

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЕНСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



СОГЛАСОВАНО
Заместитель главного врача по работе с
обслуживающим персоналом
ИГБУЗ «Каменская МБ»
А.Селиверстова
_____ 2023г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИГБУЗ «КМК»
Е.А.Вознишина
_____ 2023 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
ДИЕТОЛОГИЯ

Специальность «Диетология»
Срок обучения – 288 ч. (288 ЗЕТ)

новый раздел

Камень-на-Оби 2023 г.

Дополнительная профессиональная программа (ДПП) профессиональной переподготовки «Диетология» разработана на основании:

- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения";
- Приказа Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. №83н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием";
- Приказа Минздрава России от 03.08.2012 №66н "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях";
- Профессиональный стандарт в сфере здравоохранения "медицинская сестра операционная" (Приказ Минздрава России от 23.07.2010 № 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей "сестринское дело в диетологии");
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.05.2014 г. №534 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело"

Организация-разработчик: КГБПОУ «Камениский медицинский колледж»

Составители:

Масликова И.А., Петрищева Н.В., Алифартова М.В., преподаватели высшей категории КГБПОУ «КМК»;

Лыткина Л.М., преподаватель первой категории КГБПОУ «КМК»;

Рассмотрено:

Протокол № 0 от «21» 05 2023 г.

Рекомендовано к утверждению АП Коллеж

Протокол № 0 от «21» 05 2023 г.

© КГБПОУ «Камениский медицинский колледж», 2023

©Масликова И.А., Петрищева Н.В., Алифартова М.В., Лыткина Л.М. 2023 г.

Дополнительная профессиональная программа (ДПП) профессиональной переподготовки «Диетология» разработана на основании:

- Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения",
- Приказа Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. N83н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием",
- Приказа Минздрава России от 03.08.2012 N66н "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях"
- Профессиональный стандарт в сфере здравоохранения "медицинская сестра операционная" (Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей "сестринское дело в диетологии").
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.05.2014 г. №514 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело"

Организация-разработчик: КГБПОУ «Каменский медицинский колледж»

Составители:

Масликова И.А., Петрищева Н.В., Алифартова М.В., преподаватели высшей категории КГБПОУ «КМК»;

Лыткина Л.М. преподаватель первой категории КГБПОУ «КМК».

Рассмотрено: _____

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Рекомендовано к утверждению _____

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

© КГБПОУ «Каменский медицинский колледж», 2023

©Масликова И.А., Петрищева Н.В., Алифартова М.В., Лыткина Л.М. 2023 г.

Содержание

Раздел 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы.....	4
1.2. Планируемые результаты обучения	4
1.3. Требования к уровню образования слушателя	6
1.4. Нормативный срок освоения программы.....	6
1.5. Форма обучения.....	6
1.6. Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей.....	7

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план	9
2.2. Календарный учебный график.....	10
2.3. Рабочая программа.....	12

Раздел 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

3.1. Текущий контроль.....	32
3.2. Промежуточная аттестация.....	32
3.3. Итоговая аттестация.....	49

Раздел 4. ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к кадровому обеспечению программы.....	58
4.2. Материально-технические условия реализации программы.....	58
4.3. Используемая литература.....	59

Раздел 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Настоящая программа профессиональной переподготовки «Диетология» предназначена для приобретения специалистом со средним медицинским образованием компетенций, необходимых для выполнения вида профессиональной деятельности «деятельность медицинского персонала в области сестринского дела».

Основная цель вида профессиональной деятельности: оказание населению квалифицированного и специализированного медицинского ухода и доврачебной медицинской помощи для сохранения и поддержания здоровья, улучшения качества жизни.

К освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело».

Область цель вида профессиональной деятельности: обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации.

1.2. Планируемые результаты обучения

Результаты обучения направлены на формирование профессиональных компетенций специалистов в области сестринской деятельности.

В результате освоения программы операционная медицинская сестра в диетологии должна **уметь**:

- Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии;
- Обеспечивать безопасные и благоприятные условия труда для персонала пищеблока медицинской организации;
- Проводить профилактический осмотр, контролировать выполнение работниками пищеблока инструкций по технике безопасности, производственной санитарии, гигиене труда, пожарной безопасности;
- Формировать картотеку блюд;
- Составлять плановое сезонное зимне-весеннее и летне-осеннее семидневное меню по диетам;
- Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд в меню;
- Рассчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- Составлять меню-раскладку на питание пациентов;
- 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;
- Осуществлять контроль технологии приготовления пищи;
- Проводить органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла;
- Определять выход готовых блюд, их температуру, соответствие диетам;

- Проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет;
- Составлять «Раздаточные ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»;
- Осуществлять контроль отпуска готовой пищи;
- Контролировать состояние транспортной посуды и условий транспортировки готовой пищи;
- Осуществлять отбор проб готовых блюд для лабораторного анализа;
- Проводить анализ организации и контроль качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом. Необходимые умения Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке.

В результате освоения программы медицинская сестра в диетологии должна **знать:**

- Профессиональный стандарт и должностные обязанности диетической медсестры;
- Организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации;
- Порядок оказания медицинской помощи по профилю «Диетология»;
- Санитарные нормы и правила личной гигиены работников пищеблока медицинской организации;
- Основы рационального питания здорового и больного человека Физиология пищеварения;
- Физиология пищеварения Система стандартных диет в медицинской организации. Химический состав и энергетическая ценность рациона. Характеристика лечебных диет;
- Порядок и правила выписки лечебного питания для пациентов в медицинской организации;
- Правила контроля качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок;
- Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок;
- Основы технологии приготовления пищи;
- Правила проведения бракеража сырой и готовой продукции Нормы потерь при холодной и термической обработке продуктов;
- Действующие «Санитарные нормы и правила работы пищеблока медицинской организации»;
- Порядок отпуска пищи и транспортировки в отделения медицинской организации;
- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры – диетолога.

Результаты освоения программы профессиональной переподготовки по специальности

Результатом освоения программы профессиональной переподготовки по специальности Сестринское дело в педиатрии является овладение, совершенствование обучающимися профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Проводить мероприятия по сохранению и укреплению здоровья населения, пациента и его окружения.

ПК 1.2. Проводить санитарно-гигиеническое воспитание населения.

ПК 1.3. Участвовать в проведении профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.

- ПК 2.1. Представлять информацию в понятном для пациента виде, объяснять ему суть вмешательств.
- ПК 2.2. Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.
- ПК 2.3. Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами.
- ПК 2.4. Применять медикаментозные средства в соответствии с правилами их использования.
- ПК 2.5. Соблюдать правила использования аппаратуры, оборудования и изделий медицинского назначения в ходе лечебно-диагностического процесса.
- ПК 2.6. Вести утвержденную медицинскую документацию.
- ПК 2.7. Осуществлять реабилитационные мероприятия.
- ПК 2.8. Оказывать паллиативную помощь.
- ПК 3.1. Оказывать доврачебную помощь при неотложных состояниях и травмах.
- ПК 3.2. Участвовать в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях.
- ПК 3.3. Взаимодействовать с членами профессии профессиональной бригады и добровольными помощниками в условиях чрезвычайных ситуаций.

1.3. Требования к уровню образования слушателя

Программа предназначена для профессиональной переподготовки квалификации специалистов со средним медицинским образованием, имеющим диплом по специальности «Сестринское дело».

Требования к образованию и обучению: лица со средним профессиональным образованием по одной из специальностей «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело».

1.4. Нормативный срок освоения программы:

Объем программы 288 академических часа (288 ЗЕТ), в том числе:

- дистанционные образовательные технологии и электронное обучение (ЭО и ДОТ);
- самостоятельная работа с применением ЭО и ДОТ;
- стажировка на рабочем месте;
- режим обучения – не более 36 часов в неделю.

1.5. Формы обучения:

Для реализации ДПОП ПП предусмотрена очная, очно-заочная форма обучения с применением дистанционного обучения и самостоятельной работой обучающихся так же с применением ЭО и ДОТ.

Дистанционное обучение осуществляется на базе обучающей платформы дополнительного профессионального образования КГБПОУ

«Каменский медицинский колледж». Доступ к контенту обеспечивается посредством предоставления индивидуального логина и пароля обучающимся, по которому они получают методические рекомендации по работе, электронные текстовые материалы, презентации, онлайн-лекции, офлайн-лекции, видеоматериалы, нормативные документы, задания для текущего, промежуточной и итоговой аттестации. Программа стажировки проводится согласно количеству часов и плану. Стажировка проводится на рабочем месте согласно договорам об организации практической подготовки обучающихся.

1.6. Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей

Квалификационная характеристика должности – приказ Минздравсоцразвития 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». Квалификация – медицинская сестра в педиатрии.

Обобщенная трудовая функция			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	6	Взаимодействие с сотрудниками пищеблока, службами медицинской организации и другими организациями по вопросам лечебного питания	F/01.6	6
			Организация работы и охраны труда работников пищеблока медицинской организации	F/02.6	6
			Обеспечение личной и общественной инфекционной безопасности на пищеблоке медицинской организации	F/03.6	6
			Составление сезонных семидневных меню по основным диетам	F/04.6	6
			Выписка лечебного питания для пациентов в медицинской организации	F/05.6	6
			Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок, контроль хранения запасов продуктов питания	F/06.6	6
			Подготовка меню-раскладки в соответствии с картотекой блюд	F/07.6	6
			Контроль правильности закладки продуктов	F/08.6	6
			Контроль технологии приготовления пищи	F/09.6	6
			Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	F/10.6	6
			Организация и контроль выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	F/11.6	6
			Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации	F/12.6	6
			Ведение документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры-диетолога	F/13.6	6

Раздел 2. Содержание программы
2.1. Учебный план

№ п / п	Наименование модуля	Всего, часов	Виды учебных занятий, учебных работ. Трудоемкость часов			*Самост оятельна я работа (с прим. ДОТ и ЭО)	Форма контроля	Форма аттестации
			Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Стажир овка			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	<u>Универсальный модуль 1</u> Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности	22	16	6		12	тестирование	Промежуточная
2	<u>Универсальный модуль 2</u> Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации	16	14	2		8	тестирование	Промежуточная
3	<u>Профессиональный модуль №3</u> Диетология	184	70	114		62	тестирование	Промежуточная
4	<u>Универсальный модуль №4</u> Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях	16	8	8		8	тестирование	Промежуточная
5	<u>Региональный компонент</u>	8	8			4	тестирование	ТК
6	Стажировка	36			36			Отчет
7	Итоговая аттестация	6	6				тестирование	Итоговая
	ИТОГО	288	100	152	36			

*Самостоятельная работа (с прим. ДОТ и ЭО) при очно-заочной форме обучения.

