числе					Формируемые компетенции
			Очно (с использова- нием ДОТ)		Очное обучение			
			слайд- лекции	форма и вид кон- троля	лекции	Практика	форма и вид кон- троля	
3	Рабочая программа учебно-го модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»	42	8	Т/К	16	18	П/А²⁶	ОК-4, ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 6.1
3.1	Рациональное питание	18	4		8	6	Т/К	ОК-4, ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 6.1
3.2	Лечебное питание	24	4		8	12	Т/К	ОК-4, ПК 2.2 ПК 6.1
4.	Рабочая программа учебно-го модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».	42		Т/К			П/А²⁷	ПК 2.6 ПК 6.1
4.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации						Т/К	ПК 2.6. ПК 6.1
5	Рабочая программа учебно-го модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»	42	4	Т/К	4	34	П/А²⁸	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
5.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	42	4		4	34	Т/К	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
6	Рабочая программа учебно-го модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»	32	4	Т/К	4	24	Т/К	ОК-4, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	32	4		4	24	Т/К	ОК-4, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1

²⁶Промежуточная аттестация (зачет).

²⁷Промежуточная аттестация (зачет).

²⁸Промежуточная аттестация (зачет).

№ n/n	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	В том числе					Формируемые компетенции
			Очно (с использова- нием ДОТ)		Очное обучение			
			слайд- лекции	форма и вид кон- троля	лекции	Практика	форма и вид кон- троля	
7	Рабочая программа учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»	24	2	Т/К	2	20	Т/К	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1
7.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	24	2		2	20	Т/К	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1
8	Рабочая программа учебного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»	46	6	Т/К	4	36	Т/К	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1
8.1	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	46	6		4	36	Т/К	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 6.1
9	Итоговая аттестация	6						ОК-4, ОК-12, ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.6 ПК 6.1
Итоговая аттестация		6			-	6	Экзамен	
Итого		288	42		46	200		

Э – экзамен

9.КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК²⁹

дополнительной профессиональной образовательной программы
профессиональной переподготовки

«ДИЕТОЛОГИЯ»

(срок обучения 288 академических часов)

Название и темы рабочей программы	1 неде- ля	2 неде- ля	3 неде- ля	4 неде- ля	5 неде- ля	6 неде- ля	7 не- деля	8 неде- ля

²⁹ Календарный учебный график – это документ, определяющий календарные периоды освоения Программы в соответствии с учебным планом Программы и является основополагающим документом для проведения учебных циклов.

	Трудоемкость освоения (акад. час)							
Рабочая программа учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»	12							
Организационно-правовые основы труда персонала пищеблока медицинской организации	6							
Основы трудового законодательства и должностные обязанности медицинской сестры по диетологии. Диетологическая служба медицинской организации, организационная структура, функции	6							
Рабочая программа учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»	42							
Система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи, функции	3							
Нормативно-методические основы содержания и эксплуатации пищеблоков в медицинских организаций	3							
Гигиенические требования к правилам личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации	2							
Методика организации и проведения инфекционного контроля на пищеблоке медицинской организации	4							
Методика расчёта потребности структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах.	3							
Методика контроля маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности.	3							
Актуальные вопросы инфекционной безопасности окружающей среды.	2							

Актуальные вопросы дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации	4							
Методика проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации расчета потребности структурного подразделения в дезинфицирующих средствах, составление требований.		6						
Санитарно-гигиенические требования к сбору, хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений		6						
Актуальные проблемы сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений		2						
Методика сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений		4						
Рабочая программа учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»		42						
Теоретические основы рационального питания. Физиология пищеварения		6						
Биологическая роль пищевых веществ		8						
Методика расчёта химического состава и пищевой ценности диет		4						
Теоретические основы лечебного питания и его организации в лечебно-профилактических учреждениях			4					
Диетологическая служба, организационные и нормативно-методические основы			2					

её функционирования в медицинских организациях								
Характеристика химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании (1 часть)			2					
Характеристика химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании (2 часть)			2					
Методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд			2					
Методика формирования картотеки блюд			2					
Методика составления планового сезонного и семидневного меню по диетам			6					
Методика соблюдения принципов лечебного питания в медицинской организации			2					
Методика ведения учетной и отчетной документации по организации, контролю лечебного питания в медицинской организации			2					
Рабочая программа учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».			42					
Актуальные вопросы порядка выписки лечебного питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях			12 2	30				
Актуальные вопросы составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»			2					
Актуальные вопросы составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд			2					
Методические подходы к расчёту количества продуктов, необходимых для при-			6					

готовления блюд								
Методические и организационные подходы составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»				4				
Формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации				4				
Методика составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме				4				
Методика составления меню-раскладок на питание больных на следующий день				4				
Методика составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных				3				
Методика оформления дополнительного питания, назначаемое в отделении к диетическим рационам				3				
Методика расчёта итоговых данных по меню-раскладке				6				
Методика ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации				2				
Рабочая программа учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»				42				
Организация контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок				3				
Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (мясо, мясные продукты и продукты его переработки)				3				
Гигиенические основы доб-					3			

рокачества основных пищевых продуктов (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука)								
Гигиенические основы доброкачества основных пищевых продуктов (молоко, молочные продукты)					3			
Гигиенические основы доброкачества основных пищевых продуктов (фрукты, овощи)					3			
Гигиенические основы доброкачества основных пищевых продуктов (яйца, рыба, консервы)					3			
Методика экспертизы качества (мясо, мясные продукты и продукты его переработки) при поступлении на пищеблок					4			
Методика экспертизы качества (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука) при поступлении на пищеблок					4			
Методика экспертизы качества (молоко, молочные продукты) при поступлении на пищеблок					4			
Методика экспертизы качества (фрукты, овощи) при поступлении на пищеблок					4			
Методика заполнения утвержденных форм медицинской документации при организации контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок					4			
Методика организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции					4			
Рабочая программа учебного модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»						32		
Методика организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции						6		
Методика органолептические						6		

ного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»								
Методика организации и охраны труда персонала пищеблока медицинской организации							4	30
Методика организации санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации							12	
Методика планирования и организации рационального лечебного питания в медицинской организации								2
Методика выписки лечебного питания для больных в медицинской организации								2
Методика контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.								6
Контроль технологии приготовления пищи								12
Методика контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации и организации выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации								8
Итоговая аттестация								6
Общая трудоемкость освоения программы								288

10. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ³⁰

10.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«ОРГАНИЗАЦИЯ И ОХРАНА ТРУДА ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»³¹

³⁰Содержание реализуемой дополнительной профессиональной программы и (или) отдельных ее компонентов (дисциплин (модулей), практик, стажировок) должно быть направлено на достижение целей программы, планируемых результатов ее освоения (Часть 9 статьи 76 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»)

³¹Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

Трудоемкость освоения: _12_ акад.час.

Трудовая функция³²:

D/01.6.1

Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации

Содержание³³ рабочей программы учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»:

Код	Название и темы рабочей программы
1.1.	Организационно-правовые основы труда персонала пищеблока медицинской организации
1.1.1.	Основы трудового законодательства и должностные обязанности медицинской сестры по диетологии. Диетологическая служба медицинской организации, организационная структура, функции
1.2	Организационно-правовые основы охраны труда персонала пищеблока медицинской организации
1.2.1.	Методика организации и контроля прохождения медицинским персоналом предварительной и периодических медицинских осмотров, плановой и экстренной вакцинации
1.2.2.	Методика организации безопасности условий и режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций и ведения форм учета и отчетности по результатам работы пищеблока медицинских организаций

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»:

Тематика самостоятельной работы обучающихся:³⁴

1. Основы трудового законодательства и должностные обязанности медицинской сестры по диетологии.
2. Плановая и экстренная вакцинация медицинского персонала
3. Требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах
4. Стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах
5. Основы здорового образа жизни.

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 1. «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»:³⁵

³² Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

³³ В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

³⁴ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

³⁵ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля**

Перечень контрольных вопросов:

1. Какие должностные обязанности медицинской сестры по диетологии?
2. Какие функции диетологической службы медицинской организации вы знаете?
3. В чем состоит основная функция диетологической службы медицинской организации?
4. Каковы основные приоритеты государственной политики по охране здоровья граждан РФ?
5. В чем заключается трудовое законодательство?
6. В чем заключается цель предварительных медицинских осмотров?
7. Какие требования к прохождению периодических медицинских осмотров медицинским персоналом вы знаете?
8. Какие компоненты включает плановая вакцинация?
9. В чем цель плановой и экстренной вакцинации медицинского персонала?
10. Какие компоненты включает плановая вакцинация?
11. Какую документацию ведет диетсестра на пищеблоке медицинских организаций?
12. Какие должны соблюдаться условия безопасности режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций?
13. Какая существует документация по учету и отчетности работы пищеблока медицинских организаций?
14. В чем заключается методика организации безопасности условий и режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций?
15. Какие существуют формы учета и отчетности работы пищеблока медицинских организаций?
16. Как определяются потребности пищеблока медицинской организации в персонале?
17. Как обеспечивается взаимодействие работников пищеблока?

Перечень контрольных заданий:

1. Сформулировать основные должностные обязанности медицинской сестры по диетологии
2. Перечислить законодательные акты РФ в области охраны здоровья граждан
3. Перечислить законодательные акты РФ в области охраны здоровья граждан и основы трудового законодательства по питанию
4. Перечислить организационные функции диетологической службы медицинской организации
5. Сформулировать основные функции диетологической службы медицинской организации

(дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.

6. Объясните методику организации безопасности условий и режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций
7. Перечислите формы учета работы пищеблока медицинских организаций
8. Перечислите формы отчетности по результатам работы пищеблока медицинских организаций
9. Объясните методику организации и контроля прохождения медицинским персоналом предварительной и периодических медицинских осмотров
10. Перечислите задачи плановой и экстренной вакцинации медицинского персонала медицинской организации
11. Сформулируйте основные факторы, влияющие на эффективную коммуникацию медицинского персонала.
12. Проведите первичный инструктаж на рабочем месте нового работника пищеблока
13. Проведите вводный и периодический инструктаж персонала по охране труда и технике безопасности в подразделении

Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. Основными принципами охраны здоровья граждан являются:
 - А) соблюдение прав человека и гражданина в области охраны здоровья и обеспечение связанных с этими правами государственных гарантий;
 - Б) приоритет профилактических мер в области охраны здоровья граждан;
 - В) доступность медико-социальной помощи
 - Г) все варианты правильные

Ответ: г

2. Медицинской сестре диетической перед началом работы на производственном обучении следует:
 - А) ознакомиться с правилами трудового распорядка
 - Б) ознакомиться с технологическими оборудованиями
 - В) надеть чистую спецодежду

Ответ: в

3. Что такое охрана труда?
 - А) это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.
 - Б) порядок безопасного передвижения по территории предприятия

В) происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека

Ответ: а

4. Какие вы знаете опасные и вредные факторы на производстве?

А) повышенная температура, отсутствие вентиляции, освещенность, задымленность, тепловое излучение, влажные токопроводящие полы.

Б) низкая температура, влажность

В) быстрота действия, находчивость

Ответ: а

5. За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:

А) диетсестра

Б) шеф-повар

Ответ: а

6. Можно ли передавать столовые приборы (ножи, вилки) в руках острием вперед?

А) да

Б) нет

Ответ: а

7. Куда нужно ставить посуду с горячими блюдами?

А) на пол

Б) на подставку, площадь которой должна быть больше дна устанавливаемой посуды

В) на производственный стол

Ответ: б

8. Можно ли закалывать спецодежду булавками или иголками?

А) да

Б) нет

Ответ: б

9. Что обязательно должно находиться в пищеблоке?

А) мед. аптечка с необходимым набором медикаментов

Б) набор ножей

В) полотенце

Ответ: а

10. Что нужно сделать в первую очередь, при поражении электрическим током?

А) проверить дыхание

Б) отключить электроплиту от сети

В) сделать искусственное дыхание

Ответ: б

11. В течение рабочего времени мытье рук повторяют:

А) весь рабочий день

Б) после каждой производственной операции и посещения туалета

В) после окончания работы

Ответ: б

12. Какие требования безопасности выполняют перед началом работы?

А) надеть чистую спецодежду

Б) проверить исправность кухонного инвентаря

В) убедиться в надежности заземления корпуса

Ответ: в

13. Чем берут горячую крышку?

А) полотенцем

Б) прихваткой

В) оголенной рукой

Ответ: б

14. Как правильно открывать крышку кастрюли или котла с горячей пищей?

А) от себя

Б) на себя

В) вертикально вверх

Ответ: а

15. Этот инструктаж проводят со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы по данной профессии или должности, с временными работниками, командированными, учащимися или студентами, прибывшими на производственную практику.

А) вводный

Б) первичный

В) повторный

Ответ: а

16. К числу социально-значимых неинфекционных заболеваний относятся:

а) болезни системы кровообращения

б) злокачественные новообразования

в) болезни опорно-двигательного аппарата

г) болезни кожи и подкожной клетчатки

Ответ: а,б

17. Мероприятия, направленные на предупреждение болезней включают:

а) борьбу с факторами риска;

б) вакцинацию;

в) все перечисленное

Ответ: в

18. Комплекс медицинских и немедицинских мероприятий, направленных на предупреждение возникновения воздействия факторов риска заболеваний – это:

- а) первичная профилактика;
- б) вторичная профилактика;
- в) третичная профилактика

Ответ: а

19. Кто обязан заниматься вопросами профилактики в медицинских организациях?

- а) все сотрудники
- б) все медработники
- в) врачи
- г) зав. отделениями, старшие медсестры

Ответ: б

20. Основа первичной профилактики – это:

- а) раннее выявление препатологических состояний, тщательное обследование внешне здоровых людей, подвергавшихся воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды
- б) полное устранение вредного фактора либо снижение его воздействия до безопасного уровня
- в) гигиеническое нормирование факторов окружающей среды
- г) комплекс мер по предотвращению осложнений заболеваний, реабилитации и лечению

Ответ: б

21. Назовите причины возникновения пожаров на предприятии?

- А) Неосторожное обращение с огнем
- Б) курение в недозволенных местах
- В) искрение электропроводки, неправильное устройство, неисправность электрооборудования и освещения,
- Г) грозовые разряды,
- Д) самовозгорание.

Ответ: а,б,в,г,д

22. Принципы оказания неотложной помощи при тяжёлой электротравме:

- А) Начать сердечно-лёгочную реанимацию и, по возможности, принять меры для удаления пострадавшего от источника тока.
- Б) Освободить пострадавшего от контакта с источником тока, соблюдая меры личной предосторожности, и только после этого начать сердечно-лёгочную реанимацию.

В) Положить пострадавшего на землю.

Г) Облить водой.

Ответ: б

Литература к учебному модулю 1 «Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации»:

Основная³⁶:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.
3. Мухина С.А., Тарновская И.И. Теоретические основы сестринского дела, «ГЭОТАР- Медиа»: 2013. - 368 с.
4. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
5. Перфильева Г.М. и соавт. Теория сестринского дела, «ГЭОТАР-Медиа»: 2009. 256.
6. Руководство по профилактике и лечению новой коронавирусной инфекции COVID19.-Первая академическая клиника Университетской школы медицины провинции Чжецзян. Составлено на основе клинической практики.-2020.

