



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

"Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова"
Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

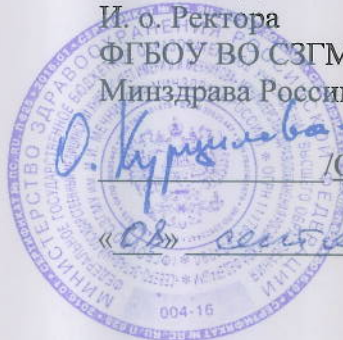
УТВЕРЖДАЮ

И. о. Ректора

ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова
Минздрава России

О.Г. Хурцилава
/О.Г. Хурцилава/

«07» сентября 2017 года.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ**

«Актуальные вопросы организации питания в МО»

Кафедра геронтологии, гериатрии и сестринского дела

Специальность Диетология

Санкт-Петербург – 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. Состав рабочей группы	3
2. Общие положения.....	4
3. Характеристика программы.....	4
4. Планируемые результаты обучения.....	5
5. Календарный учебный график	6
6. Учебный план.....	6
7. Рабочая программа	7
8. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	8
9. Формы контроля и аттестации	11
10. Оценочные средства	11
11. Нормативные правовые акты.....	14

1. Состав рабочей группы

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Актуальные вопросы организации питания в МО», специальность «Диетология»

№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Место работы
1.	Лавут Л. М. .	к. б. н. доцент	доцент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
2.	Аристидова С.Н.		ассистент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России, исполнительный директор ПРОО «МРСИ»
3.	Мироненко А.Н.	д.м.н., доцент	профессор	Главный врач «Городская больница № 15»

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Актуальные вопросы организации питания в МО» обсуждена на заседании кафедры геронтологии, гериатрии и сестринского дела «19» мая 2017 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой, профессор _____ / Зоткин Е. Г. /
(подпись) (расшифровка подписи)

Согласовано:

с отделом образовательных стандартов и программ ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России « 08 сентября 2017 г.

Заведующий отделом образовательных стандартов и программ _____ / Михайлова О.А. /
(подпись) (расшифровка подписи)

Одобрено методическим советом факультета сестринского образования и медико-социальной работы

« 26 » 06 2017 г. протокол № 4

Председатель, профессор _____ /Онищенко Е.Ф./
(подпись) (расшифровка подписи)

Программа принята к реализации в системе непрерывного медицинского и фармацевтического образования:

Декан факультета _____ / Зоткин Е.Г./
(подпись) (расшифровка подписи)

« _____ » 201 г.

2. Общие положения

2.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Актуальные вопросы организации питания в МО» (далее – Программа), специальность «Диетология», представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

2.2. Направленность Программы - практико-ориентированная и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития медицинских работников, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

2.3. Цель Программы - совершенствование имеющихся компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2.4. Задачи Программы:

- обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам организации лечебного питания в медицинских организациях различного профиля;

- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации лечебного питания в медицинских организациях различного профиля.

3. Характеристика программы

3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 36 академических часов (1 академический час равен 45 мин).

3.2. Программа реализуется в очной форме обучения на базе ФБГОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

К освоению Программы допускается следующий контингент (специальности): медицинские сестры диетические

3.3. Для формирования профессиональных умений и навыков в Программе предусматривается обучающий симуляционный курс (далее – ОСК).

3.4. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы.

Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в Программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом обеспечении Программы.

3.5. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, ОСК, семинарские и практические занятия), формы контроля знаний и умений обучающихся.

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности в Программу могут быть внесены изменения в распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы, в пределах 15% от общего количества учебных часов.

3.6. В Программу включены планируемые результаты обучения, в которых отражаются требования профессиональных стандартов и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

3.7. Программа содержит требования к итоговой аттестации обучающихся, которая

осуществляется в форме зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями и содержанием программы.

3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

- а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
- б) учебно-методическое и информационное обеспечение;
- в) материально-техническое обеспечение;
- г) кадровое обеспечение.

4. Планируемые результаты обучения

4.1. Требования к квалификации:

Уровень профессионального образования – среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и профессиональная переподготовка по специальности «Диетология»

4.2. Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее среднего профессионального образования, и в приобретении компетенций, необходимых для профессиональной деятельности по специальности «Диетология»

4.3. Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы.