2.3. Рабочая программа

Универсальный модуль 1

Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)
1.	<u>Универсальный модуль 1</u> Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности	22	16	6
1.1	Современные тенденции в законодательстве в здравоохранении РФ	4	4	-
1.2	Основы медицинского права	2	2	-
1.3	Технологии простых медицинских услуг	4	-	4
1.4	Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинской сестры	4	4	--
1.5	Этика и деонтология	4	4	-
1.6	Медицинская информатика	4	2	2

Универсальный модуль 1

Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности

Содержание

Наименование модуля темы	Содержание учебного материала	Вид учебного занятия. Количество часов		
		Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Всего
Модуль 1. Коммуникационное и информационное взаимодействие в профессиональной деятельности		16	6	22
Тема 1.1 Современные тенденции в законодательстве в здравоохранении РФ	Современные аспекты законодательства РФ в области охраны здоровья. Приоритетные направления развития здравоохранения в Российской Федерации. Стандарты и порядки оказания медицинской помощи населению: общие представления, организация деятельности медицинского персонала	4	-	4
Тема 1.2 Основы медицинского права	Правовое регулирование отношений медицинских работников и пациентов. Юридическая защита и юридическая деятельность медработников. Дисциплинарная, административная, гражданско-правовая и уголовная ответственность медработников. Медицинская этика	2	-	2
Тема 1.3 Технологии выполнения простых медицинских услуг	Технологии выполнения простых медицинских услуг в здравоохранении. Стандартизация в здравоохранении. Навыки выполнения данной простой медицинской услуги. Требования по безопасности труда при выполнении услуги.	-	4	4
Тема 1.4 Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинской сестры	Психологические особенности пациентов различных возрастных групп. Личностные реакции пациентов на заболевания. Этико-деонтологические ошибки в деятельности среднего медицинского персонала.	4	-	4

Тема 1.5 Этика и деонтология	Этика и деонтология среднего медицинского работника. Основы медицинской этики и деонтологии. Основные требования, нормы, правила медицинской деонтологии. Категории медицинской этики. Требования, предъявляемые к личности среднего медицинского работника. Этика взаимоотношений медицинских работников, фельдшера и больного. Врачебная тайна. Понятие о субординации.	4	-	4
Тема 1.6 Медицинская информатика	Определения электронного документа. Форматы электронного документа, электронная цифровая подпись. Документооборот, цели и задачи системы электронного документооборота. Организация совместной работы над документами. Понятие, назначение, использование локальной сети. Преимущества электронных документов по сравнению с традиционными. Интернет, электронная почта. Компьютерная безопасность АРМ-поликлиника	2	2	4

Универсальный модуль 2

Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)
2.	<u>Универсальный модуль 2</u> Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации	16	14	2
2.1	Профилактика внутрибольничной инфекции	4	4	-
2.2	Инфекционная безопасность	4	4	-
2.3	Инфекционный контроль	4	4	-
2.4	ВИЧ-инфекция, вирусные гепатиты, COVID-19.	4	2	2

Универсальный модуль 2

Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации

Содержание

Наименование модуля темы	Содержание учебного материала	Вид учебного занятия. Количество часов		
		Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практи ка (в том числе прим. ДОТ и	Всего
Модуль 2. Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации		14	2	16
Тема 2.1 Профилактика внутрибольничной инфекции	Основные мероприятия по профилактике ВБИ. Санитарно-противоэпидемический режим. Требования к уборке помещений, обеззараживанию воздуха. Уровни обработки рук. Способы обработки рук медицинского персонала. ИСМП. Классификация изделий медицинского назначения по степени загрязнения. Дезинфекция, ПСО, стерилизация изделий медицинского назначения: определение, виды, задачи, методы, цель проведения. Контроль качества.	4	-	4
Тема 2.2 Инфекционная безопасность	Понятие об инфекционной безопасности и информационном контроле, виды и способы контроля. Основные нормативные документы, регламентирующие инфекционную безопасность и инфекционный контроль.	4	-	4
Тема 2.3 Инфекционный контроль	Требования к организации системы обращения с медицинскими отходами. Требования к сбору, обеззараживанию, транспортировке и уничтожению медицинских отходов. Допуск к работе с медицинскими отходами. Требования техники безопасности при работе с медицинскими отходами. Основные нормативные документы, регламентирующие инфекционную безопасность и инфекционный контроль.	4	-	4
Тема 2.4 ВИЧ-инфекция, вирусные гепатиты, COVID-19.	Источник инфекций, факторы и пути передачи. Контингенты лиц, уязвимые к инфекциям. Основные клинические проявления. Мероприятия по профилактике. Профилактика профессиональных заражений гемоконтактными инфекциями;	2	2	4

	меры предосторожности при работе с пациентами; средства индивидуальной защиты, применяемые при работе с пациентами. Виды аварийных ситуаций, опасных с точки зрения заражения ВИЧ- инфекцией и действия медработника в случае их возникновения. Обязанности медицинских работников при подозрении или выявлении больного с ООИ. Понятие о карантине и обсервационных мероприятиях. Составление плана противоэпидемических мероприятий в очаге инфекции. Решение ситуационных задач и обсуждение ответов.			
--	--	--	--	--

Профессиональный модуль №3

Диетология

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)
3.	<u>Универсальный модуль 3</u> Диетология	184	70	114
3.1.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Основы сбалансированного питания	4	2	2
3.2.	Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	6	2	4
3.3.	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании	6	2	4
3.4.	Зерновые, овощи и фрукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	6	2	4
3.5.	Молоко, молочные и мясные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	6	2	4
3.6.	Яичные, рыбные продукты, консервы и пресервы, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	6	2	4

3.7.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Документация пищеблока	6	2	4
3.8.	Картотека блюд	6	2	4
3.9.	Правила составления меню-раскладки	6	2	4
3.10.	Организация контроля за качеством пищи	6	2	4
3.11.	Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным	6	2	4
3.12.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	6	2	4
3.13.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	6	2	4
3.14.	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	6	2	4
3.15.	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	6	2	4
3.16.	Лечебное питание при болезнях крови, туберкулезе	6	2	4
3.17.	Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете	6	2	4
3.18.	Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	6	2	4
3.19.	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее	6	2	4
3.20.	Лечебное питание при аллергических заболеваниях	4	2	2
3.21.	Лечебно профилактическое питание в санаториях и домах отдыха	4	2	2
3.22.	Принципы лечебного питания при особо вредных условия	4	2	2

3.23.	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда. Рыбные, яичные и молочные блюда	4	2	2
3.24.	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Технология приготовления супов	4	2	2
3.25.	Технология приготовления мясных и рыбных блюд	4	2	2

Универсальный модуль 3

Диетология

Содержание

Наименование модуля темы	Содержание учебного материала	Вид учебного занятия. Количество часов		
		Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Всего
Модуль 3. Диетология		70	114	184
Тема 3.1 Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Основы сбалансированного питания	Концепция «пищеварительно-транспортного конвейера». Этапы деятельности пищеварительного конвейера. Питание здорового человека. Потребность организма в пищевых ингредиентах. Средние потребности человека в пищевых веществах. Лечебное питание. Диетология. Назначение стандартных диет. Система стандартных диет. Диеты с механическим и химическим щажением. Показатели статуса питания человека.	2	2	4

Тема 3.2 Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	Система стандартных диет. Диеты с механическим и химическим щажением. Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов.	2	4	6
Тема 3.3 Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании	Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов.	2	4	6
Тема 3.4 Зерновые, овощи и фрукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	Зерновые, овощи и фрукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании . Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов. Блюда и рецептура в соответствии лечебным столом из зерновых, овощей и фруктов.	2	4	6
Тема 3.5 Молоко, молочные и мясные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	Молоко, молочные и мясные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов.	2	4	6

	Блюда и рецептура в соответствии лечебным столом из молочных продуктов.			
Тема 3.6 Яичные, рыбные продукты, консервы и пресервы, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	Яичные, рыбные продукты, консервы и пресервы, их значение в питании. Состав и гигиенические требования продуктов. Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов. Блюда и рецептура в соответствии лечебным столом из яичных, рыбных продуктов, консервы и пресервы.	2	4	6
Тема 3.7 Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Документация пищеблока	Организация лечебного питания в лечебно- профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий. Документация пищеблока. Работа с документацией.	2	4	6
Тема 3.8 Картотека блюд	Картотека блюд. Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Основные понятия – пищевая ценность, Энергетическая ценность, биологическая ценность, биологическая эффективность, диетические продукты, качество продуктов. Работа с картотекой блюд.	2	4	6
Тема 3.9 Правила составления меню-раскладки	Потребность организма в пищевых ингредиентах. Средние потребности человека в пищевых веществах. Лечебное питание. Диетология. Назначение стандартных диет. Система стандартных диет. Диеты с механическим и химическим щажением. Химический состав пищевых продуктов. наиболее часто употребляемых в питании. Правила составления меню-раскладки. Работа с меню-раскладками.	2	4	6
Тема 3.10 Организация контроля за качеством пищи	Оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебнопрофилактических учреждениях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и	2	4	6

	энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов. Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.			
Тема 3.11 Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным	Организация питания больных в отделениях. Лечебное питание при заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки, при аддисоновой болезни и сахарном диабете, при несахарном диабете, при подагре, тиреотоксикозе и гипотиреозе, при ожирении, при заболеваниях почек, при заболеваниях органов дыхания, при ревматизме, при сердечно - сосудистых заболеваниях, при панкреатитах, при заболеваниях кишечника, при заболеваниях печени и желчевыводящей сферы, при аллергических заболеваниях. Контроль за «передачами» больным. Основные правила «передач». Контроль. Документация.	2	4	6
Тема 3.12 Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	Питание при заболеваниях органов пищеварения. Набор продуктов при заболеваниях органов пищеварения. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании при заболеваниях органов пищеварения. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам при заболеваниях органов пищеварения.	2	4	6
Тема 3.13 Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы	Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Набор продуктов при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	2	4	6
Тема 3.14 Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	Питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Набор продуктов при заболеваниях почек, мочевыводящих путей, которые ограничивают и рекомендуют в питании при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации	2	4	6

	по режимным моментам при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.			
Тема 3.15 Лечебное питание беременной и кормящей женщины	Период беременности. Питание кормящей женщины. Набор продуктов для кормящей женщины. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании кормящей женщины. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии у беременных и кормящих женщин. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты для кормящей женщины. Рекомендации по режимным моментам кормящей женщины. Принципы естественного вскармливания. Принципы поддержки грудного вскармливания. Лактация, особенности молозива и зрелого молока.	2	4	6
Тема 3.16 Лечебное питание при болезнях крови, туберкулезе	Питание при болезнях крови, туберкулезе. Набор продуктов при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании при болезнях крови, туберкулезе. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам при болезнях крови, туберкулезе.	2	4	6
Тема 3.17 Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете	Питание при болезнях крови, туберкулезе. Набор продуктов Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете. Подсчет калорийности блюд.	2	4	6
Тема 3.18 Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде	Питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Набор продуктов Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам Лечебное питание при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2	4	6

Тема 3.19 Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее	Питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Набор продуктов Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	2	4	6
Тема 3.20 Лечебное питание при аллергических заболеваниях	Питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Набор продуктов Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Продукты, которые ограничивают и рекомендуют в питании Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Потребность в пищевых ингредиентах и энергии. Запрещенные и альтернативные лекарственные препараты. Рекомендации по режимным моментам Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	2	2	4
Тема 3.21 Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха	Организация лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении и домах отдыха является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебно-профилактических учреждениях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и энергетической ценности, технологии энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов.	2	2	4
Тема 3.22 Принципы лечебного питания при особо вредных условиях	Организация лечебного питания при особо вредных условиях. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством при особо вредных условиях вводится новая номенклатура диет (система стандартных диет), отличающихся по содержанию основных пищевых веществ и	2	2	4

	энергетической ценности, технологии энергетической ценности, технологии приготовления пищи и среднесуточному набору продуктов. Продукты питания при особо вредных условия.			
Тема 3.23 Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда. Рыбные, яичные и молочные блюда	Лечебное питание при заболеваниях желудка и двенадцатиперстной кишки, при аддисоновой болезни и сахарном диабете, при несахарном диабете, при подагре, тиреотоксикозе и гипотиреозе, при ожирении, при заболеваниях почек, при заболеваниях органов дыхания, при ревматизме, при сердечно-сосудистых заболеваниях, при панкреатитах, при заболеваниях кишечника, при заболеваниях печени и желчевыводящей сферы, при аллергических заболеваниях. Супы и мясные блюда рецептура и калорийность. Рыбные, яичные и молочные блюда рецептура и калорийность.	2	2	4
Тема 3.24 Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Технология приготовления супов	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Необходимость обработки, способы. Технология приготовления супов. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками. Технология приготовления супов в зависимости от лечебного стола.	2	2	4
Тема 3.25 Технология приготовления мясных и рыбных блюд	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Необходимость обработки, способы. Технология мясных блюд в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками. Технология приготовления рыбных блюд в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками.	2	2	4
Тема 3.26 Технология приготовления молочных и яичных блюд	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Необходимость обработки, способы. Технология молочных блюд в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками. Технология приготовления яичных блюд в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками.	2	2	4

Тема 3.27 Технология приготовления блюд из овощей	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Необходимость обработки, способы. Технология блюд из овощей в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками.	2	2	4
Тема 3.28 Технология приготовления блюд их фруктов. Сладкие блюда и витаминные напитки	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Необходимость обработки, способы. Технология блюд их фруктов в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками. Технология приготовления сладких блюд и витаминных напитков в зависимости от лечебного стола. Рецептура и калорийность блюд. Работа с карточками раскладками.	2	2	4
Тема 3.29 Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка. Естественное вскармливание детей первого года жизни	Влияние вскармливания на здоровье ребенка и матери. Вскармливание новорожденных в первые 7 -10 дней жизни. Противопоказания к естественному вскармливанию. Затруднения при вскармливании ребенка со стороны матери и ребенка. Основные правила кормления грудью. Детские молочные смеси. Классификация заменителей женского молока. Наименования адаптированных молочных смесей. Сухие и жидкие кисломолочные смеси. Преимущества кисломолочных адаптированных смесей над кефиром. Алгоритм выбора смеси. Правила кормления и приготовления молочных смесей.	2	4	6
Тема 3.30 Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	Общие правила диетологии здоровых детей. Детские молочные смеси. Классификация заменителей женского молока. Наименования адаптированных молочных смесей. Сухие и жидкие кисломолочные смеси. Преимущества кисломолочных адаптированных смесей над кефиром. Алгоритм выбора смеси. Правила кормления и приготовления молочных смесей. Правила кормления и приготовления детских молочных смесей. Показания к смешанному вскармливанию. Техника введения докорма. Правила смешанного вскармливания.	2	2	4
Тема 3.31 Питание детей старше года.	Общие правила диетологии здоровых детей. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии детей и подростков. Режим питания.	2	2	4

Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка	Распределение энергоценности пищи в течение дня. Рекомендуемые продукты питания. Распределение энергоценности пищи в течение дня. Рекомендуемые продукты питания. Наименования продуктов предназначенных для питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка. Принципы питания. Контроль питания медицинскими работниками. Режим и ассортимент продуктов питания. Общие принципы питания детей. Изменение потребности в отдельных витаминах и минералах, зависящее от характера питания. Значение витаминов и минералов.			
Тема 3.32 Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях	Распределение энергоценности пищи в течение дня. Рекомендуемые продукты питания детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях. Наименования продуктов предназначенных для питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка. Принципы питания. Контроль питания медицинскими работниками. Режим и ассортимент продуктов питания. Общие принципы питания детей. Изменение потребности в отдельных витаминах и минералах, зависящее от характера питания. Значение витаминов и минералов.	2	2	4
Тема 3.33 Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии	Распределение энергоценности пищи в течение дня. Рекомендуемые продукты питания детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии. Наименования продуктов предназначенных для питания при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии. Принципы питания. Контроль питания медицинскими работниками. Режим и ассортимент продуктов питания. Общие принципы питания детей. Изменение потребности в отдельных витаминах и минералах, зависящее от характера питания. Значение витаминов и минералов.	2	4	6
Тема 3.34 Общие санитарно-гигиенические требования к планировке и оборудованию пищеблоков, к посуде	Размещение пищеблоков. Соблюдение поточности производственного процесса. Планировка помещений пищеблока. Освещение, эффективная вентиляция. Разделочные столы, доски и их обработка. Хранение продуктов. Транспортировка готовой пищи в буфетные отделения больницы. Помещение для приготовления и розлива детских смесей.	2	4	6

Тема 3.35 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования готовых блюд	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. Строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе организации лечебного питания Санитарно-гигиенические требования готовых блюд. Гигиенические требования.	2	4	6
--	---	---	---	---

Универсальный модуль №4

Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)
4.	<u>Универсальный модуль 4</u> Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях	16	8	8
4.1	Помощь при неотложных состояниях в терапевтической практике	4	4	-
4.2	Помощь при неотложных состояниях в хирургической практике	4	4	-
4.3	Медицина катастроф	4	-	4
4.4	Сердечно-легочная реанимация	4	-	4

Универсальный модуль 4

Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях

Содержание

Наименование модуля темы	Содержание учебного материала	Вид учебного занятия. Количество часов		
		Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Всего
Модуль 4. Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях		8	8	16
Тема 4.1 Помощь при неотложных состояниях в терапевтической практике	Угрожающие жизни неотложные состояния и острые заболевания: острый коронарный синдром, острая сердечно – сосудистая и дыхательная недостаточность, гипертонический криз, судорожный синдром. Коматозные состояния: причины, доврачебная помощь больному в коматозном состоянии. Виды острых аллергических реакций. Клиническая картина. Неотложная помощь. Профилактика острых аллергических реакций.	4	-	4
Тема 4.2 Помощь при неотложных состояниях в хирургической практике	Понятие «острый живот», возможные причины, неотложная помощь и дальнейшая тактика. Угрожающие жизни неотложные состояния и острые заболевания: острые кровотечения из органов желудочно-кишечного тракта, прободные язвы желудка и 12-перстной кишки, острая кишечная непроходимость, острый аппендицит, острый панкреатит и холецистопанкреатит. Этиология, клиническая картина, диагностические критерии, неотложная помощь и дальнейшая тактика.	4	-	4
Тема 4.3 Медицина катастроф	Медико-тактическая характеристика ЧС (чрезвычайной ситуации) мирного времени. Защита населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера. Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС. Служба медицины катастроф как функциональное звено территориальной системы предупреждения последствий ЧС, понятие о этапах медицинского обеспечения. Формирование экстренной медпомощи. Понятие о фазах в развитии ЧС. Действия медицинских работников в	-	4	4

	первой фазе развития ЧС. Понятие о медицинской сортировке и характеристика сортировочных групп.			
Тема 4.4 Сердечно-легочная реанимация	Определение понятия «терминальные состояния». Виды терминальных состояний. Определение понятия «сердечно-легочная реанимация». Показания и противопоказания к проведению реанимации. Методика сердечно-легочной реанимации. Приемы восстановления проходимости дыхательных путей, техника искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца. Отработка манипуляции сердечно-легочная реанимация по стандарту.		4	4

Региональный компонент

Тематический план

№ п/п	Наименование темы	Всего	Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)
5.	Региональный компонент	8	8	-
5.1	Проблемы онкологии в Алтайском крае	4	4	-
5.2	Проблемы физиопульмонологии в Алтайском крае	4	4	-

Региональный компонент

Содержание

Наименование модуля темы	Содержание учебного материала	Вид учебного занятия. Количество часов
-------------------------------------	--------------------------------------	---

		Теория (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Практика (в том числе прим. ДОТ и ЭО)	Всего
5. Региональный компонент		8	-	8
Тема 5.1. Тема Проблемы онкологии в Алтайском крае	Актуальность проблемы, структура заболеваемости в России и Алтайском крае. Определение понятия: опухоль, опухолевый рост, особенность раковой клетки, пути распространения опухоли. Современные представления об этиологии и патогенезе доброкачественных и злокачественных опухолей. Доклинический и клинический периоды онкологического заболевания. Понятие об онконастороженности. Основные принципы диагностики, значение профилактических осмотров в ранней диагностике злокачественных опухолей. Принципы лечения злокачественных новообразований (хирургическая, лучевая терапия, химиотерапевтическое, комбинированное, комплексное, радикальное, паллиативное). Роль химиотерапии и лучевой терапии в лечении онкологических больных. Современные достижения в онкологии. Рациональное питание в профилактике онкологических заболеваний, основные направления формирования здорового образа жизни.	4	-	4
Тема 5.2 Проблемы физиопульмонологии в Алтайском крае	Эпидемиологическое обоснование актуальности проблемы. Определение туберкулеза, понятие о туберкулезе, как о социальном заболевании, группы риска (медицинские и социальные). Причины роста заболеваемости, факторы, определяющие рост туберкулеза в России и в Алтайском крае (экономические, социальные, медицинские). Возбудитель туберкулеза, его свойства, виды туберкулезных микобактерий, признаки туберкулеза и основные симптомы, формы туберкулеза, пути распространения инфекции, клинические аспекты своевременного выявления туберкулеза, диагностика туберкулеза. Программа контроля над туберкулезом, стратегия ДОТС.	4	-	4

	<p>Современные принципы лечения туберкулеза. Меры профилактики туберкулеза. Основные нормативные документы, регламентирующие профилактику и лечение туберкулеза.</p>			
6. Стажировка	<p>Цель стажировки: изучение передового опыта, закрепление теоретических знаний, полученных при освоении дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки, приобретение практических навыков и умений для выполнения профессиональных обязанностей по занимаемой должности.</p> <p>Программа стажировки на рабочем месте:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организационные вопросы. Инструктаж по технике безопасности. 2. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима. Выполнение организационных и технических мероприятий, обеспечивающих безопасность работ. 3. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений. 4. Профилактика ВИЧ и гепатитов, действия в аварийной ситуации. 5. Обращение с медицинскими отходами. 6. Эргономика и биомеханика. Подготовка рабочего места (рабочей зоны) и зоны подхода в соответствии с требованиями безопасности. 7. Разработка картотеки блюд, составления меню, меню-раскладки. 8. Подсчет энергетической ценности рационов. 9. Выявление причин возникновения пищевых отравлений и методами их профилактики. 10. Проведение экспертизы оценки пищевых продуктов. 11. Внедрение рационального и лечебного питания. 12. Хранение и кулинарная обработка пищевых продуктов. 13. Приготовление блюд для различных диет. 14. Выемка проб готовых блюд. 15. Техника медицинских манипуляций. Оказание неотложной помощи. 16. Ведение медицинской документации. 	-	36	36

7. Итоговая аттестация	Итоговый экзамен (итоговое тестирование)	6	-	6
------------------------	--	---	---	---

3. Форма аттестации и оценочные материалы

Формы аттестации:

Текущий контроль по ДПП ПП проводится согласно утвержденному в образовательном учреждении Положению о фонде оценочных средств, календарно-тематическому учебному графику, расписанию занятий и методическим разработкам преподавателей.

Освоение каждого модуля заканчивается промежуточной аттестацией слушателей, которая проходит в виде тестирования.

Освоение программы профессиональной переподготовки заканчивается итоговой аттестацией слушателей в форме тестирования (дистанционно) в форме итогового тестирования (заданий в тестовой форме не менее 100 единиц) дистанционно. Идентификация личности обучающегося при выполнении заданий итогового контроля осуществляется с использованием инновационных программ видеосвязи.

Лицам, успешно освоившим ДПОП ПП и прошедшим текущую, промежуточную и итоговую аттестацию, выдается диплом о профессиональной переподготовке установленного образца.

3.1. Текущий контроль по ДПП ПП

Структура программы:

Программа профессиональной переподготовки включает в себя следующие модули:

- Модуль №1 (универсальный) – Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности;
- Модуль №2 (универсальный) – Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации;
- Модуль №3 (специальный) Лечебное дело;
- Модуль №4 (универсальный) Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.

Текущий контроль осуществляется преподавателями КГБПОУ «КМК» путем систематической статистики посещения слушателями своих личных кабинетов, где представлена учебно-методическая литература, лекции в виде текстовых документов.

3.2. Промежуточный контроль по ДПП ПП

Универсальный модуль 1. Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.

Банк итоговых тестовых заданий содержит 30 вопросов.. Все задания первого уровня, предусматривают выбор одного или несколько правильных ответов из предлагаемых и имеют равноценный характер.

Тестовые задания

1. Что такое общественное здоровье:

а) система социально-экономических мероприятий по охране здоровья; б) наука о закономерностях здоровья +; в) наука о социальных проблемах медицины

2. Что такое здравоохранение:

а) система лечебно – профилактических мероприятий по охране здоровья +; б) наука о закономерностях здоровья
в) наука о социальных проблемах медицины

3. Что является приоритетным направлением развития здравоохранения на современном этапе:

а) санаторно-курортная помощь; б) узкоспециализированная медицинская помощь; в) первичная медико – санитарная помощь +

4. Что является предметом изучения общественного здоровья и здравоохранения:

а) здоровье населения и факторы, влияющие на него +; б) здоровье работающего населения; в) эпидемиология заболеваний

5. Какие социально – экономические факторы влияют на здоровье:

а) условия жизни и труда; б) условия жизни; в) условия жизни, труда, социальная защищенность, доступность медицинской помощи, социально – экономическое положение государства +

6. Основными группами показателей общественного здоровья являются:

а) показатели соотношения, наглядности, инвалидности; б) показатели инвалидности, заболеваемости, физического развития, демографические показатели +; в) показатели заболеваемости, летальности, инвалидности

7. ВОЗ определяет здоровье как:

а) состояние оптимального функционирования организма, позволяющее ему наилучшим образом выполнять свои видоспецифические социальные функции; б) состояние организма, при котором он функционирует оптимально без признаков заболевания или какого-либо нарушения; в) состояние полного физического, духовного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов +

8. Какие применяются методы при проведении социально – гигиенических исследований:

а) экономический, исторический, статистический, социологический +; б) исторический; в) этнический, статистический, корреляционный

9. Что такое санология:

а) наука о здоровье больных; б) наука о здоровье группы риска; в) наука о здоровье здоровых +

10. Что такое валеология:

а) наука об индивидуальном здоровье +; б) наука об общественном здоровье; в) наука о здоровье здоровых и влияние на него образа жизни