Дополнительная³⁷:

1. ГОСТ Р 52623.4-2015 «Технологии выполнения простых медицинских услуг инвазивных вмешательств», утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации от 31.03.2015 №200-ст.
2. Европейский стандарт обработки рук, EN – 1500 14. СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции» от 11.01.2011 г. №1 15. СП. 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами III - IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней» от 28.01. 2008 №4 (в ред.29.06. 2011).
3. Кильдиярова Р.Р. Питание здорового ребенка: руководство / Р. Р. Кильдиярова. 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с.
4. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
5. Кодекс Международного Совета медицинских сестер: 2006.

³⁶Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

³⁷Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

6. Красильникова И.М., Моисеева Е.Г. Неотложная доврачебная медицинская помощь, учебное пособие. М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2015. – 192 с.
7. Лисицын Ю.П., Улумбекова Г.Э. Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю. П. Лисицын, Г. Э. Улумбекова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ГЭОТАРМедиа, 2015. - 544 с.
8. Национальная концепция профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (06.11.2011).
9. Медик В.А., Юрьев В.К. Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / В. А. Медик, В. К. Юрьев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 288 с.
10. МДК 01.02. Основы профилактики: ПМ 01. Проведение профилактических мероприятий : учебное пособие / под ред. Б. В. Кабарухина. – Ростов н/Д : Феникс. 2016. – 219 с. (Среднее медицинское образование).
11. Общие и частные вопросы медицинской профилактики : руководство / под ред. К. Р. Амлаева, В. Н. Муравьевой. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. – 512 с.
12. Обуховец Т.П. Сестринское дело и сестринский уход: учебное пособие / Т.П. Обуховец. — М.: КНОРУС, 2016. — 680 с.
13. Ослопов В.Н., Богоявленская О.В. Общий уход за больными терапевтического профиля : учеб. пос. / В. Н. Ослопов, О. В. Богоявленская. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 464 с.
14. Основы сестринского дела: учебник / И. В. Островская, Н. В. Широкова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 320 с.
15. Основы сестринского дела: Алгоритмы манипуляций : учебное пособие / Н. В. Широкова [и др.]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 160 с.
16. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
17. Рекомендации по сердечно-легочной реанимации (АНА), 2015г., 41 с.
18. Руководство по медицинской профилактике / под ред. Р. Г. Оганова, Р. А. Хальфина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2007. – 464с.
19. Руководство по первичной медико-санитарной помощи/ Под ред. И.Н. Денисова, А.А. Баранова М., ГЭОТАР-Медиа, 2007.
20. Руководство, Р.3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».
21. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007. Раздел 5 Управление системой здравоохранения. Ресурсы здравоохранения.
22. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
23. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧинфекции».
24. 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. 2
25. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
 26. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
 27. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
 28. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)
 29. СП 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» от 18.05.2010 № 58. 17. СП 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» от 9.12.2010 № 163.
 30. Сыромятникова А.В., Брукман М.С. Руководство к практическим занятиям по хирургии. М.: Альянс. 2012. с. 352.
 31. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов» от 17.02.2016 №19
 32. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» от 22.05.2003 №98 20. ГОСТ 12.0.004-2015.Межгосударственный стандарт безопасности труда. «Организация обучения безопасности труда. Общие положения» (введен в действие Приказом Росстандарта от 09.06.2016 №600-ст). 21. МУ 3.3.2.2437-09 Применение термоиндикаторов для контроля температурного режима хранения и транспортирования медицинских иммунобиологических препаратов в системе «холодовой цепи».
 33. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
 34. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
 35. Федеральные клинические рекомендации «Гигиена рук медицинского персонала» (Национальная ассоциация специалистов по контролю инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (РП «НАСКИ»), ноябрь, 2014 г.
 36. Широкова Н.В. Основы сестринского дела: Алгоритмы манипуляций, 2013 , ГЭОТАР-Медиа

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Официальный сайт Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (www.rosпотребнадзор.ru);
3. Информационно-правовая система «Гарант» «Гарант»
<http://www.garant.ru>
4. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru>
5. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
6. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
7. Диетология: dietolog-online.ru
8. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
9. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
10. Медицинская библиотека www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie
11. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] :
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
12. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
13. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] -
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
14. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс]
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
15. Мухина, С. А. Практическое руководство к предмету "Основы сестринского дела» [Электронный ресурс] :
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970428948.html>

10.2. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2 «ОРГАНИЗАЦИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКОГО РЕЖИМА ПИЩЕБЛОКА МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»³⁸

Трудоемкость освоения: _42_ акад.час.

Трудовая функция³⁹:

D/02.6.1

Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации

Содержание⁴⁰ рабочей программы учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации».

³⁸Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

³⁹Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁴⁰В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

Код	Название и темы рабочей программы
2.1	Система инфекционного контроля в медицинских организациях
2.1.1	Система инфекционного контроля в медицинской организации, задачи, функции
2.1.2	Нормативно-методические основы содержания и эксплуатация пищеблоков в медицинских организациях
2.1.3	Гигиенические требования к правилам личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации
2.1.4	Методика организации и проведения инфекционного контроля на пищеблоке медицинской организации
2.1.5	Методика расчёта потребности структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах.
2.1.6	Методика контроля маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности.
2.2	Дезинфекция
2.2.1.	Актуальные вопросы инфекционной безопасности окружающей среды.
2.2.2	Актуальные вопросы дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации
2.2.3	Методика проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации расчета потребности структурного подразделения в дезинфицирующих средствах, составление требований.
2.3	Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях
2.3.1	Санитарно-гигиенические требования к сбору, хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений
2.3.2	Актуальные проблемы сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений
2.3.3.	Методика сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁴¹

1. Методика расчёта потребности структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты.
2. Методика расчёта потребности структурного подразделения в спецодежде, расходных материалах.
3. Сбор, хранение и утилизация отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений.

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»:⁴²

⁴¹При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

Перечень контрольных вопросов:

1. Что такое система инфекционного контроля в медицинской организации?
2. В чем состоят задачи системы инфекционного контроля в медицинской организации?
3. Какие нормативно-методические документы регламентируют работу пищеблоков в медицинских организациях?
4. Какие гигиенические требования к правилам личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации?
5. Кто должен осуществлять инфекционный контроль на пищеблоке медицинской организации?
6. В чем заключается система инфекционного контроля в медицинской организации?
7. Какие функции системы инфекционного контроля в медицинской организации?
8. Как маркируется посуда, инвентарь на пищеблоке медицинской организации?
9. Почему вопросы дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации являются актуальными?
10. Что такое дезинсекция?
11. Какие задачи дератизации?
12. В чем заключается стерилизация на пищеблоках медицинской организации?
13. Кто осуществляет мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации?
14. Как производится расчет потребности структурного подразделения в дезинфицирующих средствах?
15. Какие растворы используются при дезинфекционных мероприятиях на пищеблоках медицинских организаций?
16. Какие санитарно-гигиенические требования к сбору, хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений?
17. Какая документация необходима при утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений?
18. Кто осуществляет сбор, хранение и утилизацию отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений?

Перечень контрольных заданий:

⁴² В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

1. Перечислите функции системы инфекционного контроля в медицинской организации
2. Перечислите нормативно-методические основы содержания и эксплуатации пищеблоков в медицинских организациях
3. Перечислите правила личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации?
4. Сформулируйте задачи мероприятий по соблюдению личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации
5. Объясните мероприятия инфекционного контроля на пищеблоке медицинской организации
6. Перечислите задачи и функции системы инфекционного контроля в медицинской организации?
7. Перечислите методику контроля маркировки посуды, инвентаря
8. Поясните правила использования маркировки посуды, инвентаря на пищеблоке медицинской организации по видам деятельности
9. Объяснить принципы дезинфекции на пищеблоках медицинской организации
10. Перечислите мероприятия по дезинсекции и дератизации на пищеблоках медицинской организации
11. Обоснуйте применение стерилизаторов на пищеблоках медицинской организации
12. Поясните методику проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации
13. Поясните как формируется потребность структурного подразделения в дезинфицирующих средствах
14. Объясните методику составления требований структурного подразделения в дезинфицирующих средствах
15. Перечислите санитарно-гигиенические требования к сбору, хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений
16. Перечислите требования к хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений
17. Обоснуйте актуальность проблемы сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений.
18. Объяснить методику сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений

Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа:

1. Каким нормативно-правовым документом оговаривается приоритет профилактических мер в системе охраны здоровья населения (статья2)

- а) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения...»
- б) «Основы законодательства РФ об охране здоровья...»
- в) Конституция РФ
- г) Закон РФ «О лицензировании...»
- д) Закон РФ «Об ограничении курения табака»

Ответ: б

2. Пищеблок медицинского учреждения – это:

- а) комплекс помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;
- б) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;
- в) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют хранение пищевых продуктов, их первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи.

Ответ: б

3. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ по санитарно-эпидемиологическим правилам:

- а) поточность производства;
- б) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- в) правильное составление документации

Ответ: а,б

4. Эффективность противоэпидемических мероприятий включает:

- а) достижение необходимого результата за счет реализованных мероприятий;
- б) соответствие используемых средств национальным (международным) стандартам;
- в) предотвращение морального ущерба;
- г) соответствие своевременности и полноты выполнения мероприятий нормативным требованиям.

Ответ: а

5. Где можно хранить разделочные доски на пищеблоке согласно санитарным правилам?

- а) установленными на ребро в металлических кассетах;
- б) установленными на ребро в деревянных ящиках;
- в) в полиэтиленовых пакетах
- г) непосредственно на рабочих местах
- д) в тканевых (марлевых) мешках

Ответ: а,б,г

6. Основная задача дезинфектологии - как науки состоит в:

- а) Разработке научных основ проблем дезинфекции, дезинсекции, дератизации и стерилизации
- б) Проведении дезинфекционных мероприятий
- в) Организации дезинфекционного дела и стерилизации
- г) Контроле качества дезинфекционных и стерилизационных мероприятий

Ответ: а

7. Эпидемиологическое значение дезинфекции заключается:

- а) В уничтожении переносчиков инфекционных заболеваний
- б) В разработке эффективных средств уничтожения патогенных микроорганизмов
- в) В умерщвлении патогенных микроорганизмов на путях передачи возбудителей инфекционных заболеваний
- г) В умерщвлении всех видов микроорганизмов на объектах окружающей среды

Ответ: в

8. Разделами дезинфекции являются:

- а) Собственно дезинфекция;
- б) Дезинсекция;
- в) Дератизация
- г) Все ответы правильны

Ответ: г

9. К видам дезинфекции относятся:

- а) Очаговая
- б) Заключительная
- в) Текущая
- г) Плановая

Ответ: а

10. К физическим средствам дезинфекции относятся:

- а) Кипячение
- б) Водяной насыщенный пар под избыточным давлением
- в) Сухой горячий воздух при температуре выше 100°C
- г) Низкая температура

Ответ: а, б, г

11. К способам дезинфекции химическими средствами относятся:

- а) Протирание
- б) Орошение
- в) Погружение
- г) Все ответы правильны

Ответ: г

12. К основным требованиям, предъявляемым к дезинфектантам, относятся

- а) Высокая эффективность
- б) Безвредность
- в) Растворение в воде
- г) Все ответы правильны

Ответ: г

13. Дезинфицирующее средство должно обладать:

- а) Бактерицидным действием
- б) Вирулицидным действием
- в) Спороцидным действием
- г) Фунгицидным действием
- д) Все ответы правильны

Ответ: а, б, г

14. Стерилизующее средство должно обладать:

- а) Бактерицидным действием
- б) Вирулицидным действием
- в) Спороцидным действием
- г) Фунгицидным действием
- д) Все ответы правильны

Ответ: д

15. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют

- А) диетврач
- Б) шеф-повар;
- В) диетсестра;
- Г) главный врач;
- Д) Начмед

Ответ: а, в

Литература к учебному модулю 2 «Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации»:

*Основная*⁴³:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
2. Лапкин М.М., Растегаева И.В. Основы рационального питания, М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.

⁴³Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

3. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.
4. Организация сестринской деятельности : учебник / под ред. С. И. Двойникова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 528 с.
5. Перфильева Г.М. и соавт. Теория сестринского дела, «ГЭОТАР-Медиа»: 2009. 256.
6. Руководство по профилактике и лечению новой коронавирусной инфекции COVID19.-Первая академическая клиника Университетской школы медицины провинции Чжецзян. Составлено на основе клинической практики.-2020.

Дополнительная⁴⁴:

1. ГОСТ Р 52623.4-2015 «Технологии выполнения простых медицинских услуг инвазивных вмешательств», утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации от 31.03.2015 №200-ст.
2. Европейский стандарт обработки рук, EN – 1500 14. СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции» от 11.01.2011 г. №1 15. СП. 1.3.2322-08 «Безопасность работы с микроорганизмами III - IV групп патогенности (опасности) и возбудителями паразитарных болезней» от 28.01.2008 №4 (в ред.29.06. 2011).
3. Мухина С.А., Тарновская И.И. Теоретические основы сестринского дела, «ГЭОТАР- Медиа»: 2013. – 368 с ил.
4. Мухина, С. А. Практическое руководство к предмету "Основы сестринского дела» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Мухина С.А. ; Тарновская И.И. - Москва : ГЭОТАРМедиа, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970428948.html>.
5. МДК 01.02. Основы профилактики: ПМ 01. Проведение профилактических мероприятий : учебное пособие / под ред. Б. В. Кабарухина. – Ростов н/Д : Феникс. 2016. – 219 с. (Среднее медицинское образование).
6. Национальная концепция профилактики инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (06.11.2011).
7. Общие и частные вопросы медицинской профилактики : руководство / под ред. К. Р. Амлаева, В. Н. Муравьевой. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. – 512 с.
8. Обуховец Т.П. Сестринское дело и сестринский уход: учебное пособие / Т.П. Обуховец. — М.: КНОРУС, 2016. — 680 с.
9. Основы сестринского дела: учебник / И. В. Островская, Н. В. Широкова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 320 с.
10. Основы сестринского дела: Алгоритмы манипуляций : учебное пособие / Н. В. Широкова [и др.]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 160 с.