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК)

- умение организовать работу на всех этапах производственного процесса приготовления пицци (ПК – 1);
- умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ПК – 2)

4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

- усовершенствовать следующие **необходимые знания**:
 - нормативно-правовую базу по организации работы пищеблоков;
 - санитарно-эпидемиологические правила содержания пищеблоков;
- усовершенствовать следующие **необходимые умения**:
 - правильно вести документацию пищеблока и склада;
 - осуществлять контроль на всех этапах приготовления и раздачи пицци в соответствии с меню и раздаточной ведомостью;
- усовершенствовать следующие **необходимые практические навыки**:
 - составлением меню-раскладок, меню-порционников, требований на выдачу продуктов со склада (кладовой);
 - техникой расчета отходов при холодной и тепловой кулинарной обработке продуктов и расчетом выхода блюд;

5. Календарный учебный график

График обучения Форма обучения	Разделы Программы	Академических часов в день	Дней в неделю	Всего часов по разделам Программы (этапам)
Очная	Теоретическое обучение	6	1	6
	Практическое обучение (обучающий симуляционный курс)	8	3,5	26
	Итоговая аттестация	4	0,5	4

6. Учебный план

Категория обучающихся: медицинские сестры диетические

Трудоемкость: 36 акад. часов

Форма обучения: очная

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
1	Нормативная база по организации работы службы питания в медицинских организациях (МО) различного профиля	6	4	-	2		-	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
1.1	Современное нормативное правовое обеспечение организации питания в МО различного профиля	4	2	-	2		-	Текущий контроль (опрос)
1.2	Внедрение в работу службы питания новой системы менеджмента качества ХАССП	2	2				-	Текущий контроль (опрос)
2	Современные требования к ведению документации по работе службы питания	18	2	6	10		-	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
2.1	Инновационные компьютерные технологии в медицинской практике	2			2			Текущий контроль (опрос)
2.2	Использование современных компьютерных технологий для ведения документации по	16	2	6	8		-	Текущий контроль (опрос,

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ	СР	ДО	
	обеспечению всех этапов приготовления пищи (от сырья до выдачи готовых блюд)							решение ситуационных задач)
3	Санитарные требования к организации службы питания	8	-		8			Промежуточный контроль (тестовый контроль)
3.1	Современные требования к состоянию здоровья работников пищеблока	2			2			Текущий контроль (опрос)
3.2	Санитарные требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря	2			2			Текущий контроль (опрос)
3.3	Санитарные требования к пищевым продуктам и готовым блюдам	4			4			Текущий контроль (опрос)
Итоговая аттестация		4	-	-	4	-	-	Зачет
Всего		36	6	6	24			

7. Рабочая программа

по теме «Актуальные вопросы организации питания в МО»

РАЗДЕЛ 1 Нормативная база по организации работы службы питания в медицинских организациях (МО) различного профиля

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	Современное нормативное правовое обеспечение организации питания в МО различного профиля
1.1.1	Нормативные документы о мерах по совершенствованию лечебного питания в медицинских организациях
1.1.2	Нормативные документы по организации питания в учреждениях (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов
1.1.3	Нормативные документы об утверждении норм лечебного питания
1.1.4	Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к службе питания (СанПиН 2.1.32630-10; СанПиН 2.3.22868-11; СанПиН 2.4.1.3049-13; СанПиН 2.4.3259-15; СанПиН 2.4.4.3155-13 и др..)
1.2	Внедрение в работу службы питания новой системы менеджмента качества ХАССП
1.2.1	Основные положения системы менеджмента качества ХАССП
1.2.1.1	Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС)
1.2.1.2	Межгосударственные и национальные стандарты
1.2.1.3	Ассортиментные перечни основных групп продовольственных товаров
1.2.1.4	Алгоритмы оценки процессов производства пищевой продукции, оценки степени риска выпуска опасной продукции.

РАЗДЕЛ 2. Современные требования к ведению документации по работе службы питания

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Инновационные компьютерные технологии в медицинской практике
2.2.	Использование современных компьютерных технологий для ведения документации по обеспечению всех этапов приготовления пищи (от сырья до выдачи готовых блюд)
2.2.1	Документация контроля качества продуктов
2.2.1.1	Ведение журнала бракеража сырой продукции, поступающей на пищеблок
2.2.2	Документация пищеблока по выписке питания
2.2.2.1	Составление сезонного меню и картотеки блюд
2.2.2.2	Составление меню-раскладки на основе картотеки блюд и семидневного меню
2.2.2.3	Расчет отходов при холодной обработке продуктов
2.2.2.4	Расчет потерь при тепловой обработке продуктов и блюд
2.2.3	Документация контроля качества готовой пищи
2.2.3.1	Ведение журнала бракеража готовой продукции и журнала суточных проб
2.2.4	Документация по использованию лечебных диет

