

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Автономная некоммерческая организация  
Дополнительного профессионального образования  
«Учебно-методический информационный центр»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО ДПО «УМИЦ»  
А.Н. Сеногноева  
« 22 » июля 2016 г.



ОПИСАНИЕ  
программы профессиональной переподготовки  
«Диетология» (288 час.)

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Диетология» предназначена для профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Диетология».

Программа предусматривает обучение медицинских работников, планирующих осуществлять профессиональную деятельность в медицинских организациях в качестве заведующих молочной кухней, медицинских сестер диетических, в том числе детских.

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ, в приказах Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 г. №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Минздрава России от 5 июня 1998 г. №186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012 г. №66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам», Минздрава России от 10 февраля 2016 г. №83н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием.

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Автономная некоммерческая организация  
дополнительного профессионального образования  
«Учебно-методический информационный центр»

  
УТВЕРЖДАЮ:  
Директор АНО ДПО «УМИЦ»  
А.Н. Сеногоева  
« 27 » 2016 г.

**ПРОГРАММА**  
профессиональной переподготовки  
«Диетология»

---

---

2016

## Аннотация

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Диетология» предназначена для профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Диетология».

Программа предусматривает обучение медицинских работников, планирующих осуществлять профессиональную деятельность в медицинских организациях в качестве заведующих молочной кухней, медицинских сестер диетических, в том числе детских.

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ, в приказах Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 г. №499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», Минздрава России от 5 июня 1998 г. №186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012 г. №66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам», Минздрава России от 10 февраля 2016 г. №83н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием.

Учебный план программы «Диетология» включает три профессиональных модуля.

Профессиональный модуль 01. «Организационно-правовые и информационные основы профессиональной деятельности» содержит универсальные разделы: система и политика здравоохранения, психологические аспекты профессиональной деятельности, этико-правовые вопросы в работе диетсестры, информационное обеспечение профессиональной деятельности; состояние здравоохранения Тюменской области.

Профессиональный модуль 02. «Участие в лечебно-профилактическом и реабилитационном процессах» содержит специальные разделы, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие следующие направления: медицину профилактическую, общую диетологию, гигиену питания, организацию лечебного питания при различных заболеваниях в ЛПО, лечебную кулинарию, лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха, вопросы инфекционного контроля и др.

Профессиональный модуль 03. «Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях» содержит темы, посвященные порядку оказания неотложной помощи при самых распространенных чрезвычайных и терминальных состояниях.

Продолжительность обучения по программе составляет 8 недель (288 часов), из них теоретическая подготовка составляет 228 часов, практическая – 60 часов, в том числе итоговая аттестация – 6 часов. Режим занятий равен 8-ми учебным часам в день.

Теоретические занятия проводятся в лекционных аудиториях, практические – на базах медицинских организаций в подразделениях соответствующего профиля в виде стажировки.

Обучение по программе возможно в очной форме (с отрывом от работы), очно-заочной форме (с частичным отрывом от работы), а также по индивидуальному плану.

Итоговая аттестация проводится в два этапа:

1. Первый этап итоговой аттестации может быть проведен в следующих формах:

- тестирования для проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований по профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03). Каждому слушателю предлагается комплект разноуровневых контрольно-измерительных материалов;
  - устного собеседования по билету. Каждому слушателю предлагается один экзаменационный билет, состоящий из трех вопросов по всем профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03). Ответ слушателя оценивается по пятибалльной системе.
2. Второй этап итоговой аттестации имеет вид практической квалификационной работы в виде защиты отчета по стажировке, которая организуется по ПМ 02, ПМ.03.