⁴⁴ Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

11. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
12. Руководство по медицинской профилактике / под ред. Р. Г. Оганова, Р. А. Хальфина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2007. – 464с.
13. Руководство по первичной медико-санитарной помощи/ Под ред. И.Н. Денисова, А.А. Баранова М., ГЭОТАР-Медиа, 2007.
14. Руководство, Р.3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях».
15. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007. Раздел 5 Управление системой здравоохранения. Ресурсы здравоохранения.
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
17. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧинфекции».
18. 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. 2
19. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.958-99 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами».
20. Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В».
21. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
22. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)
23. СП 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» от 18.05.2010 № 58. 17. СП 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» от 9.12.2010 № 163.
24. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
25. СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов» от 17.02.2016 №19
26. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» от 22.05.2003 №98 20. ГОСТ 12.0.004-2015.Межгосударственный стандарт безопасности труда. «Организация обучения безопасности труда. Общие положения» (введен в действие Приказом Росстандарта от

- 09.06.2016 №600-ст). 21. МУ 3.3.2.2437-09 Применение термоиндикаторов для контроля температурного режима хранения и транспортирования медицинских иммунобиологических препаратов в системе «холодовой цепи».
27. Федеральные клинические рекомендации «Гигиена рук медицинского персонала» (Национальная ассоциация специалистов по контролю инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи (РП «НАСКИ»), ноябрь, 2014 г.
28. Широкова Н.В. Основы сестринского дела : Алгоритмы манипуляций, 2013 , ГЭОТАР-Медиа

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Официальный сайт Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (www.rospotrebnadzor.ru);
3. Информационно-правовая система «Гарант» «Гарант» <http://www.garant.ru>
4. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
5. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
6. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
7. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
8. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
9. Медицинская библиотека www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie
10. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] : <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
11. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
12. Мухина, С. А. Практическое руководство к предмету "Основы сестринского дела» [Электронный ресурс] : <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970428948.html>

10.3. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 3 «ПЛАНИРОВАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАЦИОНАЛЬНОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»⁴⁵

Трудоемкость освоения: _42_ акад. час.

Трудовая функция⁴⁶:

D/03.6.1

⁴⁵Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁴⁶Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации

**Содержание⁴⁷ рабочей программы учебного модуля 3
«Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации».**

Код	Название и темы рабочей программы
3.1	Рациональное питание
3.1.1	Теоретические основы рационального питания. Физиология пищеварения
3.1.2	Биологическая роль пищевых веществ
3.1.3.	Методика расчёта химического состава и пищевой ценности диет
3.2	Лечебное питание
3.2.1	Теоретические основы лечебного питания и его организации в лечебно-профилактических учреждениях
3.2.2	Диетологическая служба, организационные и нормативно-методические основы её функционирования в медицинских организациях
3.2.3	Характеристика химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании (1 часть)
3.2.4	Характеристика химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании (2 часть)
3.2.5.	Методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд
3.2.6	Методика формирования картотеки блюд
3.2.7	Методика составления планового сезонного и семидневного меню по диетам
3.2.8	Методика соблюдения принципов лечебного питания в медицинской организации
3.2.9	Методика ведения учетной и отчетной документации по организации, контролю лечебного питания в медицинской организации

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁴⁸

1. Теории питания
2. Нормативно-методическая база функционирования диетологической службы в медицинских организациях
3. Современные способы коррекции питания
4. Биологические активные добавки к пище. Классификация.

⁴⁷ В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

⁴⁸ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»:⁴⁹

Перечень контрольных вопросов:

1. Что включает в себя понятие о рациональном питании и его основных принципах?
2. Какова пищевая и биологическая ценность основных компонентов пищи?
3. Какова роль белка в организме человека?
4. Какова функция липидов в организме человека?
5. Какие основные функции жиров в организме человека?
6. Какова роль витаминов в организме человека?
7. Какова роль минеральных веществ в организме человека?
8. Как рассчитываются суточные энерготраты?
9. Как проводится оценка фактического рациона питания?
10. Каковы основные принципы организации диетического питания?
11. Какие виды лечебно-профилактического питания применяются на предприятиях?
12. Какова структура рациона лечебно-профилактического питания?
13. Какие медицинские документы необходимы для организации лечебного питания в ЛПУ?
14. Какие существуют требования к составлению картотеки блюд?
15. Как проводится методика изменения наборов продуктов в карточках - раскладках?
16. Какими величинами определяется понятие «закладки блюда»?
17. Каков механизм перевода веса брутто в вес нетто?
18. Как проводится подсчёт химического состава блюда (белков, жиров, углеводов) и калорийности?
19. Что включает в себя семидневное сводное меню?
20. Как составляются ежедневные меню-раскладки? Какие показатели должны точно указываться в этом документе?
21. Какие документы относятся ко второй группе медицинской документации при организации лечебного питания?
22. Каковы этапы разработки цикличного меню?
23. Какие необходимо соблюдать гигиенические требования при проектировании предприятий общественного питания?
24. В чем заключается методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд?
25. Из каких звеньев складывается составления планового сезонного и семидневного меню по диетам ?

⁴⁹ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

Перечень контрольных заданий:

1. Перечислите принципы рационального питания
2. Дайте характеристику основным теориям питания
3. Перечислите основные пищевые вещества
4. Предоставить характеристику белков пищи
5. Сформулируйте функции жиров в организме человека
6. Объясните основные отличия ненасыщенных и насыщенных жирных кислот
7. Перечислите функции углеводов пищи
8. Дайте характеристику водорастворимым витаминам
9. Перечислите основные функции минеральных веществ в организме человека
10. Объясните методику определения суточных энергозатрат
11. Дать характеристику и объяснить роль функциональных продуктов в лечебно-профилактическом питании
12. Сформулировать основные компоненты методики разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд
13. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности основного варианта стандартной диеты
14. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании
15. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности варианта диеты с высоким содержанием белка
16. Назовите основные критерии эффективности диспансеризации.
17. Перечислите методику формирования картотеки блюд
18. Назовите принципы лечебного питания в медицинской организации
19. Перечислите методику ведения учетной и отчетной документации по организации, контролю лечебного питания в медицинской организации

Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. К принципам рационального питания относятся:
 - А) соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам и содержания пищевых веществ в рационе
 - Б) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона
 - В) соблюдение режима питания
 - Г) разнообразие пищевых продуктов в рационе
 - Д) разнообразие блюд в рационе
 - Е) все варианты правильные

Ответ: е

2. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- А) семидневное сводное меню;
- Б) картотека блюд;
- В) сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- Г) все перечисленное;
- Д) ведомость на выдачу продуктов.

Ответ б

3. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно — это:

- А) картотека блюд;
- Б) ведомость на выдачу продуктов;
- В) сведения о наличии больных;
- Г) меню-раскладка;
- Д) требования по получению продуктов со склада на пищеблок.

Ответ г

4. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- А) диетолог;
- Б) диетсестра;
- В) повар;
- Г) зав. производством;
- Д) калькулятор.

Ответ: б

5. Картотеку блюд утверждает:

- А) диетолог;
- Б) заведующий производством;
- В) заведующий пищеблоком;
- Г) главный врач;
- Д) главный бухгалтер.

Ответ г

6. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- А) главврач;
- Б) диетолог;
- В) зам, главврача по лечебной части;
- Г) зам. главврача по АХЧ;
- Д) шеф-повар.

Ответ а

7. Для составления циклического меню необходимы следующие документы:

- А) характеристика диет

- Б) картотека лечебных блюд
 - В) рекомендуемые величины физиологических потребностей
 - Г) химический состав блюд и кулинарных изделий
 - Д) нормы взаимозаменяемости продуктов по белку и углеводам
 - Е) таблица взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд
- Ответ : б,в,г,е

8. Количество экземпляров карточек- раскладок на пищеблоке должно составлять:

- А) 1
- Б) 2
- В) 3

Ответ: в

9. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть:

- А) 1:1,2:4,
- Б) 1:1,1:4,8
- В) 1,1:1,2:5,2

Ответ: б

10. Вес брутто - это вес рыночного продукта:

- А) неосвобождённого от несъедобной части
- Б) освобождённого от несъедобной части

Ответ: а

11. Суточная потребность в энергии человека зависит от:

- А) возраста
- Б) расы
- В) характера трудовой деятельности
- Г) климата
- Д) физической нагрузки

Ответ: а,в, г, д

12. Величина основного обмена – это затраты энергии на выполнение всех физиологических и биологических процессов

- А) в состоянии полного физического покоя
- Б) при тяжелой физической нагрузке
- В) при умственной нагрузке

Ответ : а

13. Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:

- а) меню ежедневное
- б) порционник
- В) картотеку блюд

Г) меню - раскладку

Д) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Ответ: а,б,г, д

Литература к учебному модулю 3 «Планирование и организация рационального и лечебного питания в медицинской организации»:

Основная⁵⁰:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Здоровое питание: тренды и перспективы : монография / А. В. Акамова, Е. В. Вишняков, Д. С. Грицаненко [и др.]. – Новосибирск, 2020. – 230 с.
3. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
4. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.П. Основы рационального питания - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.
5. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
6. Нутрициология: учебник Тель Л.З. - М. : Литтерра, 2016. – 268с.
7. Здоровое питание: роль БАД : монография / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 480 с.
8. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.

Дополнительная⁵¹:

1. Кильдиярова Р.Р. Питание здорового ребенка: руководство / Р. Р. Кильдиярова. 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с.
2. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
3. Руководство по медицинской профилактике / под ред. Р. Г. Оганова, Р. А. Хальфина. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2007. – 464с.
4. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)

⁵⁰ Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

⁵¹ Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

5. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
 2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
<http://www.consultant.ru>
 3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
 4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
 5. Диетология: dietolog-online.ru
 6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
 7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
 8. Медицинская библиотека www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie
 9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
 10. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
 11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
 12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
10. Кривошапкина Л.В.

10.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 4 «ВЫПИСКА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ БОЛЬНЫХ В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»⁵²

Трудоемкость освоения: _42_ акад. час.

Трудовая функция⁵³:

D/04.6.1

Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации

Содержание⁵⁴ рабочей программы учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».

⁵²Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁵³Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁵⁴В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

Код	Название и темы рабочей программы
4.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации
4.1.1	Актуальные вопросы порядка выписки лечебного питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
4.1.2	Актуальные вопросы составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
4.1.3.	Актуальные вопросы составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд
4.1.4	Методические подходы к расчёту количества продуктов, необходимых для приготовления блюд
4.1.5	Методические и организационные подходы составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»
4.1.6	Формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
4.1.7	Методика составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме
4.1.8	Методика составления меню-раскладок на питание больных на следующий день
4.1.9	Методика составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных
4.1.10	Методика оформления дополнительного питания, назначаемое в отделении к диетическим рационам
4.1.11	Методика расчёта итоговых данных по меню-раскладке
4.1.12	Методика ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁵⁵

1. Формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
2. Методические и организационные подходы составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)»

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 4 «Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации»:⁵⁶

Перечень контрольных вопросов:

1. Что такое карточка-раскладка?

⁵⁵ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

⁵⁶ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

2. Зачем необходима картотека диетических блюд?
3. Кто составляет и ведет картотеку блюд?
4. Какие функции выполняет медицинская сестра диетическая при выписке лечебного питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях ?
5. Как оформляется дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам?
6. Что такое специализированное питание?
7. Какие виды питания вы знаете
8. Что относится к нутритивной поддержке
9. Какие используются методические подходы к расчёту количества продуктов, необходимых для приготовления блюд
10. В чем суть составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд ?
11. Как составлять меню-раскладку?
12. Как составить «сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании»?
13. Какие формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации?

Перечень контрольных заданий:

1. Перечислите правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
2. Перечислите этапы составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных
3. Перечислите методику оформления дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам основные принципы проведения «Школ здоровья (пациентов)»
4. Объясните методику составления меню-раскладок на питание больных на следующий день
5. Значение «порционников на питание больных»
6. Перечислите формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
7. Поясните методику составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме
8. Перечислите этапы ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных
9. Объясните методику расчёта итоговых данных по меню-раскладке в медицинской организации

**Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 4
«Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации»:**

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. Функции диетсестры при организации питания больных:

- а) составление порционников
- б) снятие пробы
- в) осуществление контроля качества продуктов и их закладке
- г) контроль доставки готовой пищи в отделения

Ответ: а,б,в,г

2. В соответствие с полученными сведениями медицинская сестра диетическая выписывает меню раскладку на:

- а) текущий день
- б) на следующий день
- в) на неделю

Ответ: б

3. Вновь поступившие в отделение больные:

- а) питаются по диете ОВД
- б) питаются по высокобелковой диете
- в) питаются только буфетной продукцией
- г) в день поступления питание не предусмотрено

Ответ: а

4. Больным сахарным диабетом в состоянии компенсации должны ограничиваться в питании:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы;
- Г) минеральные соли;
- Д) пищевые растительные волокна.

Ответ: в

5. В рационе больных ожирением количество поваренной соли:

- А) не изменяется;
- Б) увеличивается;
- В) уменьшается;
- Г) зависит от сопутствующих заболеваний;
- Д) зависит от времени года.

Ответ: г

6. В период обострения туберкулеза при выраженном распаде тканей количество белка должно быть доведено до:

- А) 100 г;
- Б) 110-120 г;
- В) 120-140 г;
- Г) 80 г;
- Д) 90 г.

Ответ: в

7. Возможна ли на пищеблоке замена одного продукта другим?

- а) да, при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов
- б) нет, это запрещено
- в) иногда
- г) да

Ответ: а

8. Какой документ составляет медицинская сестра диетическая при выписке питания для больных?

- а) меню раскладку по форме №44-МЗ
- б) «Сводные сведения» количества больных
- в) отметку в бракеражном журнале
- г) «Порционник на питание больных» по форме № N-1-84

Ответ: а

9. Как часто утверждается меню раскладка?

- а) 1 раз в неделю
- б) 1 раз в 10 дней
- в) 1 раз в сезон
- г) ежедневно

Ответ: г

10. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается:

- а) врачом приемного отделения
- б) дежурным врачом
- в) врачом диетологом

Ответ: б

11. Медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку по форме №44-МЗ на питание больных на следующий день при участии:

- а) врача- диетолога
- б) дежурного врача
- в) зав. производства
- г) бухгалтера

Ответ: а,в,г

12. Во всех медицинских организациях установлен как минимум:

- а) 2-х разовый режим питания
- б) 3-х разовый режим питания
- в) 4-х разовый режим питания
- г) 5-ти разовый режим питания

Ответ: в

13. Характеристика каждой диеты включает:

- А) цель и показания к назначению
- Б) химический состав и энергетическую ценность
- В) продуктовый набор и кулинарную обработку
- Г) режим питания
- Д) перечень допускаемых и противопоказанных блюд

Ответ: а,б,в,г,д

14. При построении любой диеты учитываются следующие принципы:

- а) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах
- Б) возможности больного в усвоении пищи
- В) местное или общее воздействие пищи на организм
- Г) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
- д) соответствующая кулинария обработка пищи

Ответ: а,б,в,г,д

15. Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:

- А) здоровых людей
- б) больных острыми заболеваниями
- в) больных хроническими заболеваниями

Ответ: б,в

16. При составлении пищевых рационов учитывают их сбалансированность по:

- а) белкам
- б) углеводам
- в) аминокислотам
- г) витаминам
- д) жирам

Ответ: а,б,в,г,д

17. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются dietсестре:

- А) старшими медсестрами отделений
- Б) заведующими отделений

В) главной медицинской сестрой
 Ответ: а

18. При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:

- А) пересчитать все компоненты составив пропорцию
- Б) убрать или прибавить какой-то продукт

Ответ: а

Литература к учебному модулю 4

«Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации»:

*Основная*⁵⁷:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Здоровое питание: тренды и перспективы : монография / А. В. Акамова, Е. В. Вишняков, Д. С. Грицаненко [и др.]. – Новосибирск, 2020. – 230 с
3. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
4. Картоoteca блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаева и др. Москва 2008. – 96с.
5. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.П. Основы рационального питания - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.
6. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.
7. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.