РАЗДЕЛ 3. Санитарные требования к организации службы питания

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
3.1	Современные требования к состоянию здоровья работников пищеблока
3.1.1	Требования к Личным медицинским книжкам работников пищеблока
3.1.2	Текущий контроль за состоянием здоровья работников пищеблока
3.2	Санитарные требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря
3.2.1	Текущая и генеральная уборка помещений
3.2.2	Санитарные требования к оборудованию и инвентарю
3.3	Санитарные требования к пищевым продуктам и готовым блюдам
3.3.1	Контроль сопроводительных документов к пищевым продуктам
3.3.2	Контроль закладки продуктов для приготовления блюд
3.3.3	Контроль соблюдения технологии приготовления блюд лечебного питания

8. Организационно-педагогические условия реализации программы

8.1. Тематика учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций:

лекционные занятия

№	Тема лекции	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Современное нормативное правовое обеспечение организации питания в МО различного профиля	1.1.1; 1.1.4	ПК-1

№	Тема лекции	Содержание	Совершенствуемые компетенции
2.	Внедрение в работу службы питания новой системы менеджмента качества ХАССП	1.2.1.1; 1.2.1.2; 1.2.1.3; 1.2.1.4	ПК-1
3.	Использование современных компьютерных технологий для ведения документации по обеспечению всех этапов приготовления пищи (от сырья до выдачи готовых блюд)	2.2.1; 2.2.2; 2.2.3; 2.2.4	ПК-1, ПК-2

практические занятия:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Современное нормативное правовое обеспечение организации питания в МО различного профиля	1.1.2; 1.1.3	ПК-1
2.	Использование современных компьютерных технологий для ведения документации по обеспечению всех этапов приготовления пищи (от сырья до выдачи готовых блюд)	2.2.1.1; 2.2.2.1; 2.2.2.2; 2.2.2.3; 2.2.2.4; 2.2.3.1	ПК-1, ПК-2
3.	Современные требования к состоянию здоровья работников пищеблока	3.1.1; 3.1.2	ПК-1
4.	Санитарные требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря	3.2.1; 3.2.2	ПК-1
5.	Санитарные требования к пищевым продуктам и готовым блюдам	3.3.1; 3.3.2; 3.3.3	ПК-1

обучающий симуляционный курс:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Составление сезонного меню и картотеки блюд	Электронные стандартизированные ситуационные задачи	ПК-1, ПК-2
2.	Составление меню-раскладки на основе картотеки блюд и семидневного меню	Электронные стандартизированные ситуационные задачи	ПК-1, ПК-2
3.	Расчет отходов при холодной обработке продуктов	Электронные стандартизированные ситуационные задачи	ПК-1, ПК-2
4.	Расчет потерь при тепловой обработке продуктов и блюд	Электронные стандартизированные ситуационные задачи	ПК-1, ПК-2

8.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Основная литература:

1. Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях СПб. Авторский коллектив кафедры технологии и организации питания Торгово-экономического Университета, зав. кафедрой М.Н. Куткина и начальник Управления социального питания Правительства СПб Н.А. Петрова. СПб.: Речь, 2012.- 160 с.
2. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2014. - 34 с.

Дополнительная литература:

1. Лавут Л.М., Аристидова С.Н. Организация работы медицинской сестры диетической: учебное пособие/ СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2016.- 60 с.
2. Лавут Л.М. Роль медицинской сестры в организации лечебного питания // Сестринское дело 2013, № 4. - с 16
3. Лавут Л.М., Зоткин Е.Г. Рациональное питание людей старшего возраста/ Учебное пособие - СПб.: БФ Санкт-Петербургский институт общинных и социальных работников, 2013.-80 с.
4. Барановский А.Ю., Райхельсон К.Л., Харитоновна А.Г. Оценка состояния питания: Учебное пособие. – СПб.: Издательство СЗГМУ им. И.И. Мечникова 2013 – 64 с.

Базы данных, информационно-справочные системы:

Программа тестирования MOODLE

1. Сайт Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И.Мечникова — URL: [http:// http://szgmu.ru](http://http://szgmu.ru)
2. Российская научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
3. Электронные версии печатных изданий <http://pressa.ru/izdanie/15934>
4. Российская национальная библиотека [http:// www.nir.ru](http://www.nir.ru)

8.3. Материально-техническое обеспечение, необходимое для организации всех видов дисциплинарной подготовки:

- учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса, в том числе электронного обучения;
- клинические базы ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России;
- аудиторный и библиотечный фонд, в том числе дистанционные и электронные возможности, для самостоятельной подготовки обучающихся.