11. Что такое медицинская (санитарная) статистика:

а) анализ деятельности ЛПУ; б) отрасль статистики, изучающая вопросы, связанные с медициной, гигиеной, санитарией и здравоохранением +; в) отрасль статистики, изучающая вопросы заболеваемости

12. Что является предметом изучения медицинской статистики:

а) здоровье населения, данные о сети, деятельности, кадрах учреждений здравоохранения +; б) народонаселение; в) макроэкономические показатели

13. Медицинская деонтология:

а) совокупность этических норм +; б) лечебно-охранительный режим; в) противоэпидемический режим

14. Одна из категорий медицинской этики:

а) мера неравенства; б) совесть +; в) не навреди

15. Медицинская деонтология:

а) санитарно-гигиенический режим; б) лечебно-охранительный режим; в) принципы поведения медработников +

16. Одна из категорий медицинской этики:

а) смысл жизни +; б) мера равенства; в) делай добро

17. Обязательным является ношение марлевых повязок в отделении:

а) неврологическом; б) гастроэнтерологическом; в) инфекционном +

18. Одна из категорий медицинской этики:

а) мера неравенства; б) достоинство +; в) делай благо

19. Медицинская деонтология:

а) лечебно-охранительный режим; б) санитарно-гигиенический режим; в) раздел медицинской этики +

20. Медицинская этика изучает:

а) особенности развития и зависимости морального поведения медицинского работника от условий его практической деятельности +; б) комплекс медицинских услуг, направленных на восстановление здоровья пациента

в) отношения между членами коллектива и родственниками пациентов

21. Понятие медицинская этика включает в себя:

а) достижения в области современной медицины; б) научный раздел, включающий в себя этические и нравственные аспекты деятельности работников здравоохранения +; в) представление об оптимальной деятельности медицинских работников

22. Медико-технологические системы обеспечивают

а) электронный (в первую очередь — медицинский) документооборот; б) предоставление врачу справочной информации; в) обработку и анализ информации для поддержки принятия врачебных решений и информационную поддержку медицинских технологических процессов; +
г) учет оказанных медицинских услуг.

23. Федеральный закон от 29.07.2017 № 242-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам применения информационных технологий в сфере охраны здоровья» разрешает

1) использование систем ведения учета оказанных медицинских услуг; 2) использование электронных форм документов, подписанных с применением усиленной квалифицированной электронной подписи;+ 3) использование автоматизированных систем поддержки принятия врачебных решений; 4) использование квалифицированной электронной подписи.

24. Автоматизированным рабочим местом (АРМ) медицинского работника называют

1) информационные консультативные системы для помощи в принятии решений врача на основе интеллектуального (экспертного) подхода; 2) комплекс информационных, организационных, технических и программных средств, предназначенный для автоматизации и управления деятельностью медицинской организации; 3) автоматизированные системы, предназначенные для обработки медицинских сигналов и изображений; 4) систему или фрагмент информационной системы, обеспечивающий решение медицинских (медико-организационных) задач с использованием средств автоматизации.+

25. Наиболее точным ответом на вопрос: «Назовите алгоритмы, лежащие в основе систем поддержки принятия врачебных решений» является

1) алгоритмы, основанные на знаниях, и контекстный поиск информации; 2) методы вычислительной диагностики и алгоритмы, основанные на знаниях (экспертный подход);+ 3) вычислительные алгоритмы и контекстный поиск информации; 4) контекстный поиск информации (по введенной строке)

26. Усиленная электронная подпись делится на

1) защищенную и незащищенную; 2) простую и сложную; 3) цифровую и на бумажном носителе; 4) неквалифицированную и квалифицированную.+

27. Автоматизированные рабочие места медицинских работников классифицируются на

1) управленческие, организационные, врачебные; 2) информационные, технические, программные; 3) хирургические, терапевтические, неврологические и т.п.; 4) медико-технологические, организационно-технологические, административные.+ 7.

28. Основное назначение электронной медицинской карты

1) обеспечение взаиморасчетов со страховыми медицинскими организациями; 2) ведение архива медицинских записей, которые собирает сам пациент; 3) обеспечение преемственной индивидуализированной медицинской помощи, как плановой, так и не запланированной, в любой точке ее оказания; 4) обеспечение оперативного обмена информацией между участниками лечебно-диагностического процесса в рамках одной медицинской организации.+

29. Реестр нормативно-справочной информации расположен на

1) официальном сайте Минздрава России: <https://minzdrav.gov.ru/>; 2) портале нормативно-справочной информации: <https://nsi.rosminzdrav.ru/>; + 3) портале оперативного взаимодействия участников ЕГИСЗ: <https://portal.egisz.rosminzdrav.ru/>

30. Федеральный проект «Создание единого цифрового контура в здравоохранении на основе ЕГИСЗ» стартовал в

1) 2019 году; + 2) 2021 году; 3) 2016 году.

Эталон ответа правильный ответ отмечен знаком (+).

Критерии оценки освоения. Универсальный модуль 1. Коммуникационное взаимодействие и информационные инновации в профессиональной деятельности.

Форма контроля	Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
Решение заданий в тестовой форме	Слушатель правильно выполнил до 70% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю	Слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю

Универсальный модуль 2. Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.

Банк тестовых заданий содержит 30 вопросов. Все задания первого уровня, предусматривают выбор одного или несколько правильных ответов из предлагаемых и имеют равноценный характер.

Тестовые задания

1. Инструкции, каких документов предусматривают меры по профилактике внутрибольничных инфекций:
А) Лечебно-охранительный режим; +Б) Санитарно-противоэпидемический режим; В) Экстренное извещение в СЭС.
2. Распространению внутрибольничной инфекции способствует:
+А) Инвазивные процедуры; Б) Осложненные заболевания; В) Слабое материальное обеспечение лечебно-профилактического учреждения.
3. Заболевание инфекционного характера, которым пациент заражается в процессе оказания медицинской помощи, а медицинский персонал в процессе оказания медицинских услуг, называется:
А) Карантинным; +Б) Внутрибольничным; В) Эндемичным.
4. Артифициальный путь передачи – это:
А) Естественный через кровь; Б) Естественный контактно-бытовой; +В) Искусственный.
5. Использование масок во время работы в стационаре:
+А) Всегда обязательно; Б) На усмотрение эпидемиолога; В) На усмотрение администрации.
6. На социальном уровне руки медицинская сестра обрабатывает:
А) После контактирования с биологическими жидкостями; Б) После ухода за пациентом; +В) До и после снятия перчаток.
7. При обработке материалов, загрязненных кровью, концентрация хлорамина должна быть:
А) 10%; Б) 5%; +В) 3%.
8. При попадании крови и равноценных ей биологических жидкостей на слизистую оболочку рта, раствор, который необходим для обработки:
А) Протаргол; +Б) 70% спирт; В) Альбуцид.
9. Кто должен обучать инфекционной безопасности пациентов и их родственников в отделении стационара:
+А) Постовая медицинская сестра; Б) Главная сестра; В) Главный врач.
10. Вирус иммунодефицита человека передается через:
А) общую посуду; Б) Воздух; +В) Переливание крови.
11. Вирус гепатита В передается:

- +А) Через кровь и равноценные с ней жидкости; Б) Через мочу; В) Через слюну и пот.
12. При татуировке возможно заражение:
А) Малярией; Б) Энтероколитом; В) Гепатитом В. +
13. Механизм передачи гепатита А:
+А) Фекально – оральный; Б) Трансмиссивный; В) Половой.
14. Дезинфекция – это комплекс мероприятий, направленный на уничтожение в окружающей среде:
А) Споровых форм микроорганизмов; Б) Грызунов; +В) Вегетативных форм микроорганизмов.
15. Дератизация – это:
А) Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых; +Б) Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов;
В) Комплекс мер, направленный на уничтожение микроорганизмов;
16. Химический метод дезинфекции подразумевает использование:
+А) Окись этилена; Б) Ультрафиолетовые лучи; В) Пар под давлением.
17. Сколько стерилизующих агентов используется при паровом методе стерилизации:
А) 2; +Б) 3; В) 4.
18. Указать правильный основной режим парового метода стерилизации:
+А) 132 градуса, 20 минут, 1, 2 атмосферы; Б) 130 градуса, 20 минут, 1, 2 атмосферы; В) 132 градуса, 20 минут, 1,0 атмосферы;
19. Воздушный метод подразумевает стерилизацию в:
А) Специальной емкости; Б) Автоклав; +В) Сухожаровой шкаф.
20. Материал изделий, который подходит для стерилизации в автоклаве при основном режиме:
+А) Текстиль; Б) Бумага; В) Резина.
21. При попадании хлорсодержащего вещества на кожу, ее необходимо:
+А) Промыть водой; Б) Обработать раствором спирта; В) Обработать раствором перекиси водорода.
22. К физическому методу дезинфекции относится:
А) Использование дезинфицирующих растворов; Б) протирание ветошью; +В) Использование ультрафиолетовых лучей.
23. После выписки пациента из стационара медицинская сестра проводит:
+А) Заключительную дезинфекцию; Б) Генеральную уборку; В) Текущую дезинфекцию.
24. После смерти пациента медицинская сестра проводит:
+А) Заключительную дезинфекцию; Б) Генеральную уборку; В) Текущую дезинфекцию.
25. К какому методу дезинфекции относится кварцевание:
А) Биологический; +Б) Физический; В) Механический.
26. Один раз в неделю медицинской сестрой проводится:
А) Текущая уборка; +Б) Генеральная уборка; В) Заключительная уборка.28.

27. ПСО проводится с целью:

А) Оценки контроля качества стерильности; Б) Оценки контроля качества предстерилизационной очистки; +В) Подготовки инструментов к стерилизации.

28. Сразу после стерилизации не подлежат длительному хранению и должен использоваться материал, который стерилизовался в:

+А) Перфорированном лотке; Б) Крафт – пакете; В) Биксе без фильтра.

29. Полное уничтожение всех форм микроорганизмов, включая споры, - это:

А) Дезинфекция; +Б) Стерилизация; В) Предстерилизационная очистка.

30. Сколько существует этапов ПСО:

А) 7; Б) 9; +В) 8.

Эталон ответа правильный ответ отмечен знаком (+).

Критерии оценки освоения. Универсальный модуль 2. Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации.

Форма контроля	Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
Решение заданий в тестовой форме	Слушатель правильно выполнил до 70% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю	Слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю

Профессиональный модуль 3. Диетология

Банк тестовых заданий содержит 80 вопросов. Все задания первого уровня, предусматривают выбор одного или несколько правильных ответов из предлагаемых и имеют равноценный характер.

Тестовые задания

1. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии

- весы, пищевой термометр, чистая посуда; - весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, линейка

- весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка (+)

2. Пищевой продукт с низким гликемическим индексом - это пищевой продукт, гликемический индекс которого не более

- 65; - 45; - 50; - 55 (+)

3. Правильность отпуска блюд с пищеблока в отделения в соответствии с "раздаточной ведомостью" контролирует

- медицинская сестра диетическая (+); - шеф повар; - врач-диетолог; - заведующий пищеблоком

4. Пищевой продукт высокобелковый - это пищевой продукт, содержание белка в котором обеспечивает не менее ___% энергетической ценности продукта

- 30; - 50; - 20 (+); - 40

5. Распределение больных по диетическим столам производится в соответствии с
- информацией заведующего отделением; - сводными сведениями по наличию больных, состоящих на питании
 - данными приемного покоя; - записями в историях болезней (+)
6. Маркировка, нанесенная на потребительскую тару, упаковку рыбной продукции для мороженой рыбной продукции (глазированной) должна содержать
- указание "обогащенный витаминами и/или минеральными веществами пищевой продукт" (+); - информацию о массе нетто без массы глазури; - указание на вторичное замораживание; - информацию о массе брутто
7. Разделочные доски и ножи для сырой рыбы маркируются
- мг; - со; - вм; - ср (+).
8. Диетические (профилактические) пищевые продукты предупреждающие развитие эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ (витаминов, микроэлементов) характеризуются
- повышенным содержанием гемового и негемового железа, лактоферрина, повышенным содержанием витаминов (витамины с, в12, в2, фолиевая кислота); - низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины с, е, а, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена
 - повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов; - повышенным содержанием витаминов, повышенным содержанием микроэлементов (йод) (+)
9. Тушение - это тепловая обработка продукта
- методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
 - предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 с
 - в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
 - с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе (+)
10. Низкий риск развития сопутствующих заболеваний существует при
- ожирении I степени; - нормальной массе тела; - дефиците массы тела (+); - избыточной массе тела
11. Медицинская сестра диетическая обязана контролировать правильность отпуска блюд
- с пищеблока в отделения в соответствии с "раздаточной ведомостью"(+); - со склада; - с пищеблока в отделения в соответствии с сводным меню; - с пищеблока в отделения в соответствии с меню-раскладкой
12. Сильно повышенный риск развития сопутствующих заболеваний существует при
- ожирении I степени; - ожирении III степени; - ожирении II степени (+); - нормальной массе тела
13. При аллергических заболеваниях рекомендуются диетические (лечебные) пищевые продукты с
- модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом; - модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного

белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты

- исключением компонентов пищи, вызывающих аллергические реакции (+); - исключением неметаболизируемых пищевых веществ (фенилаланина, глутена, лактозы и др.)

14. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений пищеблока используют

- инвентарь, который имеет сигнальную окраску и хранится отдельно (+); - уборочный инвентарь

- одноразовые салфетки и ветошь; - отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки

15. Медицинская сестра диетическая составляет "сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" по медицинской организации

- по форме п 44-мз; - сверяясь с записями в историях болезней; - с разбивкой по диетическим столам; - с разбивкой по диетическим столам и производит сверку с данными медицинской статистики и приемного отделения. (+)

16. соотношение белков, жиров и углеводов в диете с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) составляет

- белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г; - белков 110-120 г, жиров 80-90г, углеводов 250-350г (+)

- белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г; - белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г

17. Пищевой продукт с низким содержанием насыщенных жиров - это пищевой продукт, содержание насыщенных жиров в котором не превышает

- 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта; - 2г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта; - 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

- 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта (+)

18. убыль сахара-сырца, сахарного песка, сахара-рафинада и сахарной пудры может произойти при

- воздушном охлаждении; - хранении в камерах холодильников; - перевозке; - хранении (+)

19. Завтрак должен быть представлен

- менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов (+); - блюдами не требующими термической обработки продуктов; - блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева

- более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов

20. Расщепление пищевых веществ в желудочно-кишечном тракте обеспечивается

- химическими, ферментативными, микробиологическими процессами; - системой механических и микробиологических процессов

- системой механических, физико-химических, химических процессов (+); - действием соляной кислоты в желудке или поверхностно-активными веществами, в частности желчными кислотами в кишечнике

12. Прикорм – это:

А) Разнообразие пищевого рациона;

Б) Дополнительная пища, даваемая ребенку первого года жизни, которому не достаточно грудного молока;

+В) Введение в пищевой рацион новых продуктов, с целью восполнения энергетических затрат малыша.

13. Грудной период продолжается после рождения:
+А) 1 год; Б) 6 месяцев; В) Сколько женщина будет кормить ребенка грудью.
14. Рекомендованное суточное количество молочных продуктов детям от одного года до двух лет составляет:
А) 300 – 400 мл; Б) 100 – 200 мл; +В) 500 – 600 мл.
15. Детям от года до 3 лет рекомендуется молоко:
+А) Детское промышленное модифицированное; Б) Парное цельное коровье; В) Массового промышленного выпуска.
16. В ежедневный рацион питания должны входить нижеперечисленные продукты, кроме:
А) Овощи; +Б) Рыба; В) Масло сливочное.
17. Частота дыхательных движений у новорожденного в пределах нормальных значений составляет:
А) 60 – 70 в минуту; +Б) 40 – 50 в минуту; В) 16 – 20 в минуту.
18. Частота дыхательных движений у ребенка 5 лет в пределах нормальных значений составляет:
А) 30 – 35 в минуту; +Б) 20 – 25 в минуту; В) 15 – 20 в минуту.
19. Среднее значение частоты пульса у новорожденного составляет:
А) 90 в минуту; Б) 100 в минуту; +В) 130 – 140 в минуту.
20. Среднее значение частоты пульса у ребенка 10 лет составляет:
А) 100 в минуту; +Б) 90 в минуту; В) 120 в минуту.
21. При гипотрофии первой степени в постнатальный период масса тела снижена:
+А) 20%; Б) Более 35%; В) 5%.
22. Паратрофия – это:
А) Недостаточная масса тела в пределах 10%; +Б) Избыточная масса тела более чем на 10%; В) Избыточный рост более чем на 10%.
23. Из всех видов аллергий в детском возрасте чаще встречается:
+А) Пищевая; Б) Лекарственная; В) Ингаляционная.
24. Наиболее часто пищевую аллергию вызывает следующие ягоды:
А) Смородина; +Б) Клубника; В) Крыжовник.
25. Наиболее часто пищевую аллергию вызывает следующие овощи:
+А) Томаты; Б) Кабачок; В) Морковь.
26. Практически никогда не вызывает аллергии мука:
А) Манная; Б) Овсяная; +В) Соевая.
27. Первый прикорм с целью профилактики дефицита витамина Д должен включать продукт:
А) Хлеб; +Б) Желток; В) Мясо.

28. Особенность кулинарной обработки блюд в основном варианте стандартной диеты состоит в том, что блюда готовятся в
- отварном виде или на пару, протертые и непротертые; - отварном виде или на пару, без соли; - отварном виде или на пару, запеченные. (+); -
отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару..
29. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается
- изменение цвета продукта; - наличие видимых повреждений продукта; - наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека
(+); - изменение вкуса продукта
30. Медицинский осмотр проводится перед началом работы
- ежесменно (+); - ежедневно; - 2 раза в неделю; - 1 раз в неделю
1. Вес нетто - это вес рыночного продукта
- затребованный со склада для приготовления одной порции блюда; - освобожденного от несъедобных частей (+); - затребованный со склада
для приготовления всех необходимых порций блюда; - не освобожденного от несъедобных частей
32. Оценка и коррекция нутриционного статуса больных необходима для
- улучшения качества лечения больных, профилактики осложнений, для повышения качества их жизни (+); - увеличения продолжительности
жизни и пропаганды здорового образа жизни; - профилактики осложнений и увеличения физической выносливости
- улучшения качества жизни больных и удешевления стоимости питания
33. В карточке-раскладке перечисляются продукты, которые должны закладываться при приготовлении данного блюда, они определяют
- вид обработки продуктов; - вид термической обработки; - эстетичность внешнего вида блюда; - пищевую ценность готового блюда (+)
34. Бачки и ведра после удаления отходов
- промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. с и просушивают (+); - промывают
горячей водой 40 - 50 град. с и просушивают; - заливают дезинфицирующими средствами на 30 минут
- промывают проточной водой, просушивают
35. Энергетическая ценность диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) _____ ккал
- 2120-2650 (+); - 2170-2480; - 1340-1550; - 2080-2690
36. Производственные столы в конце работы
- тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и
насухо вытираются сухой чистой тканью (+); - тщательно протираются, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и насухо
вытираются сухой чистой тканью; - тщательно моются чистой горячей водой, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и
насухо вытираются сухой чистой тканью; - тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств
37. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится
- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте (+); - в пересчете на исходный
продукт; - с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте; - в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих
веществ в сырье

38. На пищеблоке медицинской организации запрещено приготовление
- паровых котлет; - блинчиков с повидлом; - сырников; - яичницы-глазуньи (+)
39. Суточные пробы хранятся не менее ____ часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте
- 48 (+); - 36; - 24; - 12
40. Медицинский работник несет уголовную ответственность в случае
- занятия незаконной медицинской деятельностью (+); - нарушения требований пожарной безопасности
- отсутствия на рабочем месте без уважительных причин в течение четырех часов подряд; - нарушения требований санитарных норм и правил
41. Энергетическая ценность диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) _____ ккал
- 2080-2690 (+); - 1340-1550; - 2120-2650; - 2170-2480
42. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются
- в количестве 100 порций и устанавливается средний вес одной порции; - в количестве 1 порции (поштучно); - в количестве 15 порций и устанавливается средний вес одной порции; - в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции (+)
43. Для расчета и учета продуктов питания, необходимых для приготовления пищи на пищеблоке медицинской организации, необходимы данные по
- диете и энергетической ценности продуктов; - химическому составу, видам кулинарной обработки продуктов
- количеству довольствующихся по отделениям и диетам (+); - содержанию продуктов и пищевых веществ
44. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью
- можно использовать только для кратковременного хранения полуфабрикатов; - не используют (+); - можно использовать только для приготовления пищи; - можно использовать только для кратковременного хранения пищи
45. При аллергическом диатезе в первую очередь из рациона исключается:
а) яблочный сок; +б) апельсины; в) кефир.
46. Хирургические диеты
- диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.; - высокобелковая диета при активном туберкулезе; - чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.; - 0-1; 0-2; 0-3; 0-4; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др. (+)
47. для приготовления вязких каш необходимо соотношение на 1 кг ____ (литр) жидкости
- 4,2-5,7; - 3,2-3,7 (+); - 1,2-2,5; - 1,2-1,7
48. Суточные пробы готовой пищи помещаются в чистую
- прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой; - прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток (+); - маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток; - маркированную посуду с крышкой

49. Картотеку блюд составляет

- врач-диетолог; - врач-диетолог, совместно с медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром) (+)
- заведующий производством; - заведующий пищеблоком

50. Запекание - это тепловая обработка продукта

- предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 с (+); - методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира; - с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе; - продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.

51. Меню-раскладка составляется согласно

- сводного семидневного меню; - сводного ежедневного меню; - сводного ежедневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания; - сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания (+)

52. Первичная медико-санитарная помощь включает

- диагностику и лечение заболеваний, требующих срочного медицинского вмешательства; - санитарно-гигиеническое просвещение населения (+); - медицинскую эвакуацию; - диагностику и лечение заболеваний с применением специальных методов

53. При создании семидневного меню придерживаются условия

- если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть овощным, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир должен быть из крупы или макаронных изделий (+); - завтрак и обед должны быть с включением крупы или макаронных изделий, а ужин полностью овощным; - если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть так же из крупы или макаронных изделий, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир то же должен быть овощным; - завтрак и ужин с включением крупы или макаронных изделий, а на обед первое блюдо овощное, гарнир тоже овощной

54. К медицинским отходам класса а относятся

- радиоактивные отходы; - отходы микробиологических лабораторий; - пищевые отходы соматических отделений (+)
- пищевые отходы инфекционных отделений

55. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется

- выдерживать в холодной воде с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 10-процентном растворе поваренной соли в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой (+)

56. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок медицинской организации должны

- соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам (+)
- быть в порционных контейнерах; - быть свежими; - не имеет значения

57. Основным документом для приготовления пищи на кухне является
- «сводные сведения по наличию больных»; - таблица химического состава блюд; - заявка на питание
- меню-раскладка (+)
58. К антропометрии ребенка относятся:
+а) измерение роста, длины тела, окружности грудной клетки, головы; б) подсчет зубов; в) рентген грудной клетки.
59. Разделочные доски и ножи для сырых овощей маркируются
- см; - со (+); - вм; - мг
60. При заболевании почек ребенку назначается диета под номером:
а) 3; б) 10; +в) 7.
61. Дети, не имеющие хронической патологии и отклонений в развитии, относятся к группе здоровья
а) 1 (+) б) 3 в) 3 г) 4.
62. Соотношение белков, жиров и углеводов во втором варианте диеты с повышенной калорийностью составляет
- белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г; - белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200г; - белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г; - белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г (+)
63. Дети с хронической патологией в стадии декомпенсации относятся к группе здоровья
а) 2 б) 3 в) 4 г) 5(+).
64. Карта профилактических прививок – это форма
а) ф-75а б) ф-030 в) ф-063(+ г) ф-112
65. История развития ребенка – это форма
а) ф-112(+ б) ф-114 в) ф- 116 г) ф-286
66. Работники, имеющие повреждения кожи, а также ангину и катаральные явления верхних дыхательных путей
- не допускаются к работе, направляются на лечение, переводятся на другую работу (+); - им предоставляется отгул
- могут выполнять работу по уборке пищеблока и транспортировке еды; - должны работать только в одноразовых перчатках
66. Продолжительность периода новорожденности составляет (в мес.)
а) 1(+ б) 4 в) 6 г) 12 3.
67. При осмотре кожи ребенка оценивается
а) влажность б) температура в) цвет(+ г) эластичность
68. Медицинский осмотр проводится перед началом работы с целью выявления
- признаков простудных заболеваний, повышенной температуры; - признаков алкогольного опьянения
- признаков повышенного артериального давления; - у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов (+)

69. Завтрак должен быть представлен

- менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов (+); - блюдами не требующими термической обработки продуктов; - блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева
- более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов

70. Прикорм начинают вводить ребенку

а) перед кормлением грудью (+) б) после кормления грудью в) полностью заменяя одно кормление грудью г) между кормлениями грудью 71.
цель введения докорма ребенку - обеспечить

а) недостающее количество питательных веществ (+) б) увеличить поступление поваренной соли в) уменьшить поступление поварен

72. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится

- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте (+); - в пересчете на исходный продукт; - с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте; - в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих веществ в сырье

73. При отеке легких у детей проводится

а) оксигенотерапия б) оксигенотерапия через пеногасители (+) в) постановка банок г) постановка горчичников

74. Особенность кулинарной обработки блюд в основном варианте стандартной диеты состоит в том, что блюда готовятся в

- отварном виде или на пару, протертые и непротертые; - отварном виде или на пару, без соли; - **отварном виде или на пару, запеченные.** (+); - отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.