*Дополнительная*⁵⁸:

1. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
2. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)

⁵⁷ Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

⁵⁸ Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
4. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007.
5. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
6. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
7. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
8. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
5. Диетология: dietolog-online.ru
6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
8. Медицинская библиотека www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie
9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
10. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

10.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 5 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ НА ПИЩЕБЛОК»⁵⁹

Трудоемкость освоения: _42_ акад. час.

Трудовая функция⁶⁰:

D/05.6.1

Контроль и качество пищевых продуктов при поступлении на пищеблок

**Содержание⁶¹ рабочей программы учебного модуля 5
«Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пи-
щеблок».**

Код	Название и темы рабочей программы
5.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок
5.1.1	Организация контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пи- щеблок
5.1.2	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (мясо, мясные продукты и продукты его переработки)
5.1.3	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука)
5.1.4	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (молоко, молочные продукты)
5.1.5	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (фрукты, овощи)
5.1.6.	Гигиенические основы доброкачественности основных пищевых продуктов (яйца, рыба, консервы)
5.1.7	Методика экспертизы качества (мясо, мясные продукты и продукты его пере- работки) при поступлении на пищеблок
5.1.8	Методика экспертизы качества (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука) при поступлении на пищеблок
5.1.9	Методика экспертизы качества (молоко, молочные продукты) при поступле- нии на пищеблок
5.1.10.	Методика экспертизы качества (фрукты, овощи) при поступлении на пи- щеблок
5.1.11.	Методика заполнения утвержденных форм медицинской документации при организации контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пи- щеблок Методика организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции

⁵⁹Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁶⁰Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁶¹В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁶²

1. Методика экспертизы качества (хлеб, хлебобулочные изделия, крупы, мука) при поступлении на пищеблок
2. Методика экспертизы качества (фрукты, овощи) при поступлении на пищеблок
- 3.

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»:⁶³

Перечень контрольных вопросов:

1. Как осуществляется контроль закладки продуктов в котел
2. Кто проводит контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи
3. Каковы основные гигиенические принципы размещения производственных помещений предприятий общественного питания?
4. Кто осуществляет контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет
5. Каково функциональное назначение овощного цеха?
6. Каково функциональное назначение мясорыбного цеха?
7. Каково функциональное назначение холодного цеха?
8. Каково функциональное назначение буфета - раздаточной?
9. Каков рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков, работающих на сырье?
10. Как определяется % отходов и выход полуфабрикатов.
11. Как оценить рациональную организацию производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока
12. Кто проводит контроль технологию приготовления диетических блюд
13. Как проводят экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет
14. Как оценить проб готовых блюд для лабораторного анализа
15. Наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке
16. Как проводить анализ семидневного меню, химического состава

Перечень контрольных заданий:

⁶² При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

⁶³ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

1. Перечислите всех сотрудников, участвующих в выдаче готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации
2. Перечислите основные меры профилактики эндокринных заболеваний
3. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации
4. Сформулируйте принципы контроля состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи
5. Поясните принципы контроля точности приготовления блюд
6. Перечислите правила соблюдения норм закладки продуктов в котел
7. Поясните принципы определения потерь при тепловой обработке продуктов
8. Поясните этапы проведения экспертной оценки пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок
9. Поясните правила контроля хранения запасов продуктов
10. Поясните этапы проведения экспертной оценки готовой пищи из котла
11. Перечислите правила допуска персонала и контроль отпуска готовой пищи

Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 5 «Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. Когда необходимо усиливать программу производственного контроля?
 - А. при выявлении нарушений санитарных правил
 - Б. при получении результатов лабораторных испытаний продукции или факторов внешней среды, которые не соответствуют санитарному законодательству и представляют опасность для человека и окружающей среды
 - В. Если предприятие функционирует с отклонениями от санитарного законодательства, устранимыми в короткие сроки
 - Г. 1 раз в 3 года

Ответ а,б,в

2. Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:
 - а) семидневное сводное меню
 - б) картотека блюд
 - в) сведения о наличии больных, состоящих на питании
 - г) ведомость на выдачу продуктов

Ответ а,б,в,г

3. Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:

- а) I и II категории
- б) тощее

Ответ а

4. Какие продукты являются наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков?

- а) Белок мясо птицы
- б) Мясо рыбы
- в) Баранина
- г) Мясо крупнорогатого скота

Ответ а

5. Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:

- а) «макароны по флотски»;
- б) блинчики с начинкой
- в) винегрет

Ответ а,б

5. Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:

- а) легкое отделение мяса от кости
- б) положительные пробы «на нож»
- в) ослизненная поверхность

Ответ а,б

6. Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:

- а) яркий свет
- б) высокая температура воздуха
- в) соприкосновение с воздухом

Ответ а

7. Отравление рыбой опасны из-за:

- а) прогоркания в ней жиров;
- б) разложения белка
- в) разрушения витаминов

Ответ: а,б

8. Готовые рубленые изделия из мяса на разрезе имеют:

- а) розовый цвет;
- б) серый цвет

Ответ б

9. Срок хранения йодированной соли:

- а) 6 мес;
- б) 1 мес
- в) 1 год

Ответ: а

10. Готовность блюд из рыбы определяется по:

- А) времени готовки
- б) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Ответ б

11. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:

- А) рубленых продуктов
- Б) гарниров
- в) порционных продуктов

Ответ в

12. Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:

- А) 1 раз в 6 мес
- Б) 1 раз в год
- В) 1 раз в 3 мес

Ответ а

13. Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся

- А) к официальной руководящей документации пищеблоков
- Б) к местной документации пищеблока

Ответ а

Литература к учебному модулю 5

«Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок»:

Основная⁶⁴:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Здоровое питание: тренды и перспективы : монография / А. В. Акамова, Е. В. Вишняков, Д. С. Грицаненко [и др.]. – Новосибирск, 2020. – 230 с.
3. Картоотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаева и др. Москва 2008. – 96с.
4. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
5. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.П. Основы рационального питания - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.

⁶⁴Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

6. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
7. Здоровое питание: роль БАД : монография / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 480 с.
8. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.

Дополнительная⁶⁵:

1. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
2. Нутрициология: учебник Тель Л.З. - М. : Литтерра, 2016. – 268с.
3. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)
4. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
5. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007.
6. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
7. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
8. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
9. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
5. Диетология: dietolog-online.ru

⁶⁵ Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
8. Медицинская библиотека [www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie](http://www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie)
9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
10. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

10.6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 6 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД (БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ) В МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»⁶⁶

Трудоемкость освоения: _32_ акад. час.

Трудовая функция⁶⁷:

D/06.6.1

Контроль технологии приготовления пищи

D/07.6.1

Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации

**Содержание⁶⁸ рабочей программы учебного модуля 6
«Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации».**

⁶⁶Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁶⁷Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁶⁸В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

Код	Название и темы рабочей программы
6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации
6.1.1	Методика организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции
6.1.2	Методика органолептической оценки готовой пищи из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке
6.1.3	Методика определения выхода готовых, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам
6.1.4	Методика выдачи готовой пищи на отделения
6.1.5	Методика отбора, хранения суточных проб пищевой продукции
6.1.6.	Методика заполнения утвержденных форм медицинской документации при организации контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁶⁹

1. Ознакомление с таблицами химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов,
2. Методика отбора, хранения суточных проб пищевой продукции
3. Пищевая ценность продуктов питания
4. Чужеродные вещества пищи

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»:⁷⁰

Перечень контрольных вопросов:

1. Кто определяет качество готовых диетических блюд?
2. Что такое бракераж?
3. Какую документацию должна вести диетсестра при контроле качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации?
4. Кто проводит методику отбора, хранения суточных проб пищевой продукции?
5. Что такое выход готовых блюд?
6. Как определяют выход готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам?
7. Как определяют органолептическую оценку готовой пищи из котла?

⁶⁹ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

⁷⁰ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

8. Как рассчитывают химический состав и энергетическую ценность пищевых продуктов?
9. Как определяются потери при тепловой обработке продуктов?
10. При обработке каких продуктов наблюдаются наибольшие потери при хранении?
11. В чем заключается пищевая ценность молочных продуктов?
12. В чем заключается пищевая ценность зерновых продуктов питания?
13. Как проводится экспертиза качества пищевых продуктов?
14. Как чужеродные вещества в пище влияют на здоровье?
15. Как изменяются физические свойства и химический состав продуктов при кулинарной обработке?
16. Какова температура готовой пищи?
17. Какое максимальное время доставки пищи в отделения медицинской организации?
18. В чем заключается методика выдачи готовой пищи на отделения?

Перечень контрольных заданий:

1. Поясните методику организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции
2. Поясните методику отбора, хранения суточных проб пищевой продукции
3. Перечислите документацию, которую должна вести диетсестра при организации контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации
4. Перечислите взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд
5. Перечислите нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд
6. Перечислите технологии приготовления диетических блюд
7. Объясните принцип сочетания продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи
8. Объясните ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных
9. Сформулируйте принципы активной кардиоваскулярной профилактики
10. Перечислите гигиенические требования к мясным продуктам
11. Перечислите гигиенические требования к молочным продуктам
12. Перечислите гигиенические требования к зерновым продуктам
13. Объясните методику составления семидневного сезонного меню
14. Поясните, как чужеродные вещества в пище влияют на здоровье
15. Объясните технология приготовления диетических блюд
16. Перечислите правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде
17. Сформулируйте санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации

**Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 6
«Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой
продукции) в медицинской организации»:**

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;
- Д) главврача.

Ответ в

2. Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает у:

- А) пшеница;
- Б) риса;
- В) гречневой крупы;
- Г) перловой крупы;
- Д) геркулеса.

Ответ г

3. Для получения диетического сметанного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме:

- А) бульона;
- Б) перца;
- В) мучной белой пассировки;
- Г) сметаны;
- Д) соли.

Ответ б

4. В диетическом питании бульоны редко готовятся из:

- А) мяса;
- Б) костей;
- В) птицы;
- Г) грибов;
- Д) рыбы.

Ответ г

5. Для приготовления вкусного бульона мясо закладывают:

- А) в кипящую воду;
- Б) в холодную воду;
- В) в подогретую воду;
- Г) это не имеет значения.

Ответ б

6. Процесс варки слизистого отвара продолжается:

- А) 10-15 мин.;
- Б) 40-45 мин.;
- В) 1-3 часа;
- Г) 6 часов;
- Д) 8 часов.

Ответ д

7. Бланширование - это

- а) кратковременное (1-5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром
- б) ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 мин
- в) нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- г) все перечисленное

Ответ а

8. В диеты, требующие ограничения углеводов, вводят отруби:

- А) в цельном виде;
- Б) после специальной обработки с вымыванием крахмала;
- В) в любом виде;
- Г) после специальной обработки.

Ответ б

9. При приготовлении отвара шиповника следует:

- А) после закипания прекратить дальнейшую термическую обработку;
- Б) после закипания выдержать на маленьком огне 10 минут;
- В) после закипания выдержать на маленьком огне 30 минут;
- Г) не доводить до кипения и настоять.

Ответ б

10. Тушение - это:

- А) предварительно обжаривание и варка;
- Б) предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ;
- В) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде;
- Г) все перечисленное
- Д) обжаривание.

Ответ Б

11. Размораживание мяса производят в:

- А) воздушной среде, в специальных камерах;
- Б) воде;
- В) воздушной среде на столах;
- Г) в специальных закрытых камерах;
- Д) в холодильных камерах.

Ответ А

12. Суфле - это:

- А) протертый исходный продукт;
- Б) рубленый исходный продукт;
- В) блюдо, приготовленное при помощи взбитых белков;
- Г) конфеты.

Ответ А

13. Нежность мяса зависит от содержания в нем:

- А) воды;
- Б) белка;
- В) липидов;
- Г) всего перечисленного.

Ответ Б

14. Овощи следует варить:

- А) при закрытой крышке;
- Б) при открытой крышке;
- В) под давлением;
- Г) в СВИ-шкафах.

Ответ а

15. Бобовые перед варкой следует:

- А) замочить;
- Б) не замачивать;
- В) обжарить;
- Г) это не имеет значения.

Ответ а

16. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;

Ответ в

17. По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:

- А) мяса;
- Б) сои;
- В) бобовых;
- Г) молочных продуктов;
- Д) хлебобулочных изделий.

Ответ а

18. Соединительная ткань в различных тканях и частях туши распространяется:

- А) неравномерно;
- Б) равномерно;
- В) закономерности не выявляется;
- Г) распределение зависит от части туши;

Ответ б

19. Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены из:

- А) охлажденной рыбы;
- Б) свежевывловленной рыбы;
- В) рыбы длительного хранения;
- Г) мороженой рыбы.

Ответ в

20. Рыбу рекомендуется размораживать:

- А) на воздухе;
- Б) в воде;
- В) в специальной ванне с водой $T + 15-20\text{ C}$ соотношением $P\text{ B } 1:4$
- Г) способ размораживания значения не имеет.

Ответ в

21. Как фиксируются результаты пробы пищи?

- А) пищу пробует дежурный врач;
- Б) пищу пробует диетсестра;
- В) дежурный врач делает запись в журнале готовой пищи
- Г) дежурный врач докладывает диетсестре.

Ответ в

Литература к учебному модулю 6 «Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации»:

*Основная*⁷¹:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Здоровое питание: тренды и перспективы : монография / А. В. Акамова, Е. В. Вишняков, Д. С. Грицаненко [и др.]. – Новосибирск, 2020. – 230 с.
3. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.П. Основы рационального питания - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.

⁷¹Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

4. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
5. Здоровое питание: роль БАД : монография / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 480 с.
6. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.

Дополнительная⁷²:

1. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаева и др. Москва 2008. – 96с.
2. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
3. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
4. Нутрициология: учебник Тель Л.З. - М. : Литтерра, 2016. – 268с.
5. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
6. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007.
7. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
8. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)
9. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
10. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>

⁷² Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
5. Диетология: dietolog-online.ru
6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
8. Медицинская библиотека [www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie](http://www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie)
9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
10. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

10.7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 7 «ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПИЩИ ИЗ ПИЩЕБЛОКА В ОТДЕЛЕНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»⁷³

Трудоемкость освоения: _24_ акад. час.

Трудовая функция⁷⁴:

D/08.6.1

Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации

**Содержание⁷⁵ рабочей программы учебного модуля 7
«Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения
медицинской организации».**

⁷³Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁷⁴Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁷⁵В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

Код	Название и темы рабочей программы
7.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
7.1.1	Санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации
7.1.2	Правила выдачи готовой продукции из пищеблока на отделения
7.1.3	Правила контроля соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока
7.1.4.	Методика выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
7.1.5	Методика составления и заполнения утвержденных форм медицинской документации при выдаче готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
7.1.6	Методика гигиенической оценки к транспортной посуде пищеблока

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁷⁶

1. Санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации
2. Гигиеническая оценка к транспортной посуде пищеблока

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»:⁷⁷

Перечень контрольных вопросов:

1. Кто из персонала отвечает за выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации?
2. Какое предполагается оснащение и оборудование буфетной?
3. Какое предполагается оснащение и оборудование столовой?
4. Какая посуда разрешена при транспорте готовой пищи?
5. В чем заключаются правила выдачи готовой продукции из пищеблока на отделения?
6. Как оценивается состояние транспортной посуды для готовой пищи?
7. В чем заключается контроль санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения?
8. Как проверяются условия раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах?
9. Кто проводит контроль за организацией питания и кормления больных в палатах?