## 1. Цель реализации программы

В ходе освоения программы у слушателей будут сформированы следующие **знания:**

- законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в сфере здравоохранения;
- основ лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни;
- основ физиологии и патофизиологии организма;
- организационной структуры пищеблока;
- штатов и обязанностей диетологической службы медицинской организации;
- устройства пищеблока учреждений здравоохранения;
- технологического оборудования пищеблока (механического оборудования для первичной обработки продуктов, теплового и холодильного оборудования, немеханизированного оборудования);
- нормативных документов, регламентирующих организационные, профилактические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предупреждение возникновения и распространения госпитальных инфекций на пищеблоке медицинской организации;
- гигиенических требований к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации;
- системы назначения лечебного питания;
- положения о Совете по лечебному питанию;
- особенностей организации рационального и лечебного питания детей;
- основ рационального питания здорового и больного человека;
- физиологии пищеварения;
- системы стандартных диет в медицинской организации, хирургических диет, разгрузочных диет, специализированных диет, специальных рационов;
- характеристик диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности;
- суточных норм питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях;
- соотношения натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента;
- среднесуточного набора продуктов на одного пациента в медицинской организации, противотуберкулезных медицинских организациях, санаторно-курортных учреждениях и др.;
- режима питания в медицинской организации;
- картотеки и рецептуры диетических блюд;
- взаимозаменяемости продуктов при приготовлении диетических блюд;
- замены продуктов по белкам и углеводам;
- норм потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд;
- сочетания продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи;
- ассигнования (расчетных норм расходов) на питание пациентов;
- таблиц химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципов расчета;
- биологической роли пищевых веществ;
- пищевой ценности продуктов питания;
- семидневного сезонного меню;
- порядка выписки питания для пациентов в медицинской организации;
- правил составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»;
- семидневного меню медицинской организации;
- среднесуточного набора продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации;

- правил составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд;
- правил составления меню-раскладки;
- правил расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;
- правил составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой);
- гигиенических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
- характеристики качества основных пищевых продуктов;
- органолептических признаков доброкачественности пищевых продуктов и признаков непригодности;
- сроков и условий хранения (годности) продукции;
- условий хранения скоропортящихся продуктов в холодильных камерах, правил товарного соседства;
- порядка оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику;
- порядка определения отходов после первичной обработки продуктов;
- порядка закладки продуктов в котел;
- требований к посуде для приготовления и хранения готовой пищи;
- современного оборудования пищеблока медицинской организации;
- технологического процесса приготовления пищи (первичной обработки пищи, тепловой обработки, порционирования, оформления и раздачи);
- способов первичной обработки продуктов;
- отходов и выхода полуфабрикатов при первичной обработке продуктов;
- приемов тепловой обработки продуктов;
- изменения физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке;
- технологий приготовления диетических блюд;
- рациональной организации производственного процесса;
- порядка контроля соблюдения требований гигиены труда;
- определения потерь при тепловой обработке продуктов;
- норм потерь при холодной и термической обработке продуктов;
- порядка контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами;
- правил проведения бракеража готовой продукции;
- правил проведения оценки органолептических показателей и качества блюд;
- техники проведения бракеража по органолептическим показателям основных групп блюд;
- С-витаминизации пищи;
- правил отбора суточных проб готовых блюд;
- правил хранения суточных проб;
- правил обработки посуды для суточных проб;
- порядка отбора проб готовых блюд для лабораторного исследования;
- санитарных норм и гигиенических правил организации питания пациентов в медицинской организации;
- гигиенических требований к пищевым продуктам;
- экспертизы качества пищевых продуктов;
- чужеродных веществ в пище и их влияния на здоровье;
- пищевой ценности продуктов питания, потерь при хранении, кулинарной обработке;
- пищевых отравлений и их профилактики;
- правил выдачи готовой пищи из пищеблока и транспортировки в медицинское отделение;

- критериев качества лечебного питания;
- правил сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических организаций;
- основ функционирования страховой медицины и добровольного медицинского страхования;
- основ валеологии и санологии;
- основ медицины катастроф;
- перечня документации пищеблока и требований к ее ведению;
- медицинской этики и деонтологии, психологии профессионального общения;
- правила охраны труда и техники безопасности, обязанности dietсестры и работников пищеблока по охране труда.