8.4. Кадровое обеспечение. Реализация Программы осуществляется профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов, систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью со стажем работы в системе высшего и/или дополнительного профессионального образования в сфере здравоохранения не менее 5 лет.

9. Формы контроля и аттестации

9.1. Текущий контроль хода освоения учебного материала проводится в форме устного опроса и решения ситуационных задач. Промежуточный контроль проводится в форме тестирования.

9.2. Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме зачета.

9.3. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

9.4. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

10. Оценочные средства

Тематика контрольных вопросов:

1. Периодичность прохождения медицинских обследований работниками пищеблока.
2. Цели системы ХАССП.
3. Сроки реализации блюд с момента приготовления.
4. Как отходы при холодной обработке зависят от сезона года.
5. Что необходимо знать для расчета выхода блюд.
6. Правила и периодичность проведения генеральных уборок пищеблока.
7. Температура первых блюд при раздаче.
8. Оборудование холодильных камер.
9. С-витаминизация блюд.
10. Как рассчитать вес брутто исходя из веса нетто.
11. «Соседство» продуктов.

Задания, выявляющие практическую подготовку обучающегося:

1. Рассчитать вес нетто говядины первой категории, если вес брутто равен – 165г.
2. Рассчитать вес нетто говядины второй категории, если вес брутто равен – 210г.
3. Рассчитать выход вареной говядины первой категории сваренной крупным куском, если вес брутто равен 260г.
4. Рассчитать, сколько надо выписать картофеля со склада, если процент отходов изменился с 20% на 35%. Исходный вес картофеля брутто – 250г.
5. Рассчитать выход отварной трески потрошенной обезглавленной крупной, при отваривании ее в виде филе с кожей и реберными костями. Вес брутто трески 118 г.
6. Рассчитать выход вязкой рисовой каши при закладке 50 г. крупы.
7. Рассчитать соус «польский» для отварной рыбы массой 35 г.: Закладка на 1000 г. соуса (в весе брутто): масла сливочного – 215 г., яйца – 160 г., петрушки (зелень) – 27 г., кислоты лимонной – 2 г., бульона рыбного – 650 г., муки пшеничной – 35 г., масло сливочное – 35 г., масса соуса белого 650 г.

Примеры тестовых заданий:

Инструкция: Выберите один правильный ответ

1. Документ, позволяющий проверить выполнение продуктового набора, в соответствии с приказом о наборе продуктов

- А. Бракеражный журнал готовой продукции
- Б. Накопительная ведомость
- В. Журнал С витаминизации блюд

- Г. журнал бракеража сырой продукции
 - Д. журнал «Здоровья»
2. Какой из 5 принципов является определяющим в планировании пищеблока:
- А. последовательность технологического процесса
 - Б. удобство для работы
 - В. поточность
 - Г. надежность в работе
 - Д. качество технологической обработки
3. При организации питания больного необходимо учитывать всё, кроме:
- А. набора продуктов
 - Б. набора блюд
 - В. кулинарную обработку
 - Г. кратности приемов пищи
 - Д. желания больного
4. Генеральная уборка пищеблока проводится:
- А. еженедельно
 - Б. 1 раз в квартал
 - В. 1 раз в полгода
 - Г. 1 раз в год
 - Д. 1 раз в месяц
5. Омлетная масса наливается высотой:
- А. 4 - 5 см
 - Б. 2,5 - 3 см
 - В. 1 - 2 см
 - Г. 3,5 - 4 см
 - Д. 1 - 1,5 см
6. Срок реализации пищи после ее приготовления:
- А. 3 часа
 - Б. 5 часов
 - В. 2 часа
 - Г. 4 часа
 - Д. 1 час
7. Блюда, запрещенные для изготовления на пищеблоках лечебных учреждений:
- А. пюре
 - Б. суфле
 - В. компоты
 - Г. макароны по-флотски
 - Д. запеканки
8. Запрещено употреблять в пищу салаты из сырых овощей с:
- А. 1 мая
 - Б. 1 января
 - В. 1 сентября
 - Г. 1 марта
 - Д. 1 октября
9. % отходов при холодной обработке свинины жирной третьей категории составляет:
- А. 15,2
 - Б. 12,8
 - В. 18,3
 - Г. 14,1
 - Д. 16,5