⁷⁶ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

⁷⁷ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

10. Кто контролирует достаточность и состояние столовой посуды и приборов?
11. Как осуществляется технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)?
12. Какие способы первичной обработки продуктов?
13. Какие отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов?
14. В чем заключается рациональная организация производственного процесса?
15. Кто контролирует качество готовой пищи на пищеблоке?
16. Как и кем проводится органолептическая оценка качества пищи пищевые отравления и их профилактика?
17. Кто осуществляет контроль хранения запасов продуктов?
18. Кто контролирует закладку продуктов в котел?
19. Кто проводит экспертную оценку готовой пищи из котла?
20. Как проводится анализ семидневного меню, химического состава
21. Кто и когда осуществляет отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа?

Перечень контрольных заданий:

1. Перечислите этапы процесса выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
2. Объясните цели проведения целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации
3. Сформулируйте этапы проверки условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах
4. Объясните как осуществляется контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
5. Поясните порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
6. Обоснуйте правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
7. Перечислите современное оборудование пищеблока медицинской организации
8. Перечислите технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
9. Перечислите приемы тепловой обработки продуктов
10. Обоснуйте порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение.
11. Перечислите критерии качества лечебного питания
12. Проведите экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок
13. Перечислите этапы технологии приготовления диетических блюд

14. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации

Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. В обязанности санитарок-буфетчиц входит:

- а) разогрев остывших блюд
- б) приготовление не сложных блюд чай, кофе
- в) приготовление супов

Ответ а,б

2. Документ, по которому выписываются продукты на пищеблок со склада, - это

- а) требование на получение продуктов на пищеблок
- б) меню-раскладка
- в) ведомость на выдачу продуктов в отделения

Ответ: а

3. Продукты со склада на пищеблок получает

- а) диетическая сестра
- б) заведующий производством (шеф-повар)
- в) повар
- г) диетолог
- д) шеф-повар и диетическая сестра

Ответ: б

4. Не должны получать продукты со склада на пищеблок

- а) заведующий производством
- б) повар
- в) диетическая сестра

Ответ: в

5. Буфетные продукты получают

- а) по отдельному требованию
- б) через пищеблок
- в) как удобнее

Ответ: а

6. Со склада буфетные продукты получает

- а) шеф-повар
- б) диетическая сестра

в) буфетчица

Ответ: в

7. Заведующий производством получил продукты со склада на пищеблок для приготовления блюд на следующий день. Завтрак готовится из полученных продуктов. С 12.00 текущего до 9.00 следующего дня произошло движение больных (выписались, поступили, умерли). Это необходимо отразить в документе, корригирующем питание больных по количеству довольствующихся. Это:

а) сведения о движении больных

б) меню-раскладка

в) меню-требование

Ответ: а

8. Для получения продуктов в связи с движением больных надо подготовить

а) меню-раскладку

б) ведомость на выдачу продуктов в отделения

в) дополнительное требование (форма N 434-)

Ответ: в

9. Готовые блюда в отделения выдаются

а) по меню-раскладке

б) по ведомости на выдачу продуктов в отделения

в) по меню-требованию

Ответ: б

10. Обязаны расписаться на выдачу продуктов в отделение в ведомости

а) диетическая сестра

б) диетолог

в) буфетчица

Ответ: в

11. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

А) зав. производством;

Б) повара;

В) диетсестры;

Г) дежурного врача;

Д) главврача.

Ответ: в

12. Питание постельных больных осуществляет:

А) лечащий врач;

Б) ст. мед. сестра;

В) постовая мед. сестра;

Г) дежурный врач.

Ответ в

13. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

- а) порционник
- б) меню – раскладку
- в) номенклатуру диет
- г) меню

Ответ: а

14. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:

- а) 2 часа
- б) 3 часа
- в) 6 часов

Ответ: а

15. Тара для готовой пищи должна быть:

- А)эмалированной
- Б) изготовлена из пищевого алюминия
- в) изготовлена из пищевого железа

Ответ в

Литература к учебному модулю 7 «Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации»:

Основная⁷⁸:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
3. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.П. Основы рационального питания - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с.
4. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
5. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.

Дополнительная⁷⁹:

⁷⁸Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

⁷⁹Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

1. Здоровое питание: тренды и перспективы : монография / А. В. Акамова, Е. В. Вишняков, Д. С. Грицаненко [и др.]. – Новосибирск, 2020. – 230 с.
2. Здоровое питание: роль БАД : монография / В. А. Тутельян, Г. Г. Онищенко, К. Г. Гуревич, А. В. Погожева. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 480 с.
3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаева и др. Москва 2008. – 96с.
4. Клиническая диетология / В. П. Шевченко; под ред. В. Т. Ивашкина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.
5. Нутрициология: учебник Тель Л.З. - М. : Литтерра, 2016. – 268с.
6. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; №6/2012)
7. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
8. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007.
9. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
- 10.Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).
- 11.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
5. Диетология: dietolog-online.ru
6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
8. Медицинская библиотека www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie
9. Шевченко В. П.Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
- 10.Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>

11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / -
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс]
<http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

10.8. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 8 «КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В ОТДЕЛЕНИЯХ МЕДИЦИНСКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»⁸⁰

Трудоемкость освоения: _46_ акад. час.

Трудовая функция⁸¹:

D/09.6.1

Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации

**Содержание⁸² рабочей программы учебного модуля 8
 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях
 медицинской организации».**

Код	Название и темы рабочей программы
8.1	Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации
8.1.1	Методика организации и охраны труда персонала пищеблока медицинской организации
8.1.2	Методика организации санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации
8.1.3	Методика планирования и организации рационального лечебного питания в медицинской организации
8.1.4	Методика выписки лечебного питания для больных в медицинской организации
8.1.5	Методика контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.
8.1.6	Контроль технологии приготовления пищи
8.1.7	Методика контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации и организации выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации

Учебно-методическое сопровождение реализации рабочей программы учебного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации».

Тематика самостоятельной работы обучающихся:⁸³

⁸⁰Здесь и далее, указывается полное наименование модуля, темы программы и количество отведенных на нее часов (включая самостоятельную работу) в соответствии с учебным планом.

⁸¹Формулировка трудовой функции должна соответствовать п.5.2.

⁸²В содержании рабочей программы раскрываются знания, умения, навыки, указанные в паспорте компетенций

1. Охрана труда персонала пищеблока медицинской организации
2. Технология приготовления пищи.

Примеры оценочных средств освоения рабочей программы учебного модуля 8 «Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации»:⁸⁴

Перечень контрольных вопросов:

1. Кто из персонала отвечает за выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации?
2. Какое предполагается оснащение и оборудование буфетной?
3. Какое предполагается оснащение и оборудование столовой?
4. Какая посуда разрешена при транспорте готовой пищи?
5. В чем заключаются правила выдачи готовой продукции из пищеблока на отделения?
6. Как оценивается состояние транспортной посуды для готовой пищи?
7. В чем заключается контроль санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения?
8. Как проверяются условия раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах,
9. Кто проводит контроль за организацией питания и кормления больных в палатах?
10. Кто контролирует достаточность и состояние столовой посуды и приборов?
11. Кто получает порционные требования медицинских отделений?
12. Как проводится экспертная оценка пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок?

Перечень контрольных заданий:

1. Перечислите этапы процесса выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
2. Объясните цели проведения целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации

⁸³ При оформлении программ повышения квалификации обращается **особое внимание** на возможность реализации ее модулей в качестве самостоятельной работы слушателей.

⁸⁴ В качестве оценочных средств могут использоваться тестовые задания, ситуационные задачи, контрольные вопросы. **Каждая рабочая программа учебного модуля (дисциплины) должна иметь сформированный фонд оценочных средств, обеспечивающий контроль и оценку результатов обучения слушателей.**

3. Сформулируйте этапы проверки условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах
4. Объясните как осуществляется контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
5. Поясните порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
6. Обоснуйте правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
7. Перечислите технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
8. Обоснуйте порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение.
9. Перечислите критерии качества лечебного питания
10. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации

**Фонд оценочных средств к рабочей программе учебного модуля 8
«Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях
медицинской организации»:**

Инструкция: выберите правильный вариант ответа

1. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

- А) диетсестра пищеблока
- Б) ст. мед. сестра;
- В) постовая мед. сестра;
- Г) буфетчица
- Д) санитарка

Ответ г

2. Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:

- А. врач диетолог
- Б. повар
- В. Диетсестра
- Г) начмед
- Д)главный врач

Ответ а,б

3. Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя:

- а) фактический выход блюда
- б) температуру блюд
- в) органолептические свойства
- г) соответствие блюд диетам
- д) количество отходов

Ответ б,в

4. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

- а) закладки;
- б) выхода готовой продукции

Ответ б

5. Температура холодных блюд при раздаче :

- а) не ниже 15° С
- б) не выше 20° С
- в) не ниже 25° С

Ответ а

6. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

- а) 45 - 50° С
- б) 57 - 62° С
- в) 70- 90° С

Ответ б

7. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- а) 1 часа
- б) 2 часов индивидуальная чистка;
- в) 3 часов

Ответ б

8. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- а) + 40°
- б) + 50°
- в) + 55°
- г) + 65°
- д) + 75°

Ответ г

9. Питание постельных больных осуществляет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра;

В) постовая мед. сестра;

Г) дежурный врач.

Ответ в

10. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

А)врач-диетолог

б) диетсестра

в) зав-производством (шеф - повар)

г)дежурный врач

Ответ б,в

11. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

А)закладки

б) выхода готовой продукции

Ответ б

12. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

А) порционник отделения

Б) меню – раскладка

В) заявка на питание

Г) ежедневное тению

Д) таблица химического состава блюд

Ответ б

13. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:

А)главный врач

Б) врач – диетолог

В) диетсестра

Г) кладовщик

Д) повар

Ответ г,д

14. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

А)главного врача

Б) врача диетолога

В) диетсестру

Г) заведующего складом (кладовщика)

Ответ г

15. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

А) №530 от -0-1984 г

б) № 330 от -0-2003 г

Ответ б

Литература к учебному модулю 8 «Контроль организации лечебно-го питания пациентов в отделениях медицинской организации»:

Основная⁸⁵:

1. Диетология: руководство. 5-издание. Под ред. А.Ю. Барановского. – СПб. : Питер, 2018. – 1104 с.
2. Королев А.А., Гигиена питания: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с.
3. Нутрициология и клиническая диетология : национальное руководство / под ред. В. А. Тутельяна, Д. Б. Никитюка. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 1008 с.
4. Михайлова, Л. А. Основы диетологии : учебное пособие / Л. А. Михайлова, Э. С. Томских, Б. В. Нимаева. – Чита, 2020. – 128 с.

Дополнительная⁸⁶:

1. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство. М.А. Самсонов, И.В. Медведева, С.И. Матаева и др. Москва 2008. – 96с.
2. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 г. №330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
3. Руководство для средних медицинских работников/ Под ред.ю.п., Никитина, В.М. Чернышева. М. ГЭОТАР-Медиа, 2007.
4. Сборник материалов для организаторов сестринского дела : методические рекомендации для старших и гл. мед. сестер / ред. О. А. Бучко [и др.]. - СПб. : Береста, 2012. - 736 с. - (Ассоциация медицинских сестер России).
5. Современная диетология для медицинских сестер / сост. М. А. Пиманова. -М. : Мед. проект, 2012. -80 с. -(В помощь практикующей мед. сестре ; Ноб/2012)

⁸⁵ Основная учебная литература включает учебные издания (учебники, учебные пособия), научные издания (монографии), национальные руководства, стандарты, клинические рекомендации, изданные за последние 5 лет, освещающие содержание всех разделов образовательной программы. Количество источников: от 1 до 4-х. Важным требованием является реальная доступность литературы для обучающихся.

⁸⁶ Дополнительная учебная литература содержит дополнительный материал к разделам и темам программы.

6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.3.2630 10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
7. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" 30 марта 1999 года N 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями).

Интернет-ресурсы:

1. Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ (www.minzdravsoc.ru);
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru>
3. Научная электронная библиотека: <http://www.eLibrary.ru>
4. Сайт диетологии России: www.dietolog.org
5. Диетология: dietolog-online.ru
6. Практическая диетология, журнал: www.praktik-dietolog.ru
7. Лечебное питание и диеты: dietpitanie.net
8. Медицинская библиотека [www/bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie](http://www.bibliotecar.ru/lechebnoe-pitanie)
9. Шевченко В. П. Клиническая диетология [Электронный ресурс] / <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html>
10. Лапкин М.М., Основы рационального питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970442470.html>
11. Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>
12. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс] <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

11. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

11.1 Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки медицинских сестер по теме «**ДИЕТОЛОГИЯ**» реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Содержание ДОТ определяется организацией, с учетом предложений организаций, содержание дополнительных профессиональных программ.

Сроки и материалы ДОТ определяются организацией, самостоятельно, исходя из целей обучения. Продолжительность согласовывается с руководителем организации, где она проводится.

Проведение дистанционного обучения по программе профессиональной переподготовки «Диетология» реализуется с помощью вебинарных платформ. Очное обучение с применением ДОТ предусматривает 42 академических часов лекций в онлайн-режиме по различным разделам программы.

Для организации процесса обучения на кафедре созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды.

Материально-техническое оснащение учебного процесса с использованием ДОТ обеспечивается необходимыми средствами:

- учебными аудиториями, оснащенными проекционной техникой, современными персональными компьютерами, имеющими выход в Интернет, доступ к принтерам и ксероксам;
- программным обеспечением для реализации учебного процесса с использованием дистанционных образовательных технологий;
- телекоммуникационным каналом с пропускной способностью, достаточной для организации учебного процесса и обеспечения оперативного доступа к учебно-методическим ресурсам.

12. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

12.1. Промежуточная аттестация обучающихся.

Аттестация промежуточная – установление соответствия усвоенного содержания образования планируемым результатам модуля, раздела и др.

12.2. Итоговая аттестация обучающихся.

Аттестация итоговая – установление соответствия усвоенного содержания образования планируемым результатам обучения по ДПП и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения программы, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе профессиональной переподготовки врачей по специальности «Диетология» проводится в форме экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку специалиста в соответствии с квалификационными требованиями, профессиональными стандартами, утвержденными Порядками оказания медицинской помощи.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – диплом о профессиональной переподготовке.

13. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

13.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации.