**умения:**

- 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 пациентов 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, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» по установленной форме;
- составлять меню-раскладку на питание пациентов 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;
- оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам;
- органолептически определять признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов;
- давать оценку продуктам;
- составлять акт в случае возврата продукции поставщику;
- устанавливать процент отходов после первичной обработки продуктов;
- производить расчет % отходов при первичной обработке продуктов;
- определять потери при термической обработке полуфабрикатов;
- проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов;
- производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда;
- проводить анализ рациональности организации производственного процесса на пищеблоке медицинской организации;
- давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке;
- определять объем первых блюд и вес вторых блюд;
- 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);
- получать порционные требования медицинских отделений;
- составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой;
- составлять раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов;
- 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, энергетической ценности и расхода ассигнований на питание совместно с врачом;
- проводить инструктаж по санитарно-противоэпидемическому режиму по видам деятельности медицинских сестер;
- контролировать прохождение медперсоналом первичного и планового медицинского освидетельствования в установленном порядке;
- определять и рассчитывать потребность структурного подразделения в индивидуальных средствах защиты, спецодежде, расходных материалах, дезинфицирующих средствах, составлять требования;
- обеспечивать медицинский персонал индивидуальными средствами защиты, спецодеждой, расходными материалами;
- проверять соблюдение медперсоналом стандартных мер инфекционной безопасности и профилактики профессионального заражения;
- проверять качество маркировки посуды, инвентаря, правила использования по видам деятельности;
- контролировать сроки и качество проведения генеральной уборки помещений по видам деятельности;
- контролировать дезинфекцию медицинских отходов класса Б в местах первичного сбора в установленном порядке;
- обеспечивать подразделение одноразовыми упаковками (пакеты, баки);
- заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке;
- заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока.

**навыки:**

- организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации;
- организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации;
- планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации;
- выписка лечебного питания для пациентов в медицинской организации;
- контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;
- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации;

- организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации;
- контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации;
- выемка проб;
- выполнение требований лечебно-охранительного режима;
- обучение пациентов/членов их семей;
- заполнение учетно-отчетной документации;
- оказание первой медицинской помощи при неотложных состояниях;
- выполнение простых медицинских услуг, манипуляций и процедур сестринского ухода:
  - 1) все виды инъекций;
  - 2) измерение пульса;
  - 3) измерение АД;
  - 4) определение числа дыхательных движений.
  - 5) искусственная вентиляция легких;
  - 6) непрямой массаж сердца;
  - 7) остановка кровотечений из поверхностно расположенных сосудов;
  - 8) иммобилизация конечностей при травмах;
  - 9) промывание желудка;
  - 10) постановка клизм.

## **2. Формализованные результаты обучения**

Результатом обучения в рамках имеющейся квалификации является качественное изменение (формирование) следующих профессиональных компетенций:

1. Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации.
2. Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации.
3. Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации.
4. Выписка лечебного питания для пациентов в медицинской организации.
5. Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.
6. Контроль технологии приготовления пищи.
7. Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации.
8. Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации.
9. Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации.
10. Проведение мероприятий по сохранению и укреплению здоровья населения, пациента и его окружения.
11. Проведение санитарно-гигиенического воспитания населения.
12. Участие в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.
13. Сотрудничество с взаимодействующими организациями и службами.
14. Ведение утвержденной документации.
15. Оказание доврачебной помощи при неотложных состояниях и травмах.
16. Участие в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях.
17. Взаимодействие с членами профессиональной бригады и добровольными помощниками в условиях чрезвычайных ситуаций.

### 3. Содержание программы

Учебный план  
программы профессиональной переподготовки  
«Диетология»

Категория слушателей (требования к слушателям):

- образование – среднее профессиональное образование по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело»;
- должность – заведующие молочной кухней, медицинские сестры диетические, в том числе детские.

Срок обучения – 288 часов.

Форма обучения – очная, очно-заочная с частичным отрывом от работы.