10. % отходов при холодной обработке бескостной говядины составляет:
- А. 15,0
 - Б. 13,8
 - В. 16,3
 - Г. 14,6
 - Д. 11,5
11. % отходов при холодной обработке кабачков составляет:
- А. 18,0
 - Б. 23,6
 - В. 30,2
 - Г. 33,0
 - Д. 20,1
12. % отходов при холодной обработке капусты белокочанной составляет:
- А. 24
 - Б. 30
 - В. 20
 - Г. 15
 - Д. 25
13. % отходов картофеля, моркови и свеклы при холодной обработке зависит:
- А. от сорта
 - Б. от размера
 - В. от количества
 - Г. от сезона года
 - Д. от сорта
14. % отходов зеленого горошка консервированного при холодной обработке составляет:
- А. 30
 - Б. 25
 - В. 20
 - Г. 32
 - Д. 35
15. % отходов при холодной обработке картофеля с 1 марта составляют:
- А. 30
 - Б. 35
 - В. 20
 - Г. 40
 - Д. 50
16. % отходов при холодной обработке трески крупной потрошеной обезглавленной составляет:
- А. 18
 - Б. 20
 - В. 13
 - Г. 25
 - Д. 15
17. % потерь при тепловой обработке продукта зависит:
- А. от сезона года
 - Б. от количества продукта
 - В. от качества продукта
 - Г. от метода кулинарной обработки
 - Д. от сорта продукта

18. % потерь при тепловой обработке продуктов, если блюдо многокомпонентное, рассчитывается:

- А. от массы брутто
- Б. от массы нетто
- В. от массы полуфабриката
- Г. от суммы массы брутто и нетто
- Д. от разности массы брутто и нетто

19. К основному виду кулинарной обработки продуктов относят:

- А. тушение
- Б. запекание
- В. пассерование
- Г. бланширование
- Д. варка

20. К вспомогательному виду кулинарной обработки продуктов относят:

- А. тушение
- Б. запекание
- В. варка
- Г. бланширование
- Д. жаренье

21. В лечебном питании не используется метод кулинарной обработки:

- А. варка во фритюре
- Б. варка основным способом
- В. припускание
- Г. варка на пару
- Д. тушение

11. Нормативные правовые акты

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

3. Федеральный закон от 29.11.2010 № 326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;

7. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи».

8. Федеральный закон от 09.01.1996 N 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007) "О внесении изменений и дополнений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях"
9. Федеральный Закон № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года Одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 год
10. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 13.07.2015) "О защите прав потребителей"
11. СанПиН 2.1.3. 2630 -10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям осуществляющим медицинскую деятельность.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
13. "СанПиН 2.3.2.2362-08. Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы")
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
15. СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
16. СанПиН 2.3.2.1940-05. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.01.2005)
17. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
18. СП 2.3.6.1066-01"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. "
19. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) "О мерах по совершенствованию лечебного питания в ЛПУ РФ».
20. Приказ № 395н от 21 июня 2013 Об утверждении норм лечебного питания.
21. Приказ Минздрава СССР от 10.03.1986 N 333 "Об улучшении организации лечебного питания в родильных домах (отделениях) и детских больницах (отделениях)"

АННОТАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ
«Актуальные вопросы организации питания в МО»

Специальность		диетология
Тема		«Актуальные вопросы организации питания в МО»
Цель		совершенствование имеющихся компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации
Категория обучающихся		Медицинские сестры диетические
Трудоемкость		36 акад. час
Форма обучения		очная
Режим занятий		8 акад. часов в день
Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы (при наличии)	ПК-1	умение организовать работу на всех этапах производственного процесса приготовления пищи
	ПК-2	умение использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
Характеристика новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы (при наличии)	нет	
Разделы программы	Раздел 1	Нормативная база по организации работы службы питания в медицинских организациях (МО) различного профиля
	Раздел 2	Современные требования к ведению документации по работе службы питания
	Раздел 3	Санитарные требования к организации службы питания
Обучающий симуляционный курс	да	Составление сезонного меню и картотеки блюд Составление меню-раскладки на основе картотеки блюд и семидневного меню Расчет отходов при холодной обработке продуктов Расчет потерь при тепловой обработке продуктов и блюд
Применение дистанционных образовательных технологий	да	Современное нормативное правовое обеспечение организации питания в МО различного профиля Современные требования к состоянию здоровья работников пищеблока Санитарные требования к содержанию помещений, оборудования и инвентаря Санитарные требования к пищевым продуктам и готовым блюдам
Стажировка	нет	
Формы аттестации		Промежуточная аттестация, итоговая аттестация