Форма промежуточной аттестации:

1. Тестовый контроль
2. Собеседование
3. Решение ситуационных задач

Примерная тематика контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку обучающегося:

1. Что включает в себя понятие о рациональном питании и его основных принципах?
2. Какова пищевая и биологическая ценность основных компонентов пищи?
3. Какова роль белка в организме человека?
4. Какова функция липидов в организме человека?
5. Какие основные функции жиров в организме человека?
6. Какова роль витаминов в организме человека?
7. Какова роль минеральных веществ в организме человека?
8. Как рассчитываются суточные энерготраты?
9. Как проводится оценка фактического рациона питания?
10. Каковы основные принципы организации диетического питания?
11. Какие виды лечебно-профилактического питания применяются на предприятиях?
12. Какова структура рациона лечебно-профилактического питания?
13. Какие медицинские документы необходимы для организации лечебного питания в ЛПУ?
14. Какие существуют требования к составлению картотеки блюд?
15. Как проводится методика изменения наборов продуктов в карточках - раскладках?
16. Какими величинами определяется понятие «закладки блюда»?
17. Каков механизм перевода веса брутто в вес нетто?
18. Как проводится подсчёт химического состава блюда (белков, жиров, углеводов) и калорийности?
19. Что включает в себя семидневное сводное меню?
20. Как составляются ежедневные меню-раскладки? Какие показатели должны точно указываться в этом документе?
21. Какие документы относятся ко второй группе медицинской документации при организации лечебного питания?
22. Каковы этапы разработки цикличного меню?
23. Какие необходимо соблюдать гигиенические требования при проектировании предприятий общественного питания?
24. В чем заключается методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд?
25. Из каких звеньев складывается составления планового сезонного и семидневного меню по диетам?

Примеры заданий, выявляющих практическую подготовку обучающегося:

Перечень контрольных заданий:

1. Перечислите принципы рационального питания
2. Дайте характеристику основным теориям питания
3. Перечислите основные пищевые вещества
4. Предоставить характеристику белков пищи

5. Сформулируйте функции жиров в организме человека
6. Объясните основные отличия ненасыщенных и насыщенных жирных кислот
7. Перечислите функции углеводов пищи
8. Дайте характеристику водорастворимым витаминам
9. Перечислите основные функции минеральных веществ в организме человека
10. Объясните методику определения суточных энергозатрат
11. Дать характеристику и объяснить роль функциональных продуктов в лечебно-профилактическом питании
12. Сформулировать основные компоненты методики разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд
13. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности основного варианта стандартной диеты
14. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании
15. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности варианта диеты с высоким содержанием белка
16. Назовите основные критерии эффективности диспансеризации.
17. Перечислите методику формирования картотеки блюд
18. Назовите принципы лечебного питания в медицинской организации
19. Перечислите методику ведения учетной и отчетной документации по организации, контролю лечебного питания в медицинской организации

Примеры контрольно-оценочных материалов:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа.

1. К принципам рационального питания относятся:
 - А) соответствие энергетической ценности рациона суточным энергозатратам и содержания пищевых веществ в рационе
 - Б) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона
 - В) соблюдение режима питания
 - Г) разнообразие пищевых продуктов в рационе
 - Д) разнообразие блюд в рационе
 - Е) все варианты правильные

Ответ: е

2. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:
 - А) семидневное сводное меню;
 - Б) картотека блюд;

- В) сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- Г) все перечисленное;
- Д) ведомость на выдачу продуктов.

Ответ б

3. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно — это:

- А) картотека блюд;
- Б) ведомость на выдачу продуктов;
- В) сведения о наличии больных;
- Г) меню-раскладка;
- Д) требования по получению продуктов со склада на пищеблок.

Ответ г

4. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- А) диетолог;
- Б) диетсестра;
- В) повар;
- Г) зав. производством;
- Д) калькулятор.

Ответ: б

5. Картотеку блюд утверждает:

- А) диетолог;
- Б) заведующий производством;
- В) заведующий пищеблоком;
- Г) главный врач;
- Д) главный бухгалтер.

Ответ г

6. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- А) главврач;
- Б) диетолог;
- В) зам, главврача по лечебной части;
- Г) зам. главврача по АХЧ;
- Д) шеф-повар.

Ответ а

7. Для составления циклического меню необходимы следующие документы:

- А) характеристика диет
- Б) картотека лечебных блюд
- В) рекомендуемые величины физиологических потребностей
- Г) химический состав блюд и кулинарных изделий
- Д) нормы взаимозаменяемости продуктов по белку и углеводам
- Е) таблица взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд

Ответ : б,в,г,е

8. Количество экземпляров карточек- раскладок на пищеблоке должно составлять:

- А) 1
- Б) 2
- В) 3

Ответ: в

9. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть:

- А) 1:1,2:4,
- Б) 1:1,1:4,8
- В) 1,1:1,2:5,2

Ответ: б

10. Вес брутто - это вес рыночного продукта:

- А) неосвобождённого от несъедобной части
- Б) освобождённого от несъедобной части

Ответ: а

11. Суточная потребность в энергии человека зависит от:

- А) возраста
- Б) расы
- В) характера трудовой деятельности
- Г) климата
- Д) физической нагрузки

Ответ: а,в, г, д

12. Величина основного обмена – это затраты энергии на выполнение всех физиологических и биологических процессов

- А) в состоянии полного физического покоя
- Б) при тяжелой физической нагрузке
- В) при умственной нагрузке

Ответ : а

13. Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:

- а) меню ежедневное
- б) порционник
- В) картотеку блюд
- Г) меню - раскладку
- Д) ведомость на отпуск отделениям рационов питания

Ответ: а,б,г, д

13.2. Оценочные материалы итоговой аттестации

Форма итоговой аттестации: экзамен, включающий тестирование, собеседование, оценку практических навыков и умений

Примерная тематика контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку обучающегося:

Перечень контрольных вопросов:

1. Какие должностные обязанности медицинской сестры по диетологии?
2. Какие функции диетологической службы медицинской организации вы знаете?
3. В чем состоит основная функция диетологической службы медицинской организации?
4. Каковы основные приоритеты государственной политики по охране здоровья граждан РФ?
5. В чем заключается трудовое законодательство?
6. Какую документацию ведет диетсестра на пищеблоке медицинских организаций?
7. Какие должны соблюдаться условия безопасности режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций?
8. Какая существует документация по учету и отчетности работы пищеблока медицинских организаций?
9. Что такое система инфекционного контроля в медицинской организации?
10. В чем состоят задачи системы инфекционного контроля в медицинской организации?
11. Какие гигиенические требования к правилам личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации?
12. Кто должен осуществлять инфекционный контроль на пищеблоке медицинской организации?
13. В чем заключается система инфекционного контроля в медицинской организации?
14. Почему вопросы дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации являются актуальными?
15. Что такое дезинсекция?
16. Кто осуществляет мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации?
17. Какие растворы используются при дезинфекционных мероприятиях на пищеблоках медицинских организаций?
18. Какие санитарно-гигиенические требования к сбору, хранению и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений?
19. Что включает в себя понятие о рациональном питании и его основных принципах?
20. Какова пищевая и биологическая ценность основных компонентов пищи?
21. Какова роль белка в организме человека?

22. Какова функция липидов в организме человека?
23. Какие основные функции жиров в организме человека?
24. Какова роль витаминов в организме человека?
25. Какова роль минеральных веществ в организме человека?
26. Как рассчитываются суточные энерготраты?
27. Как проводится оценка фактического рациона питания?
28. Каковы основные принципы организации диетического питания?
29. Какие существуют требования к составлению картотеки блюд?
30. Как проводится методика изменения наборов продуктов в карточках - раскладках?
31. Какими величинами определяется понятие «закладки блюда»?
32. Каков механизм перевода веса брутто в вес нетто?
33. Как проводится подсчет химического состава блюда (белков, жиров, углеводов) и калорийности?
34. Как составляются ежедневные меню-раскладки? Какие показатели должны точно указываться в этом документе?
35. Какие документы относятся ко второй группе медицинской документации при организации лечебного питания?
36. Каковы этапы разработки циклического меню?
37. Какие необходимо соблюдать гигиенические требования при проектировании предприятий общественного питания?
38. В чем заключается методика разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд?
39. Из каких звеньев складывается составления планового сезонного и семидневного меню по диетам ?
40. Как оформляется дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам?
41. Что такое специализированное питание?
42. Как составлять меню-раскладку?
43. Как составить «сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании»?
44. Кто осуществляет контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет ?
45. Каково функциональное назначение овощного цеха?
46. Каково функциональное назначение мясорыбного цеха?
47. Как определяется % отходов и выход полуфабрикатов?
48. Как оценить рациональную организацию производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока?
49. Кто проводит контроль технологию приготовления диетических блюд?
50. Как проводят экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет?
51. Как оценить проб готовых блюд для лабораторного анализа
52. Наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке?
53. Кто определяет качество готовых диетических блюд?
54. Что такое бракераж?

55. Какую документацию должна вести диетсестра при контроле качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации?
56. Кто проводит методику отбора, хранения суточных проб пищевой продукции?
57. Как определяют выход готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам?
58. Как определяют органолептическую оценку готовой пищи из котла?
59. Как рассчитывают химический состав и энергетическую ценность пищевых продуктов?
60. Перечислите технологии приготовления диетических блюд
61. Как определяются потери при тепловой обработке продуктов?
62. В чем заключается пищевая ценность молочных продуктов?
63. В чем заключается пищевая ценность зерновых продуктов питания?
64. Как проводится экспертиза качества пищевых продуктов?
65. Как чужеродные вещества в пище влияют на здоровье?
66. Как изменяются физические свойства и химический состав продуктов при кулинарной обработке?
67. Какова температура готовой пищи?
68. Какое максимальное время доставки пищи в отделения медицинской организации?
69. Кто из персонала отвечает за выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации?
70. Какое предполагается оснащение и оборудование буфетной?
71. Какое предполагается оснащение и оборудование столовой?
72. Какая посуда разрешена при транспорте готовой пищи ?
73. В чем заключаются правила выдачи готовой продукции из пищеблока на отделения ?
74. Как оценивается состояние транспортной посуды для готовой пищи?
75. В чем заключается контроль санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения?
76. Как проверяются условия раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах?
77. Кто проводит контроль за организацией питания и кормления больных в палатах?
78. Кто контролирует достаточность и состояние столовой посуды и приборов?
79. Как осуществляется технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)?
80. Какие способы первичной обработки продуктов?
81. Какие отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов?
82. В чем заключается рациональная организация производственного процесса?
83. Кто контролирует качество готовой пищи на пищеблоке?

84. Как и кем проводится органолептическая оценка качества пищи пищевые отравления и их профилактика?
85. Кто осуществляет контроль хранения запасов продуктов?
86. Кто контролирует закладку продуктов в котел?
87. Кто проводит экспертную оценку готовой пищи из котла?
88. Как проводится анализ семидневного меню, химического состава?
89. Кто и когда осуществляет отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа?
90. Кто из персонала отвечает за выдачу готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации?
91. В чем заключается контроль санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделениях?
92. Как проверяются условия раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах?
93. Кто проводит контроль за организацией питания и кормления больных в палатах?
94. Кто контролирует достаточность и состояние столовой посуды и приборов?
95. Кто получает порционные требования медицинских отделений?
96. Как проводится экспертная оценка пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок?

Примеры заданий, выявляющих практическую подготовку обучающегося:

1. Сформулировать основные должностные обязанности медицинской сестры по диетологии
2. Перечислить законодательные акты РФ в области охраны здоровья граждан
3. Перечислить законодательные акты РФ в области охраны здоровья граждан и основы трудового законодательства по питанию
4. Перечислить организационные функции диетологической службы медицинской организации
5. Сформулировать основные функции диетологической службы медицинской организации
6. Объясните методику организации безопасности условий и режима труда персонала на пищеблоке медицинских организаций
7. Перечислите формы учета работы пищеблока медицинских организаций
8. Перечислите формы отчетности по результатам работы пищеблока медицинских организаций
9. Объясните методику организации и контроля прохождения медицинским персоналом предварительной и периодических медицинских осмотров
10. Перечислите принципы рационального питания
11. Перечислите основные пищевые вещества
12. Сформулируйте функции жиров в организме человека

13. Объясните основные отличия ненасыщенных и насыщенных жирных кислот
14. Перечислите функции углеводов пищи
15. Дайте характеристику водорастворимым витаминам
16. Перечислите основные функции минеральных веществ в организме человека
17. Объясните методику определения суточных энергозатрат
18. Дать характеристику и объяснить роль функциональных продуктов в лечебно-профилактическом питании
19. Сформулировать основные компоненты методики разработки (применения) карточки-раскладки на приготовление блюд
20. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности основного варианта стандартной диеты
21. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности стандартных диет, применяемых в лечебном питании
22. Дайте характеристику химического состава и энергетической ценности варианта диеты с высоким содержанием белка
23. Назовите основные критерии эффективности диспансеризации.
24. Перечислите методику формирования картотеки блюд
25. Назовите принципы лечебного питания в медицинской организации
26. Перечислите методику ведения учетной и отчетной документации по организации, контролю лечебного питания в медицинской организации
27. Перечислите правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
28. Перечислите этапы составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» на основании итоговых данных
29. Перечислите методику оформления дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам основные принципы проведения «Школ здоровья (пациентов)»
30. Объясните методику составления меню-раскладок на питание больных на следующий день
31. Значение «порционников на питание больных»
32. Перечислите формы и правила ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных в медицинской организации
33. Поясните методику составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме
34. Перечислите этапы ведения утвержденной медицинской документации при выписке лечебного питания для больных
35. Объясните методику расчета итоговых данных по меню-раскладке в медицинской организации
36. Перечислите всех сотрудников, участвующих в выдаче готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации

37. Перечислите основные меры профилактики эндокринных заболеваний
38. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации
39. Сформулируйте принципы контроля состояния транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи
40. Поясните принципы контроля поточности приготовления блюд
41. Перечислите правила соблюдения норм закладки продуктов в котел
42. Поясните принципы определения потерь при тепловой обработке продуктов
43. Поясните этапы проведения экспертной оценки пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок
44. Поясните правила контроля хранения запасов продуктов
45. Поясните этапы проведения экспертной оценки готовой пищи из котла
46. Перечислите правила допуска персонала и контроль отпуска готовой пищи
47. Поясните методику организации работы бракеражной комиссии и проведения бракеража готовой продукции
48. В чем заключается методика выдачи готовой пищи на отделения
49. Поясните методику отбора, хранения суточных проб пищевой продукции
50. Перечислите документацию, которую должна вести диетсестра при организации контроля качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации
51. Перечислите взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд
52. Перечислите нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд
53. Объясните принцип сочетания продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи
54. Объясните ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных
55. Сформулируйте принципы активной кардиоваскулярной профилактики
56. Перечислите гигиенические требования к мясным продуктам
57. Перечислите гигиенические требования к молочным продуктам
58. Перечислите гигиенические требования к зерновым продуктам
59. Объясните методику составления семидневного сезонного меню
60. Поясните, как чужеродные вещества в пище влияют на здоровье
61. Объясните технология приготовления диетических блюд
62. Перечислите правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения требования к транспортной посуде
63. Сформулируйте санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации

64. Перечислите этапы процесса выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
65. Объясните цели проведения целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации
66. Сформулируйте этапы проверки условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах
67. Объясните как осуществляется контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
68. Поясните порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
69. Обоснуйте правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
70. Перечислите современное оборудование пищеблока медицинской организации
71. Перечислите технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
72. Перечислите приемы тепловой обработки продуктов
73. Обоснуйте порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение.
74. Перечислите критерии качества лечебного питания
75. Проведите экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок
76. Перечислите этапы технологии приготовления диетических блюд
77. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации
78. Перечислите этапы процесса выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации
79. Объясните цели проведения целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации
80. Сформулируйте этапы проверки условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах
81. Объясните как осуществляется контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
82. Поясните порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях
83. Обоснуйте правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
84. Перечислите технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
85. Обоснуйте порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение.
86. Перечислите критерии качества лечебного питания

87. Объясните порядок выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения медицинской организации
88. Перечислите функции системы инфекционного контроля в медицинской организации
89. Перечислите нормативно-методические основы содержания и эксплуатации пищеблоков в медицинских организациях
90. Перечислите правила личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации?
91. Сформулируйте задачи мероприятий по соблюдению личной гигиены медицинского и обслуживающего персонала пищеблока медицинской организации
92. Объясните мероприятия инфекционного контроля на пищеблоке медицинской организации
93. Перечислите задачи и функции системы инфекционного контроля в медицинской организации?
94. Перечислите методику контроля маркировки посуды, инвентаря
95. Поясните правила использования маркировки посуды, инвентаря на пищеблоке медицинской организации по видам деятельности
96. Объяснить принципы дезинфекции на пищеблоках медицинской организации
97. Перечислите мероприятия по дезинсекции и дератизации на пищеблоках медицинской организации
98. Поясните методику проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, стерилизации на пищеблоках медицинской организации
99. Поясните как формируется потребность структурного подразделения в дезинфицирующих средствах
100. Объяснить методику сбора, хранения и утилизации отходов с пищеблоков лечебно-профилактических учреждений

Примеры контрольно-оценочных материалов:

Инструкция: выберите правильный вариант ответа.