№ п/п	Наименование разделов	Всего, час.	В том числе	
			лекций	практич. и лаборат. занятия
<b>Профессиональный модуль ПМ.01 Организационно-правовые и информационные основы профессиональной деятельности</b>				
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Охрана здоровья граждан РФ	8	6	2
1.2.	Психологические аспекты деятельности специалистов со средним медицинским образованием	12	8	4
1.3.	Этико-правовые вопросы деятельности специалистов со средним медицинским образованием	6	4	2
1.4.	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	4	4	
1.5.	Состояние здравоохранения Тюменской области	4	4	
<b>Профессиональный модуль ПМ.02 Участие в лечебно-профилактическом и реабилитационном процессах</b>				
2.1.	Медицина профилактическая и гигиеническое воспитание населения	6	4	2
2.2.	Общая диетология	24	24	
2.3.	Гигиена питания	24	24	
2.4.	Организация лечебного питания в ЛПО	60	24	36
2.5.	Лечебное питание при различных заболеваниях	70	70	
2.6.	Лечебная кулинария	34	30	4
2.7.	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха	2	2	
2.8.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль	6	4	2
2.9.	ВИЧ-инфекция	4	4	
<b>Профессиональный модуль ПМ.03 Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях</b>				
3.1.	Медицина критических состояний при ЧС и в клинике внутренних болезней	18	14	4
<b>4. Итоговая аттестация</b>				
<b>4.</b>	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
4.1.	Проверка теоретических знаний в пределах квалификационных требований	2	2	
4.2.	Практическая квалификационная работа (защита отчета по стажировке)	4		4
<b>ИТОГО</b>		<b>288</b>	<b>228</b>	<b>60</b>

Календарный учебный график  
программы профессиональной переподготовки  
«Диетология»

№ п/п	Наименование разделов профессиональных модулей	Кол-во часов	Календарный период (дни цикла)
<b>Профессиональный модуль ПМ.01 Организационно-правовые и информационные основы профессиональной деятельности</b>			
1.1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Охрана здоровья граждан РФ	8	с 1 по 5 день цикла
1.2.	Психологические аспекты деятельности специалистов со средним медицинским образованием	12	
1.3.	Этико-правовые вопросы деятельности специалистов со средним медицинским образованием	6	
1.4.	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	4	
1.5.	Состояние здравоохранения Тюменской области	4	
<b>Профессиональный модуль ПМ. 02 Участие в лечебно-профилактическом и реабилитационном процессах</b>			
2.1.	Медицина профилактическая и гигиеническое воспитание населения	6	с 5 по 33 день цикла
2.2.	Общая диетология	24	
2.3.	Гигиена питания	24	
2.4.	Организация лечебного питания в ЛПО	60	
2.5.	Лечебное питание при различных заболеваниях	70	
2.6.	Лечебная кулинария	34	
2.7.	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха	2	
2.8.	Инфекционная безопасность и инфекционный контроль	6	
2.9.	ВИЧ-инфекция	4	
<b>Профессиональный модуль ПМ.03 Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстремальных состояниях</b>			
3.1.	Медицина критических состояний при ЧС и в клинике внутренних болезней	18	с 34 по 36 день цикла
<b>Итоговая аттестация</b>			
4.	Итоговая аттестация	6	36 день цикла
<b>ИТОГО</b>		<b>288 часов</b>	<b>36 дней</b>

#### 4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

- аудитории для проведения теоретических занятий;
- пищеблоки и буфетные для проведения практических занятий, расположенные в лечебно-профилактических организациях (на основе прямых договоров между ЛПО и образовательной организацией).

Оборудование аудитории для теоретических занятий включает:

- столы, стулья для преподавателя и слушателей;
- магнитно-маркерная доска для записей маркером;
- флип-чарт;
- учебная, учебно-методическая и справочная литература.

Технические средства обучения:

- компьютер класса Intel Pentium Duo Core (либо ноутбук аналогичного класса);
- мультимедийный проектор.

Оборудование и технологическое оснащение кабинетов для проведения практических занятий осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность организации, осуществляющей медицинскую деятельность.