75. При уходе за ребенком с сердечной недостаточностью в питании следует ограничить

а) белки, жиры б) белки, углеводы в) жидкость, жиры г) жидкость, поваренную соль (+)

76. Энтеробиоз у детей вызывается

а) аскаридами б) острицами (+) в) лямблиями г) кошачьей двуусткой

77. Гельминтоз, способствующий заболеваниям половых органов и мочевыводящих путей у детей

а) энтеробиоз (+) б) трихоцефалез в) аскаридоз г) лямблиоз

78. Фуразолидоном и метронидазолом проводят специфическое лечение детей с

а) описторхозом б) лямблиозом (+) в) трихоцефалезом г) аскаридозом

79. Продукты, препятствующие жизнедеятельности лямблий в кишечнике

а) сладкие блюда б) мучные блюда в) крупы г) брусника и клюква (+)

80. Способствуют опорожнению кишечника у детей

а) черный хлеб, овощи (+) б) слизистые супы в) теплые жидкости г) крепкий чай

Эталон ответа отмечен знаком (+)

Критерии оценки освоения. Профессиональный модуль 3. Диетология .

Форма контроля	Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
Решение заданий в тестовой форме	Слушатель правильно выполнил до 70% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю	Слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю

Универсальный модуль 4. Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.

Банк тестовых заданий содержит 30 вопросов. Все задания первого уровня, предусматривают выбор одного или несколько правильных ответов из предлагаемых и имеют равноценный характер.

Тестовые задания

1. Неотложная медицинская помощь оказывается

1) в плановом порядке при заболеваниях без явных признаков угрозы жизни пациента 2) при внезапных острых заболеваниях, без явных признаков угрозы жизни пациента (+) 3) при обострении хронических заболеваний представляющих угрозу жизни пациента

1) кратковременная потеря сознания (+) 2) боль за грудиной 3) подъем артериального давления

3. Правильное соотношение компрессий на грудину и вдохов при проведении реанимации составляет

1) 5 : 2 2) 10 : 2 3) 30 : 2 (+)

4. К катастрофам относятся чрезвычайные ситуации с одномоментным количеством пораженных более ____ чел.

1) 5 2) 8 3) 10 (+)

5. Один из главных признаков клинической смерти:

1) Цианоз; 2) Трупные пятна; + 3) Расширение зрачков

6. Удаление радиоактивной пыли с поверхности одежды называется:

1) Дезинсекция; 2) Дератизация; + 3) Дезактивация

7. Искусственное охлаждение головы проводится с целью:

+ 1) Замедления наступления биологической смерти; 2) Ускорения наступления биологической смерти; 2) Предупреждения развития инсульта

8. Удаление отравляющих веществ с поверхности кожи и одежды называется:

1) Дезинсекция; + 2) Дегазация; 3) Дератизация.

9. Появление пульса на сонной артерии во время проведения искусственной вентиляции легких свидетельствует о:

1) Оживлении пациента; + 2) Правильном проведении непрямого массажа сердца; 3) эффективных реанимационных мероприятиях.

10. Сколько в медицинской сортировке выделяют групп пострадавших:

+ 1) 5; 2) 10; 3) 4.

11. Одно из необходимых условий при проведении ИВЛ:

- + 1) Достаточный объем вдуваемого воздуха; 2) Применение воздуховода; 3) Присутствие рядом еще одного спасателя.
12. Прежде чем освободить конечность из-под завала необходимо выполнить:
- 1) Тугое бинтование, щелочное питье; 2) Тугое бинтование, обезболивание; + 3) Обезболивание, наложение жгута, щелочное питье.
13. Реанимационные мероприятия, от которых нет эффекта, продолжают по времени:
- + 1) 30 минут; 2) 10 минут; 3) 15 минут.
14. Выдвижение нижней во время проведения сердечной реанимации челюсти проводится с целью:
- + А=1) Предупреждение западания языка; 2) Восстановления проходимости органов дыхания; 3) Предупреждения аспирации содержимым желудка
15. Продолжительность клинической смерти не более:
- 1) 10 минут; 2) 2 минут; + 3) 6 минут.
16. При электротравме в порядке первой очереди необходимо:
- 1) Нанести прекордиальный удар; 2) Устранить западение языка; + 3) Освободить человека от источника тока.
17. При отравлении ипритом пострадавший ощущает:
- 1) Запах герани; + 2) Запах горчичного газа; 3) запах прелого сена.
18. На ожоговую поверхность накладывається:
- 1) Повязка, пропитанная содовым раствором; + 2) сухая стерильная повязка; 3) Повязка, пропитанная синтомициновой мазью.
19. Как называется потеря веса в период разгара лучевой болезни третьей степени:
- + 1) Кахексия; 2) Не отмечается; 3) Не значительная.
20. При утоплении в холодной воде клиническая смерть по времени:
- 1) Не изменяется; + 2) Удлиняется; 3) Укорачивается.
21. При поражении током первой степени отмечаются:
- + 1) Судорожные сокращения; 2) Расстройство дыхания; 3) Потеря сознания.
22. Требования, которые должны быть соблюдены при наложении бинтовых повязок:
- 1) Не должна нарушать кровоток и лимфообращение; 2) Должна полностью прикрывать раневую поверхность; + 3) Все вышеперечисленное верно.
23. Для коматозного состояния характерны признаки:
- + 1) Отсутствие реакции на внешние раздражители; 2) Максимально расширены зрачки; 3) Тахипноэ.
24. Повязка, которая герметично закрывает раневую поверхность, при этом доступ воздуха исключен:
- 1) Корригирующая; 2) Фиксирующая; + 3) Оклюзионная.
25. В основе геморрагического шока лежит:
- 1) Расширение сосудов; + 2) Уменьшение объема ОЦК (объем циркулирующей крови); 3) Угнетение центра, отвечающего за сердечную деятельность.

26. Один из абсолютных признаков открытого перелома костей:

1) боль в месте перелома; + 2) Из раны заметны костные обломки; 3) Припухлость в месте перелома.

27. К абсолютному признаку закрытого перелома относится:

+ 1) Крепитация костных отломков; 2) Боль в месте травмы; 3) Посинение конечности.

28. В пакет перевязочный входит:

1) две ватно-марлевые подушечки; 2) Безопасная булавка; + 3) все перечисленные предметы.

29. В холодное время года кровоостанавливающий жгут накладывается на:

+ 1) 30 минут; 2) 1 час; 3) 2 часа.

30. Одно из обязательных мероприятий, которое проводится с целью профилактики шокового состояния:

1) Ингаляция кислорода; 2) Введение сосудосуживающих препаратов; + 3) Адекватное обезболивание.

Эталон ответа правильный ответ отмечен знаком (+).

Критерии оценки освоения. Универсальный модуль 4. Медицина катастроф и оказание доврачебной медицинской помощи при экстренных и неотложных состояниях.

Форма контроля	Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
Решение заданий в тестовой форме	Слушатель правильно выполнил до 70% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю	Слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю

1.7. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация по ДПП проводится согласно положению об итоговой аттестации, утвержденному в КГБПОУ «КМК», учебному плану, рабочей программе и расписанию занятий. Итоговая аттестация проводится в виде итогового тестирования. Количество тестовых заданий на итоговом экзамене 100 вопросов. Все задания первого уровня, предусматривают выбор одного или несколько правильных ответов из предлагаемых и имеют равноценный характер.

Тестовые задания

1. Инструкции, каких документов предусматривают меры по профилактике внутрибольничных инфекций:

А) Лечебно-охранительный режим; +Б) Санитарно-противоэпидемический режим; В) Экстренное извещение в СЭС.

2. Распространению внутрибольничной инфекции способствует:

+А) Инвазивные процедуры; Б) Осложненные заболевания; В) Слабое материальное обеспечение лечебно-профилактического учреждения.

3. Заболевание инфекционного характера, которым пациент заражается в процессе оказания медицинской помощи, а медицинский персонал в процессе оказания медицинских услуг, называется:

А) Карантинным; +Б) Внутрибольничным; В) Эндемичным.

4. Артифициальный путь передачи – это:
А) Естественный через кровь; Б) Естественный контактно-бытовой; +В) Искусственный.
5. Использование масок во время работы в стационаре:
+А) Всегда обязательно; Б) На усмотрение эпидемиолога; В) На усмотрение администрации.
6. На социальном уровне руки медицинская сестра обрабатывает:
А) После контактирования с биологическими жидкостями; Б) После ухода за пациентом; +В) До и после снятия перчаток.
7. При обработке материалов, загрязненных кровью, концентрация хлорамина должна быть:
А) 10%; Б) 5%; +В) 3%.
8. При попадании крови и равноценных ей биологических жидкостей на слизистую оболочку рта, раствор, который необходим для обработки:
А) Протаргол; +Б) 70% спирт; В) Альбуцид.
9. Кто должен обучать инфекционной безопасности пациентов и их родственников в отделении стационара:
+А) Постовая медицинская сестра; Б) Главная сестра; В) Главный врач.
10. Вирус иммунодефицита человека передается через:
А) общую посуду; Б) Воздух; +В) Переливание крови.
11. Вирус гепатита В передается:
+А) Через кровь и равноценные с ней жидкости; Б) Через мочу; В) Через слюну и пот.
12. При татуировке возможно заражение:
А) Малярией; Б) Энтероколитом; В) Гепатитом В. +
13. Механизм передачи гепатита А:
+А) Фекально – оральный; Б) Трансмиссивный; В) Половой.
14. Дезинфекция – это комплекс мероприятий, направленный на уничтожение в окружающей среде:
А) Споровых форм микроорганизмов; Б) Грызунов; +В) Вегетативных форм микроорганизмов.
15. Дератизация – это:
А) Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых; +Б) Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов;
В) Комплекс мер, направленный на уничтожение микроорганизмов;
16. Одна из категорий медицинской этики:
а) смысл жизни +; б) мера равенства; в) делай добро
17. Обязательным является ношение марлевых повязок в отделении:
а) неврологическом; б) гастроэнтерологическом; в) инфекционном +
18. Одна из категорий медицинской этики:
а) мера неравенства; б) достоинство +; в) делай благо

19. Медицинская деонтология:

а) лечебно-охранительный режим; б) санитарно-гигиенический режим; в) раздел медицинской этики +

20. Медицинская этика изучает:

а) особенности развития и зависимости морального поведения медицинского работника от условий его практической деятельности +; б)

комплекс медицинских услуг, направленных на восстановление здоровья пациента

в) отношения между членами коллектива и родственниками пациентов

21. Понятие медицинская этика включает в себя:

а) достижения в области современной медицины; б) научный раздел, включающий в себя этические и нравственные аспекты деятельности

работников здравоохранения +; в) представление об оптимальной деятельности медицинских работников

22. Медико-технологические системы обеспечивают

а) электронный (в первую очередь — медицинский) документооборот; б) предоставление врачу справочной информации; в) обработку и анализ информации для поддержки принятия врачебных решений и информационную поддержку медицинских технологических процессов;+

) учет оказанных медицинских услуг.

23. Федеральный закон от 29.07.2017 № 242-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам применения информационных технологий в сфере охраны здоровья» разрешает

1) использование систем ведения учета оказанных медицинских услуг; 2) использование электронных форм документов, подписанных с применением усиленной квалифицированной электронной подписи;+ 3) использование автоматизированных систем поддержки принятия врачебных решений; 4) использование квалифицированной электронной подписи.

24. Автоматизированным рабочим местом (АРМ) медицинского работника называют

1) информационные консультативные системы для помощи в принятии решений врача на основе интеллектуального (экспертного) подхода;

2) комплекс информационных, организационных, технических и программных средств, предназначенный для автоматизации и управления деятельностью медицинской организации; 3) автоматизированные системы, предназначенные для обработки медицинских сигналов и изображений; 4) систему или фрагмент информационной системы, обеспечивающий решение медицинских (медико-организационных) задач

с использованием средств автоматизации.+ с использованием средств автоматизации.+

25. Наиболее точным ответом на вопрос: «Назовите алгоритмы, лежащие в основе систем поддержки принятия врачебных решений» является

1) алгоритмы, основанные на знаниях, и контекстный поиск информации; 2) методы вычислительной диагностики и алгоритмы, основанные на знаниях (экспертный подход);+ 3) вычислительные алгоритмы и контекстный поиск информации; 4) контекстный поиск информации (по введенной строке)

26. Усиленная электронная подпись делится на

1) защищенную и незащищенную; 2) простую и сложную; 3) цифровую и на бумажном носителе; 4) неквалифицированную и квалифицированную.+

27. Автоматизированные рабочие места медицинских работников классифицируются на

1) управленческие, организационные, врачебные; 2) информационные, технические, программные; 3) хирургические, терапевтические, неврологические и т.п.; 4) медико-технологические, организационно-технологические, административные.+ 7.

28. Основное назначение электронной медицинской карты

1) обеспечение взаиморасчетов со страховыми медицинскими организациями; 2) ведение архива медицинских записей, которые собирает сам пациент; 3) обеспечение преемственной индивидуализированной медицинской помощи, как плановой, так и не запланированной, в любой точке ее оказания; 4) обеспечение оперативного обмена информацией между участниками лечебно-диагностического процесса в рамках одной медицинской организации.+

29. ВОЗ определяет здоровье как:

а) состояние оптимального функционирования организма, позволяющее ему наилучшим образом выполнять свои видоспецифические социальные функции; б) состояние организма, при котором он функционирует оптимально без признаков заболевания или какого-либо нарушения; в) состояние полного физического, духовного и социального благополучия, а не только отсутствие болезней и физических дефектов +

30. Что такое здравоохранение:

а) система лечебно – профилактических мероприятий по охране здоровья +; б) наука о закономерностях здоровья
в) наука о социальных проблемах медицины

31. Удаление отравляющих веществ с поверхности кожи и одежды называется:

1) Дезинсекция; + 2) Дегазация; 3) Дератизация.

32. Появление пульса на сонной артерии во время проведения искусственной вентиляции легких свидетельствует о:

1) Оживлении пациента; + 2) Правильном проведении непрямого массажа сердца; 3) эффективных реанимационных мероприятиях.

33. Сколько в медицинской сортировке выделяют групп пострадавших:

+ 1) 5; 2) 10; 3) 4.

34. Одно из необходимых условий при проведении ИВЛ:

+ 1) Достаточный объем вдуваемого воздуха; 2) Применение воздуховода; 3) Присутствие рядом еще одного спасателя.

35. Прежде чем освободить конечность из-под завала необходимо выполнить:

1) Тугое бинтование, щелочное питье; 2) Тугое бинтование, обезболивание; + 3) Обезболивание, наложение жгута, щелочное питье.

36. Реанимационные мероприятия, от которых нет эффекта, продолжают по времени:

+ 1) 30 минут; 2) 10 минут; 3) 15 минут.

37. Выдвижение нижней во время проведения сердечной реанимации челюсти проводится с целью:

+ А=1) Предупреждение западания языка; 2) Восстановления проходимости органов дыхания; 3) Предупреждения аспирации содержимым желудка

38. Продолжительность клинической смерти не более:

1) 10 минут; 2) 2 минут; + 3) 6 минут.

39. При электротравме в порядке первой очереди необходимо:

1) Нанести прекардиальный удар; 2) Устранить западение языка; + 3) Освободить человека от источника тока.

40. При отравлении ипритом пострадавший ощущает:

1) Запах герани; + 2) Запах горчичного газа; 3) запах прелого сена.

41. На ожоговую поверхность накладывается:

1) Повязка, пропитанная содовым раствором; + 2) сухая стерильная повязка; 3) Повязка, пропитанная синтомициновой мазью.

42. Как называется потеря веса в период разгара лучевой болезни третьей степени:

+ 1) Кахексия; 2) Не отмечается; 3) Не значительная.

43. При утоплении в холодной воде клиническая смерть по времени:

1) Не изменяется; + 2) Удлиняется; 3) Укорачивается.

44. При поражении током первой степени отмечаются:

+ 1) Судорожные сокращения; 2) Расстройство дыхания; 3) Потеря сознания.

45. Требования, которые должны быть соблюдены при наложении бинтовых повязок:

1) Не должна нарушать кровоток и лимфообращение; 2) Должна полностью прикрывать раневую поверхность; + 3) Все вышеперечисленное верно.

46. Особенность кулинарной обработки блюд в основном варианте стандартной диеты состоит в том, что блюда готовятся в

- отварном виде или на пару, протертые и непротертые; - отварном виде или на пару, без соли; - отварном виде или на пару, запеченные. (+); - отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару..

47. В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается

- изменение цвета продукта; - наличие видимых повреждений продукта; - наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека (+); - изменение вкуса продукта

48. Медицинский осмотр проводится перед началом работы

- ежемесячно (+); - ежедневно; - 2 раза в неделю; - 1 раз в неделю

49. Вес нетто - это вес рыночного продукта

- затребованный со склада для приготовления одной порции блюда; - освобожденного от несъедобных частей (+); - затребованный со склада для приготовления всех необходимых порций блюда; - не освобожденного от несъедобных частей

50. Оценка и коррекция нутриционного статуса больных необходима для

- улучшения качества лечения больных, профилактики осложнений, для повышения качества их жизни (+); - увеличения продолжительности жизни и пропаганды здорового образа жизни; - профилактики осложнений и увеличения физической выносливости

- улучшения качества жизни больных и удешевления стоимости питания

51. В карточке-раскладке перечисляются продукты, которые должны закладываться при приготовлении данного блюда, они определяют

- вид обработки продуктов; - вид термической обработки; - эстетичность внешнего вида блюда; - пищевую ценность готового блюда (+)

52. Бачки и ведра после удаления отходов

- промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. с и просушивают (+); - промывают горячей водой 40 - 50 град. с и просушивают; - заливают дезинфицирующими средствами на 30 минут
- промывают проточной водой, высушивают

53. Энергетическая ценность диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) _____ ккал

- 2120-2650 (+); - 2170-2480; - 1340-1550; - 2080-2690

54. Производственные столы в конце работы

- тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и насухо вытираются сухой чистой тканью (+); - тщательно протираются, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и насухо вытираются сухой чистой тканью; - тщательно моются чистой горячей водой, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. с и насухо вытираются сухой чистой тканью; - тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств

55. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится

- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте (+); - в пересчете на исходный продукт; - с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте; - в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих веществ в сырье

56. На пищеблоке медицинской организации запрещено приготовление

- паровых котлет; - блинчиков с повидлом; - сырников; - яичницы-глазуньи (+)

57. Суточные пробы хранятся не менее ___ часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте

- 48 (+); - 36; - 24; - 12

58. Медицинский работник несет уголовную ответственность в случае

- занятия незаконной медицинской деятельностью (+); - нарушения требований пожарной безопасности
- отсутствия на рабочем месте без уважительных причин в течение четырех часов подряд; - нарушения требований санитарных норм и правил

59. Энергетическая ценность диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) _____ ккал

- 2080-2690 (+); - 1340-1550; - 2120-2650; - 2170-2480

60. Порционные блюда (котлеты, биточки, мясо, птица и т.д.) взвешиваются

- в количестве 100 порций и устанавливается средний вес одной порции; - в количестве 1 порции (поштучно); - в количестве 15 порций и устанавливается средний вес одной порции; - в количестве 10 порций и устанавливается средний вес одной порции (+)

61. Для расчета и учета продуктов питания, необходимых для приготовления пищи на пищеблоке медицинской организации, необходимы данные по

- диете и энергетической ценности продуктов; - химическому составу, видам кулинарной обработки продуктов
- количеству довольствующихся по отделениям и диетам (+); - содержанию продуктов и пищевых веществ

62. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью
- можно использовать только для кратковременного хранения полуфабрикатов; - не используют (+); - можно использовать только для приготовления пищи; - можно использовать только для кратковременного хранения пищи
63. При аллергическом диатезе в первую очередь из рациона исключается:
а) яблочный сок; +б) апельсины; в) кефир.
64. Хирургические диеты
- диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.; - высокобелковая диета при активном туберкулезе; - чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.; - 0-1; 0-2; 0-3; 0-4; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др. (+)
65. Для приготовления вязких каш необходимо соотношение на 1 кг ____ (литр) жидкости
- 4,2-5,7; - 3,2-3,7 (+); - 1,2-2,5; - 1,2-1,7
66. Суточные пробы готовой пищи помещаются в чистую
- прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой; - прокипяченную в течение 15 мин маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток (+); - маркированную посуду с крышкой, которые хранятся в отдельном холодильнике в течение суток; - маркированную посуду с крышкой
67. Картотеку блюд составляет
- врач-диетолог; - врач-диетолог, совместно с медицинской сестрой диетической и заведующим производством (шеф-поваром) (+)
- заведующий производством; - заведующий пищеблоком
68. Запекание - это тепловая обработка продукта
- предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250 с (+); - методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира; - с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе; - продуктов в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара.
69. Меню-раскладка составляется согласно
- сводного семидневного меню; - сводного ежедневного меню; - сводного ежедневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания; - сводного семидневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания (+)
70. Первичная медико-санитарная помощь включает
- диагностику и лечение заболеваний, требующих срочного медицинского вмешательства; - санитарно-гигиеническое просвещение населения (+); - медицинскую эвакуацию; - диагностику и лечение заболеваний с применением специальных методов
71. При создании семидневного меню придерживаются условия
- если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть овощным, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир должен быть из крупы или макаронных изделий (+); - завтрак и обед должны быть с включением крупы

или макаронных изделий, а ужин полностью овощным; - если в один день готовится суп с включением крупы или макаронных изделий, то гарнир второго блюда должен быть так же из крупы или макаронных изделий, и наоборот, если первое блюдо овощное, гарнир то же должен быть овощным; - завтрак и ужин с включением крупы или макаронных изделий, а на обед первое блюдо овощное, гарнир тоже овощной

72. К медицинским отходам класса а относятся

- радиоактивные отходы; - отходы микробиологических лабораторий; - пищевые отходы соматических отделений (+)
- пищевые отходы инфекционных отделений

73. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется

- выдерживать в холодной воде с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 10-процентном растворе поваренной соли в течение 15 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой; - выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой (+)

74. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок медицинской организации должны

- соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам (+)
- быть в порционных контейнерах; - быть свежими; - не имеет значения

75. Основным документом для приготовления пищи на кухне является

- «сводные сведения по наличию больных»; - таблица химического состава блюд; - заявка на питание
- меню-раскладка (+)

76. К антропометрии ребенка относятся:

- +а) измерение роста, длины тела, окружности грудной клетки, головы; б) подсчет зубов; в) рентген грудной клетки.

77. Разделочные доски и ножи для сырых овощей маркируются

- см; - со (+); - вм; - мг

78. При заболевании почек ребенку назначается диета под номером:

- а) 3; б) 10; +в) 7.

79. Дети, не имеющие хронической патологии и отклонений в развитии, относятся к группе здоровья

- а) 1 (+) б) 2 в) 3 г) 4.

80. Соотношение белков, жиров и углеводов во втором варианте диеты с повышенной калорийностью составляет

- белков 20-60 г, жиров 80-90г, углеводов 350-400г; - белков 60-80 г, жиров 40-50г, углеводов 130-200;- белков 85-90 г, жиров 70-80г, углеводов 300-350г; - белков 130-140 г, жиров 110-120г, углеводов 400-500г (+)

81. Дети с хронической патологией в стадии декомпенсации относятся к группе здоровья

- а) 2 б) 3 в) 4 г) 5(+).

82. Карта профилактических прививок – это форма

- а) ф-75а б) ф-030 в) ф-063(+ г) ф-112

65. История развития ребенка – это форма

а) ф-112(+) б) ф-114 в) ф- 116 г) ф-286

83. Работники, имеющие повреждения кожи, а также ангину и катаральные явления верхних дыхательных путей

- не допускаются к работе, направляются на лечение, переводятся на другую работу (+); - им предоставляется отгул

- могут выполнять работу по уборке пищеблока и транспортировке еды; - должны работать только в одноразовых перчатках

84. продолжительность периода новорожденности составляет (в мес.)

а) 1(+) б) 4 в) 6 г) 12 з.

67. При осмотре кожи ребенка оценивается

а) влажность б) температура в) цвет(+) г) эластичность

85. Медицинский осмотр проводится перед началом работы с целью выявления

- признаков простудных заболеваний, повышенной температуры; - признаков алкогольного опьянения

- признаков повышенного артериального давления; - у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов (+)

86. Завтрак должен быть представлен

- менее трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов (+); -

блюдами не требующими термической обработки продуктов; - блюдами, приготовленными накануне и требующими только разогрева

- более трудоемкими блюдами с точки зрения их приготовления, включая как холодную, так и термическую обработку продуктов

87. Прикорм начинают вводить ребенку

а) перед кормлением грудью (+) б) после кормления грудью в) полностью заменяя одно кормление грудью г) между кормлениями грудью .
цель введения докорма ребенку - обеспечить

а) недостающее количество питательных веществ (+) б) увеличить поступление поваренной соли в) уменьшить поступление поварен

88. Определение показателей безопасности сухих, концентрированных или разведенных пищевых продуктов производится

- в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте (+); - в пересчете на исходный

продукт; - с учетом содержания сухих веществ в сырье и в конечном продукте; - в пересчете готового продукта с учетом содержания сухих веществ в сырье

89. При отеке легких у детей проводится

а) оксигенотерапия б) оксигенотерапия через пеногасители (+) в) постановка банок г) постановка горчичников

90. Особенность кулинарной обработки блюд в основном варианте стандартной диеты состоит в том, что блюда готовятся в

- отварном виде или на пару, протертые и непротертые; - отварном виде или на пару, без соли; - отварном виде или на пару, запеченные. (+); -
отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.

91. При уходе за ребенком с сердечной недостаточностью в питании следует ограничить

а) белки, жиры б) белки, углеводы в) жидкость, жиры г) жидкость, поваренную соль (+)

92. Прикорм начинают вводить ребенку
 а) перед кормлением грудью (+) б) после кормления грудью в) полностью заменяя одно кормление грудью г) между кормлениями грудью 7.
93. Цель введения докорма ребенку - обеспечить
 а) недостающее количество питательных веществ (+) б) увеличить поступление поваренной соли в) уменьшить поступление поварен
94. Диета при сердечно-сосудистых заболеваниях в остром периоде
 а) № 5 б) № 7 в) № 10(+) г) № 9
95. При уходе за ребенком с сердечной недостаточностью в питании следует ограничить
 а) белки, жиры б) белки, углеводы в) жидкость, жиры г) жидкость, поваренную соль (+)
96. Продукты, препятствующие жизнедеятельности лямблий в кишечнике
 а) сладкие блюда б) мучные блюда в) крупы г) брусника и клюква (+)
97. Способствуют опорожнению кишечника у детей
 А) 46-48 см; +Б) 50 – 52 см; В) 53 – 55 см.
 А) 30 – 32 см; Б) 32 – 34 см; +В) 33 – 35 см.
98. Имеет большую энергетическую ценность, содержание питательных веществ, насыщено различными факторами иммунитета – это:
 А) Грудное молоко; Б) Адаптированная молочная смесь; +В) Молозиво.
99. Первое прикладывание к груди матери должно быть осуществлено:
 А) На вторые сутки после рождения; Б) Через 4 часа после родов; +В) В первые 30 минут после рождения.
100. Свободное вскармливание – это:
 +А) Прикладывание к груди по требованию ребенка; Б) Прикладывание к груди через каждые 3 часа с перерывом в ночное время; В) Прикладывание каждые три часа, включая ночью.

Эталон ответа отмечен знаком (+)

Критерии оценки освоения ДПП ПП.

Форма контроля	Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
Решение заданий в тестовой форме	Слушатель правильно выполнил до 70% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю	Слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по конкретному модулю

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

4.1 Требования к кадровому обеспечению программы

Требование к квалификации педагогических кадров: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное

образование и дополнительное профессиональное образование по специальностям группы «Здравоохранение».

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Реализация дополнительной профессиональной программы предполагает наличие организации (для очно-заочной формы обучения с применением дистанционных образовательных технологий) образовательного контента на сайте образовательной организации в разделе специалисты дистанционное образование.

Учебно-методическое обеспечение для преподавателя:

-компьютер, стол, стул;

- сеть Интернет, база обучающей платформы системы дистанционного обучения образовательного портала MS Moodle;

- программа ДПО;

- методические пособия для слушателей, презентации, видеофильмы, учебные фильмы на цифровых носителях.

Обеспечение для слушателей:

-компьютер, стол, стул;

- сеть Интернет, логин и пароль для дистанционного образования обучающей платформы MS Moodle;

- расписание курса.

Медицинская мебель, медицинское оборудование, приборы, лабораторная посуда; тренажеры, симуляторы, манекены, фантомы, медицинский инструментарий, ростомер, ширма, столы манипуляционные, штативы для в/в капельного введения лекарственных средств, фантомы ягодиц, фантомы рук, фантом промежностей, фантом головы, имитаторы рук для постановки в/в, в/к, п/к инъекций, фантом многофункциональный для отработки навыков сестринского ухода, предметы ухода за пациентом, медицинский инструментарий, тонометр, фонендоскоп, емкости–контейнеры для дезинфекции и стерилизации, бланки направлений на лабораторные и инструментальные исследования, посуда для сбора биологических жидкостей. накладка на руку для отработки п/к и в/к инъекций, жгут для остановки кровотечения, жгут для в/в инъекции, грелка, пузырь для льда, пинцеты, шприцы одноразовые, системы для капельных вливаний, зонды желудочные, индивидуальные средства защиты, емкости для медицинских отходов, медицинская документация.

4.3.Используемая литература

Основная литература

1. Вопросы питания, № 2, 2018 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - ISBN 0042-8833-2018-02 - Режим доступа:

2. Сестринская помощь при патологии органов пищеварения. Сборник заданий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Сединкина Р.Г., Демидова Е.Р. - М. : ГЭОТАРМедиа, 2020. - 448 с. - ISBN 978-5-9704-4769-7 - Режим доступа:

<http://www.medcollegelib.ru/book/ISBN9785970447697.html>

3. Вопросы питания, № 3, 2017 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - ISBN 0042-8833-2017-03 - Режим доступа:

<http://www.medcollegelib.ru/book/0042-8833-2017-03.html>

4. Особенности оказания сестринской помощи детям [Электронный ресурс] : учеб. пособие / К.И. Григорьев, Р.Р. Кильдиярова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.

5. Вопросы питания, № 5, 2020 [Электронный ресурс] / - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - <http://www.studmedlib.ru/book/0042-8833-2017-05.html>

Дополнительная литература

1. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

2. Постановление Правительства Российской Федерации «О Программе государственных гарантий оказания гражданам Российской Федерации бесплатной медицинской помощи».

Подписные электронные ресурсы библиотеки КГБПОУ «Каменский медицинский колледж»: ЭБС «Лань».

Обучающимся и преподавателям открыт доступ к электронной библиотеке издательского центра «Лань», которая содержит полные тексты электронных учебных изданий, а так же предоставлен доступ к контенту, который включает в себя журналы научных издательств и ведущих вузов России и классические труды по различным областям знаний.

Для работы с ЭБС необходимо зайти на сайт ЭБС «Лань» с любого компьютера КГБПОУ «Каменский медицинский колледж» или с любого компьютера, где есть подключение к сети Интернет.

Для создания **личного кабинета пользователя** рекомендуем пройти регистрацию в ЭБС с компьютеров КГБПОУ «Каменский медицинский колледж» либо с помощью кодов приглашений, которые Вы сами можете передать пользователю, создав их в меню администраторского кабинета библиотеки.

Для работы в ЭБС «Лань» доступны следующие возможности:

- Специальные сервисы для преподавателя по подбору литературы по дисциплинам
- Фильтр в каталоге книг по уровню образования, автору и году издания
- Поиск в найденном
- Возможность регистрации и авторизации через социальные сети;
- Для работы с документами в режиме оффлайн разработано бесплатное мобильное приложение для операционных систем IOS и Android.

Личный кабинет пользователя (читателя):

- виртуальная книжная полка;
- заметки и закладки к книгам;
- цитирование и конспектирование;
- возможность создания иллюстрированного конспекта
- чтение, копирование и печать отдельных страниц, в объеме не более 10 % объема каждого произведения за один сеанс и другие возможности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ

ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 2.1. Представлять информацию в понятном виде, объяснять ему суть вмешательств.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществление правильного приема пациентами лекарственных препаратов и контроля их побочных эффектов; - выполнение своевременной и правильной подготовки к дополнительным исследованиям. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
<p>ПК 2.2. Осуществлять лечебно-диагностические вмешательства, взаимодействуя с участниками лечебного процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение стандартов при осуществлении лечебных и диагностических вмешательств в соответствии с врачебными назначениями; - введение лекарственных средств различными способами по назначению врача с соблюдением инструкций. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
<p>ПК 2.3. Сотрудничать с взаимодействующими организациями и службами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с ФБУЗ «ЦГиЭ» и социальными службами при работе с больными туберкулезом, инфекционными заболеваниями; - проведение реабилитационных мероприятий пациентам с различной патологией на базе специализированных ЛПО (поликлиники, диспансеры, санатории). 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
<p>ПК 2.4. Применять медикаментозные средства в соответствии с правилами их использования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение инструкций по применению лекарственных средств; - проведения обучения пациентов правильному приему медикаментозных средств и обучение контролю их побочных эффектов. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
<p>ПК 2.5. Соблюдать правила пользования аппаратурой, оборудованием и изделиями медицинского назначения в ходе лечебно-диагностического процесса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил техники безопасности при работе с аппаратурой, оборудованием и изделиями медицинского назначения; - соблюдение инструкций по использованию аппаратуры, оборудования и изделий медицинского назначения. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке

ПК 2.6. Вести утвержденную медицинскую документацию.	- выполнение правил и инструкций по оформлению и заполнению учетно-отчетной медицинской документации; - выполнение инструкций по хранению учетно-отчетной медицинской документации.	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ПК 2.7. Осуществлять реабилитационные мероприятия.	- выполнение медицинской реабилитации в условиях стационара; - выполнение медицинской реабилитации в условиях поликлиники.	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ПК 2.8. Оказывать паллиативную помощь.	- выполнение мероприятий по оказанию паллиативной помощи нуждающимся пациентам в условиях стационара; - выполнение мероприятий по оказанию паллиативной помощи нуждающимся пациентам в условиях на дому;	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области диагностической деятельности	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- адекватность принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях в профессиональной деятельности; - способность анализировать свою профессиональную деятельность и нести за нее ответственность;	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке.

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- адекватность отбора и использования информации при выполнении практических заданий по диагностике острых и хронических заболеваний; - умение использовать различные источники информации;	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков работы на ПК в различных программах (Word, Excel, Консультант плюс, МИС) в профессиональной деятельности. - использование информационно-коммуникационных технологий в диагностической деятельности	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать и осуществлять повышение квалификации.	-применение форм самообразования в области учебной и общественной деятельности	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке.
ОК 9. Ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности.	-знание инноваций в сфере здравоохранения и планирование применения их в профессиональной деятельности	- тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке
ОК 12. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности.	- применение на практике требований по инфекционной безопасности, охраны труда, производственной санитарии, противопожарной безопасности.	-тестирование; - выполнение самостоятельной работы; - отчет о стажировке

Лица успешно освоившие ДПП ИП Лечебное дело и прошедшие стажировку, итоговую аттестацию получают диплом о профессиональной переподготовки установленного образца.

Зав. отделением ДПО КГБПОУ «КМК» _____ И.А. Масликова