1. Приказ, регулирующий организацию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:
 - а) № 530 от 5.05.1984 г.;
 - б) № 330 от 05.08.2003 г.;
 - в) №834н от 15.12.2014 г.;
 - г) №302н от 12.04.2011 г.
 - д) №514н от 10.08.2017 г.

Ответ: б

2. Что такое охрана труда?

А) это широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, направленных на создание

здоровых, безопасных и высокопроизводительных условий труда на предприятиях общественного питания.

Б) порядок безопасного передвижения по территории предприятия

В) происшествие, при котором в результате внезапного воздействия (механического, химического, теплового) внешней среды произошло повреждение органов человека

Ответ: а

3. Основными принципами охраны здоровья граждан являются:

А) соблюдение прав человека и гражданина в области охраны здоровья и обеспечение связанных с этими правами государственных гарантий;

Б) приоритет профилактических мер в области охраны здоровья граждан;

В) доступность медико-социальной помощи

Г) все варианты правильные

Ответ: г

4. Что обязательно должно находиться в пищеблоке?

А) мед. аптечка с необходимым набором медикаментов

Б) набор ножей

В) полотенце

Ответ: а

5. Назовите причины возникновения пожаров на предприятии?

А) Неосторожное обращение с огнем

Б) курение в недозволенных местах

В) искрение электропроводки, неправильное устройство, неисправность электрооборудования и освещения,

Г) грозовые разряды,

Д) самовозгорание.

Ответ: а,б,в,г,д

6. Принципы оказания неотложной помощи при тяжёлой электротравме:

А) Начать сердечно-лёгочную реанимацию и, по возможности, принять меры для удаления пострадавшего от источника тока.

Б) Освободить пострадавшего от контакта с источником тока, соблюдая меры личной предосторожности, и только после этого начать сердечно-лёгочную реанимацию.

В) Положить пострадавшего на землю.

Г) Облить водой.

Ответ: б

7. Каким нормативно-правовым документом оговаривается приоритет профилактических мер в системе охраны здоровья населения (статья2)

а) Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения...»

- б) «Основы законодательства РФ об охране здоровья...»
- в) Конституция РФ
- г) Закон РФ «О лицензировании...»
- д) Закон РФ «Об ограничении курения табака»

Ответ: б

8. Пищеблок медицинского учреждения – это:

- а) комплекс помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;
- б) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи;
- в) комплекс специальных помещений, в которых осуществляют хранение пищевых продуктов, их первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи.

Ответ: б

9. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ по санитарно-эпидемиологическим правилам:

- а) поточность производства;
- б) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- в) правильное составление документации

Ответ: а,б

10. Где можно хранить разделочные доски на пищеблоке согласно санитарным правилам?

- а) установленными на ребро в металлических кассетах;
- б) установленными на ребро в деревянных ящиках;
- в) в полиэтиленовых пакетах
- г) непосредственно на рабочих местах
- д) в тканевых (марлевых) мешках

Ответ: а,б,г

12. Основная задача дезинфектологии - как науки состоит в:

- а) Разработке научных основ проблем дезинфекции, дезинсекции, дератизации и стерилизации
- б) Проведении дезинфекционных мероприятий
- в) Организации дезинфекционного дела и стерилизации
- г) Контроле качества дезинфекционных и стерилизационных мероприятий

Ответ: а

13. Разделами дезинфекции являются:

- а) Собственно дезинфекция;
- б) Дезинсекция;

- в) Дератизация
- г) Все ответы правильны

Ответ: г

14. К основным требованиям, предъявляемым к дезинфектантам, относятся

- а) Высокая эффективность
- б) Безвредность
- в) Растворение в воде
- г) Все ответы правильны

Ответ: г

13. Дезинфицирующее средство должно обладать:

- а) Бактерицидным действием
- б) Вирулицидным действием
- в) Спороцидным действием
- г) Фунгицидным действием
- д) Все ответы правильны

Ответ: а, б, г

14. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют

- А) диетврач
- Б) шеф-повар;
- В) диетсестра;
- Г) главный врач;
- Д) Начмед

Ответ: а, в

15. К принципам рационального питания относятся:

- А) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе
- Б) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона
- В) соблюдение режима питания
- Г) разнообразие пищевых продуктов в рационе
- Д) разнообразие блюд в рационе
- Е) все варианты правильные

Ответ: е

16. Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- А) семидневное сводное меню;
- Б) картотека блюд;
- В) сведения о наличии больных, состоящих на питании;
- Г) все перечисленное;
- Д) ведомость на выдачу продуктов.

Ответ б

17. Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно — это:

- А) картотека блюд;
- Б) ведомость на выдачу продуктов;
- В) сведения о наличии больных;
- Г) меню-раскладка;
- Д) требования по получению продуктов со склада на пищеблок.

Ответ г

18. На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- А) диетолог;
- Б) диетсестра;
- В) повар;
- Г) зав. производством;
- Д) калькулятор.

Ответ: б

19. Картотеку блюд утверждает:

- А) диетолог;
- Б) заведующий производством;
- В) заведующий пищеблоком;
- Г) главный врач;
- Д) главный бухгалтер.

Ответ г

20. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- А) главврач;
- Б) диетолог;
- В) зам, главврача по лечебной части;
- Г) зам. главврача по АХЧ;
- Д) шеф-повар.

Ответ а

21. Для составления циклического меню необходимы следующие документы:

- А) характеристика диет
- Б) картотека лечебных блюд
- В) рекомендуемые величины физиологических потребностей
- Г) химический состав блюд и кулинарных изделий
- Д) нормы взаимозаменяемости продуктов по белку и углеводам
- Е) таблица взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд

Ответ : б,в,г,е

22. Количество экземпляров карточек- раскладок на пищеблоке должно составлять:

- А) 1
- Б) 2
- В) 3

Ответ: в

23. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в рационе питания должно быть:

- А) 1:1,2:4,
- Б) 1:1,1:4,8
- В) 1,1:1,2:5,2

Ответ: б

24. Вес брутто - это вес рыночного продукта:

- А) неосвобождённого от несъедобной части
- Б) освобождённого от несъедобной части

Ответ: а

25. Суточная потребность в энергии человека зависит от:

- А) возраста
- Б) расы
- В) характера трудовой деятельности
- Г) климата
- Д) физической нагрузки

Ответ: а, в, г, д

26. Величина основного обмена – это затраты энергии на выполнение всех физиологических и биологических процессов

- А) в состоянии полного физического покоя
- Б) при тяжелой физической нагрузке
- В) при умственной нагрузке

Ответ : а

27. Диетсестра пищеблока ежедневно составляет:

- а) меню ежедневное
- б) порционник
- В) картотеку блюд
- Г) меню - раскладку
- Д) ведомость на отпуск отделением рационов питания

Ответ: а, б, г, д

28. Функции диетсестры при организации питания больных:

- а) составление порционников
- б) снятие пробы
- в) осуществление контроля качества продуктов и их закладке

г) контроль доставки готовой пищи в отделения

Ответ: а,б,в,г

29. В соответствие с полученными сведениями медицинская сестра диетическая выписывает меню раскладку на:

- а) текущий день
- б) на следующий день
- в) на неделю

Ответ: б

30. Вновь поступившие в отделение больные:

- а) питаются по диете ОВД
- б) питаются по высокобелковой диете
- в) питаются только буфетной продукцией
- г) в день поступления питание не предусмотрено

Ответ: а

31. Больным сахарным диабетом в состоянии компенсации должны ограничиваться в питании:

- А) белки;
- Б) жиры;
- В) углеводы;
- Г) минеральные соли;
- Д) пищевые растительные волокна.

Ответ: в

32. В рационе больных ожирением количество поваренной соли:

- А) не изменяется;
- Б) увеличивается;
- В) уменьшается;
- Г) зависит от сопутствующих заболеваний;
- Д) зависит от времени года.

Ответ: г

33. В период обострения туберкулеза при выраженном распаде тканей количество белка должно быть доведено до:

- А) 100 г;
- Б) 110-120 г;
- В) 120-140 г;
- Г) 80 г;
- Д) 90 г.

Ответ: в

34. Возможна ли на пищеблоке замена одного продукта другим?

а) да, при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов

- б) нет, это запрещено
- в) иногда
- г) да

Ответ: а

35. Какой документ составляет медицинская сестра диетическая при выписке питания для больных?

- а) меню раскладку по форме №44-МЗ
- б) «Сводные сведения» количества больных
- в) отметку в бракеражном журнале
- г) «Порционник на питание больных» по форме № N-1-84

Ответ: а

36. Как часто утверждается меню раскладка?

- а) 1 раз в неделю
- б) 1 раз в 10 дней
- в) 1 раз в сезон
- г) ежедневно

Ответ: г

37. При поступлении больного в лечебно-профилактическое учреждение лечебное питание назначается:

- а) врачом приемного отделения
- б) дежурным врачом
- в) врачом диетологом

Ответ: б

38. Медицинская сестра диетическая составляет меню-раскладку по форме №44-МЗ на питание больных на следующий день при участии:

- а) врача- диетолога
- б) дежурного врача
- в) зав. производства
- г) бухгалтера

Ответ: а,в,г

39. Характеристика каждой диеты включает:

- А) цель и показания к назначению
- Б) химический состав и энергетическую ценность
- В) продуктовый набор и кулинарную обработку
- Г) режим питания
- Д) перечень допускаемых и противопоказанных блюд

Ответ: а,б,в,г,д

40. При построении любой диеты учитываются следующие принципы:

- а) обеспечение физиологических потребностей в пищевых веществах
- Б) возможности больного в усвоении пищи

- В) местное или общее воздействие пищи на организм
- Г) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
- д) соответствующая кулинария обработка пищи

Ответ: а,б,в,г,д

41. Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:

- А)здоровых людей
- б) больных острыми заболеваниями
- в) больных хроническими заболеваниями

Ответ: б,в

42. При составлении пищевых рационов учитывают их сбалансированность по:

- а) белкам
- б) углеводам
- в) аминокислотам
- г) витаминам
- д) жирам

Ответ: а,б,в,г,д

43. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

- А) старшими медсестрами отделений
- Б) заведующими отделений
- В) главной медицинской сестрой

Ответ: а

44. При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:

- А) пересчитать все компоненты составив пропорцию
- Б) убрать или прибавить какой-то продукт

Ответ: а

45. Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- а) семидневное сводное меню
- б) картотека блюд
- в) сведения о наличии больных, состоящих на питании
- г) ведомость на выдачу продуктов

Ответ а,б,в,г

46. Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:

- а) I и II категории
- б) тощее

Ответ а

47. Какие продукты являются наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков?

- а) Белок мяса птицы
- б) Мясо рыбы
- в) Баранина
- г) Мясо крупнорогатого скота

Ответ а

48. Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:

- а) «макаронны по флотски»;
- б) блинчики с начинкой
- в) винегрет

Ответ а,б

49. Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:

- а) легкое отделение мяса от кости
- б) положительные пробы «на нож»
- в) ослизненная поверхность

Ответ а,б

50. Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:

- а) яркий свет
- б) высокая температура воздуха
- в) соприкосновение с воздухом

Ответ а

51. Отравление рыбой опасны из-за:

- а) прогоркания в ней жиров;
- б) разложения белка
- в) разрушения витаминов

Ответ: а,б

52. Готовые рубленые изделия из мяса на разрезе имеют:

- а) розовый цвет;
- б) серый цвет

Ответ б

53. Срок хранения йодированной соли:

- а) 6 мес;
- б) 1 мес
- в) 1 год

Ответ: а

54. Готовность блюд из рыбы определяется по:

- А) времени готовки
- б) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

Ответ б

55. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:

- А) рубленых продуктов
- Б) гарниров
- В) порционных продуктов

Ответ в

56. Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:

- А) 1 раз в 6 мес
- Б) 1 раз в год
- В) 1 раз в 3 мес

Ответ а

57. Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся

- А) к официальной руководящей документации пищеблоков
- Б) к местной документации пищеблока

Ответ а

58. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;
- Д) главврача.

Ответ в

59. Наиболее длительно процесс насыщения влагой при замачивании протекает у:

- А) пшена;
- Б) риса;
- В) гречневой крупы;
- Г) перловой крупы;
- Д) геркулеса.

Ответ г

60. Для получения диетического сметанного соуса необходимы все следующие компоненты, кроме:

- А) бульона;
- Б) перца;
- В) мучной белой пассировки;
- Г) сметаны;
- Д) соли.

Ответ б

61. В диетическом питании бульоны редко готовятся из:

- А) мяса;
- Б) костей;
- В) птицы;
- Г) грибов;
- Д) рыбы.

Ответ г

62. Для приготовления вкусного бульона мясо закладывают:

- А) в кипящую воду;
- Б) в холодную воду;
- В) в подогретую воду;
- Г) это не имеет значения.

Ответ б

63. Процесс варки слизистого отвара продолжается:

- А) 10-15 мин.;
- Б) 40-45 мин.;
- В) 1-3 часа;
- Г) 6 часов;
- Д) 8 часов.

Ответ д

64. Бланширование - это

- а) кратковременное (1-5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром
- б) ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 10 мин
- в) нагревание продукта перед его тепловой обработкой
- г) все перечисленное

Ответ а

65. В диеты, требующие ограничения углеводов, вводят отруби:

- А) в цельном виде;
- Б) после специальной обработки с вымыванием крахмала;
- В) в любом виде;
- Г) после специальной обработки.