## **5. Учебно-методическое обеспечение программы**

В учебном процессе по программе профессиональной переподготовки «Диетология» используются:

### **Учебные пособия, печатные раздаточные материалы для слушателей, профильная литература:**

1. Белова Н.Б., Белова И.Н., Григорьева Я.А. Инфекционная безопасность и инфекционный контроль: учеб. - метод. пособие. – Тюмень, 2016. – 91 с.
2. Белова Н.Б., Губина Э.А., Григорьева Я.А. ВИЧ-инфекция: учеб. модуль. – Тюмень, 2015. – 25 с.
3. Гринь А.Ф. Организация здравоохранения: метод. пособие. Тюмень, 2015 – 145 с.
4. Сеногноева А.Н. Профилактическая медицина: учеб. - метод. пособие. Тюмень, 2015 – 54 с.
5. Чернецова Н.А., Сеногноева А.Н. Психология общения: учеб. - метод. пособие. Тюмень, 2016. – 29 с.
6. Чернецова Н.А., Сеногноева А.Н. Психология стресса: учеб. - метод. пособие. Тюмень, 2016. – 20 с.
7. Чернецова С.Н., Боровикова Е.В. Неотложная помощь при чрезвычайных ситуациях и в клинике внутренних болезней: учеб. - метод. пособие, Тюмень, 2016. – 75 с.
8. Яблочкин А.А. Организация медицинского обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях: учеб. - метод. пособие. Тюмень, 2012 – 14 с.
9. Скворцов, Всеволод Владимирович. Основы сестринского дела [Текст] : учеб. пособие / В. В. Скворцов. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 358, [1] с. - (Медицина). - Библиогр.: с. 252-254. - ISBN 978-5-222-14324-7.

### **Отраслевые и другие нормативные документы:**

1. Распоряжение Правительства РФ от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 г.»
2. Федеральный закон №52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г., 18, 29, 30 декабря 2006 г., 26 июня 2007 г., 8 ноября, 1 декабря 2007 г., 12 июня, 14, 23 июня, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 сентября, 28 декабря 2010 г.)
3. Федеральный закон №29-ФЗ от 2 января 2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22, 30 декабря 2008 г., 28 декабря 2010 г.).
4. Федеральный закон №88-ФЗ от 12 июня 2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изменениями от 22 июля 2010 г.), принят Государственной Думой 23 мая 2008 г., одобрен Советом Федерации 30 мая 2008 г.
5. Федеральный закон №178-ФЗ от 27 октября 2008 г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят Государственной Думой, одобрен Советом Федерации 15 октября 2008 г.
6. Федеральный закон №90-ФЗ от 24 июня 2008 г. «Технический регламент на масложировую продукцию», принят Государственной Думой, одобрен Советом Федерации 18 июня 2008 г.
7. Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53861-2010 «Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия», утвержден приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2010 г. № 219-ст «Об утверждении национального стандарта», дата введения в действие ГОСТ Р – 1 июля 2011 г.

8. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
9. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»: изд. офиц. – М., 2010.
10. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами»: изд. офиц. – М., 2010.
11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
12. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
13. Методические указания МУ 4.2.2942-11 «Методы санитарно-бактериологических исследований объектов окружающей среды, воздуха и контроля стерильности в лечебных организациях».
14. Приказ Минздрава СССР от 10 июня 1985 г. №770 «О введении в действие отраслевого стандарта ОСТ 42-21-2-85 "Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. Методы, средства и режимы"».
15. Методические указания по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения от 30 декабря 1998 г. № МУ-287-113.
16. Руководство Р 3.5.1904-04 «Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях» (утв. и введено в действие Главным государственным санитарным врачом РФ 4 марта 2004 г.).
17. Приказ Минздрава РФ от 5 августа 2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями от 7 октября 2005 г., 10 января, 26 апреля 2006 г., 21 июня 2013 г.).
18. Приказ МЗ СССР № 333 от 10 марта 1986 г. « Об улучшении организации лечебного питания в роддомах, отделениях и детских домах».
19. Приказ МЗ РФ № 395н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания».
20. Приказ МЗиСР РФ № 474н от 24 июня 2010 г. «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю „Диетология“».
21. Федеральный закон Российской Федерации от 29 ноября 2010 г. №326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»: изд. офиц. – М., 2010.
22. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»: изд. офиц. – М., 2011.
23. Концепция развития системы здравоохранения в Российской Федерации до 2020 года: изд. офиц. – М., 2009.
24. Программа развития сестринского дела в Российской Федерации на 2010-2020 годы: изд. офиц. – М., 2009.
25. Региональная целевая программа «Развития здравоохранения Тюменской области до 2020 года»: изд. – Тюмень, 2013 г.
26. Этический кодекс медицинской сестры России. Разработан по заказу общероссийской общественной организации «Ассоциации медицинских сестер России»: изд – С. Петербург, 2010.