Ответ б

66. При приготовлении отвара шиповника следует:

- А) после закипания прекратить дальнейшую термическую обработку;
- Б) после закипания выдержать на маленьком огне 10 минут;
- В) после закипания выдержать на маленьком огне 30 минут;
- Г) не доводить до кипения и настоять.

Ответ б

67. Тушение - это:

- А) предварительно обжаривание и варка;
- Б) предварительное обжаривание и последующая варка припусканием с добавлением пряностей и приправ;
- В) варка с добавлением пряностей в плотно закрытой посуде;
- Г) все перечисленное
- Д) обжаривание.

Ответ Б

68. Размораживание мяса производят в:

- А) воздушной среде, в специальных камерах;
- Б) воде;
- В) воздушной среде на столах;
- Г) в специальных закрытых камерах;
- Д) в холодильных камерах.

Ответ А

69. Суфле - это:

- А) протертый исходный продукт;
- Б) рубленый исходный продукт;
- В) блюдо, приготовленное при помощи взбитых белков;
- Г) конфеты.

Ответ А

70. Нежность мяса зависит от содержания в нем:

- А) воды;
- Б) белка;
- В) липидов;
- Г) всего перечисленного.

Ответ Б

71. Овощи следует варить:

- А) при закрытой крышке;
- Б) при открытой крышке;
- В) под давлением;
- Г) в СВИ-шкафах.

Ответ а

72. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;

Ответ в

74. Органолептические показатели и пищевая ценность рыбных блюд выше, если они приготовлены из:

- А) охлажденной рыбы;
- Б) свежевывловленной рыбы;
- В) рыбы длительного хранения;
- Г) мороженой рыбы.

Ответ в

75. Рыбу рекомендуется размораживать:

- А) на воздухе;
- Б) в воде;
- В) в специальной ванне с водой $T + 15-20\text{ C}$ соотношением Р В 1:4
- Г) способ размораживания значения не имеет.

Ответ в

76. Как фиксируются результаты пробы пищи?

- А) пищу пробует дежурный врач;
- Б) пищу пробует диетсестра;
- В) дежурный врач делает запись в журнале готовой пищи
- Г) дежурный врач докладывает диетсестре.

Ответ в

77. В обязанности санитарок-буфетчиц входит:

- а) разогрев остывших блюд
- б) приготовление не сложных блюд чай, кофе
- в) приготовление супов

Ответ а,б

78. Документ, по которому выписываются продукты на пищеблок со склада,
- это

- а) требование на получение продуктов на пищеблок
- б) меню-раскладка
- в) ведомость на выдачу продуктов в отделения

Ответ: а

79. Продукты со склада на пищеблок получает

- а) диетическая сестра
- б) заведующий производством (шеф-повар)
- в) повар
- г) диетолог
- д) шеф-повар и диетическая сестра

Ответ: б

80. Буфетные продукты получают

- а) по отдельному требованию
- б) через пищеблок
- в) как удобнее

Ответ: а

6. Со склада буфетные продукты получает

- а) шеф-повар
- б) диетическая сестра
- в) буфетчица

Ответ: в

81. Готовые блюда в отделения выдаются

- а) по меню-раскладке
- б) по ведомости на выдачу продуктов в отделения
- в) по меню-требованию

Ответ: б

82. Обязаны расписаться на выдачу продуктов в отделение в ведомости

- а) диетическая сестра
- б) диетолог
- в) буфетчица

Ответ: в

83. Закладка продуктов в котел производится в присутствии

- А) зав. производством;
- Б) повара;
- В) диетсестры;
- Г) дежурного врача;
- Д) главврача.

Ответ: в

84. Питание постельных больных осуществляет:

- А) лечащий врач;
- Б) ст. мед. сестра;
- В) постовая мед. сестра;
- Г) дежурный врач.

Ответ в

85. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

- а) порционник
- б) меню – раскладку
- в) номенклатуру диет
- г) меню

Ответ: а

86. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:

- а) 2 часа
- б) 3 часа
- в) 6 часов

Ответ: а

87. Тара для готовой пищи должна быть:

- А)эмалированной
- Б) изготовлена из пищевого алюминия
- в) изготовлена из пищевого железа

Ответ в

88. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

- А) диетсестра пищеблока
- Б) ст. мед. сестра;
- В) постовая мед. сестра;
- Г) буфетчица
- Д) санитарка

Ответ г

89. Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:

- А. врач диетолог
- Б. повар
- В. Диетсестра
- Г) начмед
- Д)главный врач

Ответ а,б

90. Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя:

- а) фактический выход блюда
- б) температуру блюд
- в) органолептические свойства
- г) соответствие блюд диетам
- д) количество отходов

Ответ б,в

91. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

- а) закладки;
- б) выхода готовой продукции

Ответ б

92. Температура холодных блюд при раздаче :

- а) не ниже 15° С
- б) не выше 20° С
- в) не ниже 25° С

Ответ а

93. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- а) 1 часа
- б) 2 часов индивидуальная чистка;
- в) 3 часов

Ответ б

94. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- а) + 40°
- б) + 50°
- в) + 55°
- г) + 65°
- д) + 75°

Ответ г

95. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- А) врач-диетолог
- б) диетсестра
- в) зав-производством (шеф - повар)
- г) дежурный врач

Ответ б,в

96. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

- А) закладки
- б) выхода готовой продукции

Ответ б

97. Основным документом для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделение является:

- А) порционник отделения
- Б) меню – раскладка
- В) заявка на питание
- Г) ежедневное меню
- Д) таблица химического состава блюд

Ответ б

98. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:

- А) главный врач
- Б) врач – диетолог
- В) диетсестра
- Г) кладовщик
- Д) повар

Ответ г,д

99. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

- А) главного врача
- Б) врача диетолога
- В) диетсестру
- Г) заведующего складом (кладовщика)

Ответ г

100. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

- А) №530 от -0-1984 г
- б) № 330 от -0-2003 г

Ответ б

Задачи:

Задача 1.

В медицинской организации должна быть сформирована система внутреннего контроля организации лечебного питания.

Задание: Определите перечень действий для формирования система внутреннего контроля организации лечебного питания и эффективной ее работы?

Эталон ответа: Осуществление полного предметно-количественного учета Система включает ряд обязательных требований: соблюдение законодательства; точность и полнота ведения документации предметно-количественного учета продуктов питания; своевременность подготовки достоверной отчетности по закупке и расходованию продуктов питания, в том числе и бухгалтерской. В медицинской организации разрабатывается внутреннее положение о контроле организации и проведении лечебного питания (организующий приказ). Ответственным за организацию лечебного питания в медицинском учреждении назначается заместитель главного врача по лечебной работе, а непосредственным исполнителем — врач-диетолог. Определяются ответственные за каждый этап организации лечебного питания. Приказом Минздрава России от 5.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями) утверждено, что «врач-диетолог отвечает за организацию лечебного питания и адекватное применение его во всех отделениях учреждений здравоохранения» (Приложение 1, пункт 2).

Задача 2.

На склад пищеблока стационарного отделения медицинской организации поступила партия молока.

Задание: Опишите алгоритм действий приемки продукции и экспретицы качества продукции

Эталон ответа: Каждая принимаемая партия молока и молочных продуктов должна иметь сопроводительные документы: о количестве – счет-фактуру, товарно-транспортную накладную предприятия-изготовителя и удостове-

ние о качестве. При приемке молока обращают внимание на внешний вид тары, состояние поверхности, наличие деформации или ржавчины на металлической таре; загрязнений, сколов на стеклянных бутылках на герметичность бумажной или полимерной тары. Сопоставляют сроки хранения по маркировке и сопроводительным документам. Определяют температуру поступившего молока. Приемку молока по количеству проводят путем сплошной проверки всей партии.

Задача 3.

Бракеражный контроль в медицинской организации в составе 1 человека проводится бракеражной комиссией органолептическим методом. Бракераж пищи проводился до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Снятие бракеражной пробы осуществлялось за 1.30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу брали из общего котла, предварительно не перемешивая тщательно пищу в котле. Результаты бракеража не регистрировались.

Задание:

1. Правильно ли выполнялся бракераж готовой продукции.
2. Какие были допущены нарушения при проведении бракеража готовой продукции?
3. Определите условия допуска/не допуска пищи к раздаче?

Эталон ответа:

1. Бракеражный контроль в медицинской организации проведен с нарушениями.
2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее 3-х человек. бракеражной комиссией проводится органолептическим методом. Снятие бракеражной пробы ДПП ПП «Диетология» 288 часов должно осуществляться за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Необходимо обязательное внесение результатов бракеража в «Журнал бракеража готовой продукции» и только затем разрешается выдача готовой пищи.
3. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

Задача 4.

Провести анализ рациона питания у женщины 40 лет, работника банка, среднесуточный пищевой рацион у которой (средний за неделю) следующий:

Завтрак: Каша овсяная с маслом сливочным, кофе черный с сахаром (10мг), хлеб пшеничный их муки 1-го сорта (100г), картофель (150 г), колбаса вареная, докторская (25 г)

Обед: Суп молочный с лапшой, говядина 2-й категории (100 г), сок яблочный (200 г), лук репчатый (5 г), масло подсолнечное (15 г), помидор (15 г), хлеб ржаной (150 г)

Ужин: яичница из двух яиц, сыр голландский (20 г), масло сливочное несоленое (10 г), хлеб пшеничный их муки 1-го сорта (100г), сахар (25 г), макароны (50 г)

Эталон ответа:

Суточная калорийность питания составляет 1935 ккал. В рационе присутствуют белки (52,7 г), в том числе животного происхождения (28 г), жиры (48,8 г), в том числе 8,4 г – растительного происхождения, углеводы (344 г). Минеральные элементы – кальций -315,7 мг, фосфор -1080,1 мг. Витамины: 0,2 мг ретинола, 0,9 мг каротина, 46,2 мг витамина С, тиамин 1,01 мг.

Сначала анализируем энергетическую ценность (ЭЦ) рациона и ее соответствие энерготратам с учетом профессии, пола и возраста: По интенсивности труда и энергозатратам, пациентка относится к 1-й группе интенсивности труда. ЭЦ рациона несколько выше рекомендуемой нормы питания для женщин данного возраста (1935 ккал вместо 1800 ккал – табл. 26), но укладывается в допустимые колебания в 10% от нормы. Затем проводим анализ качественного состава рациона (количество белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов):

- общее количество белка составляет 52,7 г, что в пределах допустимых колебаний от рекомендуемой ФН (58 г). Существенный недостаток рациона – низкое содержание в нем белков животного происхождения (28 г), которые составляют только 48% вместо 55 (32 г).

- суммарное количество жиров в рационе (48,8 г) ниже рекомендуемой величины (60 г). Значительно снижено содержание в рационе жиров растительного происхождения – 8,4(17%) вместо рекомендуемых 30%.

В рационе количество углеводов больше нормы (344 г при норме 257 г). Соотношение белков, жиров, углеводов находится в пределах 1:1:7, что также указывает на преобладание углеводов в рационе и несбалансированность основных питательных веществ.

При анализе содержания в рационе минеральных солей отмечен значительный недостаток солей кальция (315,7 мг при норме 800 мг) и фосфора (1080,1 мг при норме 1200 мг). Нарушено оптимальное отношение между кальцием и фосфором (в рационе оно составляет 1:3). Содержание витамина А (0,2 мг ретинола и 0,9 мг каротина в рационе при рекомендуемой потребности соответственно 0,3 и 2,1 мг) свидетельствует о недостаточном поступлении каротина. Количество витамина С в рационе также недостаточно. С учетом разрушения при кулинарной обработке его содержание составляет 24,4 вместо 105 мг, необходимых для обеспечения рекомендуемой нормы.

Формулируем заключение: Питание пациентки энергетически несколько избыточно и качественно неполноценно. В рационе снижено содержание белков (в большей мере животного происхождения), жиров (особенно растительного происхождения), содержится избыточное количество углеводов, недостаточно Са и Р, витамина С и каротина). Необходимо отметить несба-

лансированность питания, а именно неблагоприятное соотношение между белками, жирами и углеводами, белками животного и растительного происхождения, жирами животного и растительного происхождения, Са и Р.

14. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ

14.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса:

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Место работы, должность
1.1	Организационно-правовые основы труда персонала пищеблока медицинской организации	Лобыкина Елена Николаевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни
1.2	Организационно-правовые основы охраны труда персонала пищеблока медицинской организации	Лобыкина Елена Николаевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой
		Шаповалова Наталья Алексеевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни
2.1	Система инфекционного контроля в медицинских организациях	Шибанова Наталья Юрьевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Профессор кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни
2.2	Дезинфекция	Землянская Оксана Анатольевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни
2.3	Правила сбора, хранения и удаления отходов в лечебных учреждениях	Землянская Оксана Анатольевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры
3.1	Рациональное питание	Проскурякова Лариса Александровна	Д-р биол. наук Доцент	НГИУВ, Доцент кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни
		Шаповалова Наталья		НГИУВ, Преподаватель

		Алексеевна		кафедры
3.2	Лечебное питание	Лобыкина Елена Николаевна	Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой
		Шаповалова Наталья Алексеевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры
4.1	Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	Лобыкина Елена Николаевна	Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой
		Шаповалова Наталья Алексеевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры
5.1	Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	Шибанова Наталья Юрьевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Профессор ка- федры
		Тапешкина Наталья Васильевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Профессор ка- федры гигиены, эпидемиологии и здорового об- раза жизни
6.1	Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	Шибанова Наталья Юрьевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Профессор ка- федры
		Тапешкина Наталья Васильевна	Д-р мед наук Профессор	НГИУВ, Профессор ка- федры
7.1	Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	Лобыкина Елена Николаевна	Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой
		Шаповалова Наталья Алексеевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры
8.1	Контроль организации лечебно-го питания пациентов в отделениях медицинской организации	Лобыкина Елена Николаевна	Профессор	НГИУВ, Зав. кафедрой
		Шаповалова Наталья Алексеевна		НГИУВ, Преподаватель кафедры

14.2 Критерии оценки ответа обучающегося при 100-бальной системе⁸⁷:

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
-----------------------	-------	--------

⁸⁷ Из указанного перечня критериев оценки ответа обучающегося оставляется только используемая шкала

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
<p>Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося.</p> <p>Практические (и/или лабораторные) работы выполнены в полном объеме, теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному</p>	90-100	5
<p>Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа или с помощью преподавателя.</p> <p>Практические (и/или лабораторные) работы выполнены в полном объеме, теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному</p>	80-89	4
<p>Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.</p> <p>Практические (и/или лабораторные) работы выполнены, теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки</p>	70-79	3
<p>Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p> <p>Практические (и/или лабораторные) работы выполнены частично, теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий не сформированы, боль-</p>	69 и менее	2

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов близким к минимальному. При дополнительной самостоятельной работе над материалом курса, при консультировании преподавателя, возможно повышение качества выполнения учебных заданий		

14.3 Критерии оценки обучающегося при недифференцированном зачете:

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
Основные практические (и/или лабораторные) работы выполнены, теоретическое содержание курса освоено, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено	70-100	Зачет
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены частично, теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	менее 70	Незачет