#### **Электронные ресурсы:**

1. Интернет-портал «Российской газеты» <http://www.rg.ru>
2. Министерство здравоохранения и социального развития РФ // Официальный сайт Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации <http://www.minzdravsoc.ru>
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека // Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. <http://www.rospotrebnadzor.ru>
4. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека // Официальный сайт ФГУЗ Федеральный

- центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. <http://www.fcgsen.ru>
5. Официальный сайт Совета при Президенте России по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике. <http://www.rost.ru>
  6. Обязательное медицинское страхование. Информационный портал // Независимый портал по ОМС. <http://www.omsportal.ru>
  7. Ассоциация медицинских сестер России // Официальный сайт Ассоциации медицинских сестер России. <http://www.medsestre.ru/russian>
  8. Тюменская региональная общественная организация «Тюменская областная профессиональная сестринская ассоциация» // Официальный сайт Тюменской областной профессиональной сестринской ассоциации. <http://www.tponca72.pф>
  9. NURSEHELP.RU ваш медицинский помощник. <http://nursehelp.ru>
  10. Сайт для медицинских сестер YaMedsestra.ru. <http://YaMedsestra.ru>
  11. Блог для медицинских сестер «Сестра». <http://www.medcectre.ru>
  12. Сайт «Сестринское дело». <http://sestrinskoe-delo.ru>
  13. Обзоры мировых медицинских журналов на русском языке. <http://www.medmir.com>
  14. Медицинская электронная библиотека Meduniver библиотека. <http://meduniver.com>
  15. Практическая диетология (журнал для профессионалов) <http://praktik-dietolog.ru>

## 6. Требования к результатам обучения

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена, состоящего из двух этапов.

Целью квалификационного экзамена является определение соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессиональной переподготовки «Диетология» и получение на этой специальности «Диетология».

**Первый этап** итоговой аттестации может быть проведен в следующих формах:

1. Тестирования для проверки теоретических знаний в пределах квалификационных требований по всем профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03). Каждому слушателю предлагается комплект разноуровневых контрольно-измерительных материалов. На выполнение 1 задания отводится 1 минута. Критерии оценки первого этапа:
  - 100-91% правильных ответов – «отлично»;
  - 90-81% правильных ответов – «хорошо»;
  - 80-71% правильных ответов – «удовлетворительно»;
  - 70% и менее правильных ответов – «не удовлетворительно».
2. Устного собеседования по билету. Каждому слушателю предлагается один экзаменационный билет, состоящий из трех вопросов по всем профессиональным модулям (ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03). Ответ слушателя оценивается по пятибалльной системе.

**Второй этап** итоговой аттестации имеет вид практической квалификационной работы в виде защиты отчета по стажировке, которая организуется по ПМ 02. и ПМ 03. Отчет о стажировке предусматривает демонстрацию слушателем изученного передового опыта, а также закрепленные теоретические знания, полученные при освоении программы повышения квалификации, и усовершенствованные практические навыки и умения для их эффективного использования при исполнении своих должностных обязанностей, практический опыт в оказании неотложной медицинской помощи. Отчет о стажировке также должен показать степень совершенствования профессиональных компетенций. Каждому слушателю предоставляется 5-7 минут для публичного доклада. Доклад может сопровождаться слайдами мультимедийной презентации. После выступления отводится 10 минут на дополнительные вопросы членов аттестационной комиссии. Данный этап организуется с возможным присутствием представителя работодателя.

Ответ слушателя оценивается по пятибалльной системе.

Лицам, успешно освоившим дополнительную профессиональную программу, и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившим часть ДПП и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения.