

Министерство здравоохранения Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение дополнительного
профессионального образования
«ИНСТИТУТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ СПЕЦИАЛИСТОВ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ»
(КГБОУ ДПО ИПКСЗ)



Н.В. Кирпичникова

25 " _____ 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В МЕДИЦИНСКОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ**

Специальность – «Диетология»

Трудоемкость – 36 акад. час. (0,25 мес.)

Факультет повышения квалификации и профессиональной переподготовки
средних медицинских работников и фармацевтов

Кафедра организации сестринского дела

г. Хабаровск
2020

Составители:

Старшие преподаватели кафедры организации сестринского дела Т.А. Ващенко, Т.А. Видягина

ОБСУЖДЕНО

на заседании кафедры организации сестринского дела

« 08 » июня 2020 г., протокол № 03

Зав. кафедрой

(подпись)

К.П. Топалов
(Ф.И.О.)

Рекомендовано к утверждению рецензентами:

1. Новикова Н.В.- доцент, к.м.н., Декан ФПКипПСМРиФ КГБОУ ДПО «ИПКСЗ»
2. Сивораक्षा Н.И. – начальник отдела дополнительного профессионального образования КГБОУ СПО «Хабаровский государственный медицинский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Декан ФПКипПСМРиФ

(подпись)

Н.В. Новикова

« 22 » июня 2020 г.

ОДОБРЕНО

Педагогическим советом Института повышения квалификации специалистов здравоохранения « 25 » июня 2020 г., протокол № 4

Председатель ПС

проректор управления по учебной работе

(подпись)

Н.В. Кирпичникова

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

Дополнительная профессиональная программа разработана на основании квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках и проводится с учетом уровня полученного ранее образования, к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа соответствует требованиям Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 г. № 499 (ред. от 15.11.2013 г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Развитие отечественной диетологии обеспечило формирование новых подходов к реализации медицинской помощи по профилю «диетология». Совершенствование нормативной и правовой базы, регламентирующей порядок оказания медицинской помощи по профилю «диетология», лежит в основе формирования и эффективного функционирования реально действующей системы управления качеством лечебного питания в медицинских организациях, имеющих круглосуточные койки и койки дневного пребывания. Лечебное питание является неотъемлемым компонентом лечебного процесса и профилактических мероприятий, включает в себя пищевые рационы. Система организации лечебного питания должна быть основана на единых требованиях, предъявляемых как на федеральном уровне, так и на уровне субъекта РФ. При организации лечебного питания используются различные виды диетического питания, которые отличаются друг от друга наличием медицинских показаний к применению, организационными технологиями, организацией производственного процесса и техникой выполнения.

Структура дополнительной профессиональной программы повышения квалификации включает цель, планируемые результаты обучения, учебный план, организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы, учебно-методическое и информационное обеспечение.

Содержание программы включает изучение нормативных и правовых документов, санитарных норм и правил; планирования и организацию рационального лечебного питания в медицинской организации, документации пищеблоков; составление картотеки блюд, меню-раскладки, раздаточной ведомости и семидневного меню; организацию контроля качества питания и технологии приготовления диетических блюд; организацию лечебного питания пациентов в отделениях медицинской организации.

Содержание реализуемой программы и отдельных ее компонентов направлено на достижение обозначенных целей и планируемых результатов ее освоения.

Каждый слушатель обеспечен доступом к информационным ресурсам научной библиотеки института и кафедры.

1.1 Цель реализации программы - совершенствование компетенций и повышение профессионального уровня специалистов в области диетологии в рамках имеющейся квалификации.

Категория обучающихся: медицинская сестра диетическая.

Трудоемкость обучения: 36 в акад. час. (0,25 мес.). Срок освоения программы обеспечивает возможность достижения цели и задач программы, а также выбранных компетенций, заявленных в программе.

Форма обучения: заочная с применением электронного обучения.

Требования к квалификации: среднее профессиональное образование по одной из специальностей «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело» и дополнительное профессиональное образование – программы профессиональной переподготовки по специальности «Диетология».

1.2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Перечень профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы

ПК-1 Планирование и организация рационального лечебного питания.

ПК-2 Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.

ПК-3 Контроль организации лечебного питания в отделениях медицинской организации.

1.4. Соответствие компетенций по специальности трудовым функциям профессионального стандарта

Наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции	Код и наименование компетенции
	А/ Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	ПК-1, ПК-2, ПК-3

1.5. Профессиональные компетенции в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате освоения программы

Виды трудовой функции	Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
А/ Обеспечение и контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации	ПК-1 Планирование и организация рационального лечебного питания.	- положение о Совете по лечебному питанию; - руководство, штаты и обязанности диетологической службы; - особенности организации рационального и лечебного питания; - характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности; - суточные нормы питания в медицинской организации; - режим питания и рецептуры диетических блюд; - картотека и рецептуры диетических блюд; - взаимозаменяемость продуктов при приготовлении блюд; - семидневное сезонное меню.	- разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд под руководством врача и при участии зав. производством; - формировать картотеку блюд; - составлять плановое сезонное семидневное меню по диетам; - разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд; - соблюдать принципы рационального и лечебного питания; - заполнять утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке; - заполнять формы учета и отчетности по результатам работы пищеблока.	- получение информации о постоянно действующих диетах в медицинской организации в соответствии с его профилем; - взаимодействие с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерии и другими службами по вопросам лечебного питания; - утверждение номенклатуры диет и режима питания медицинской организации; - разработка карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд; - составление и утверждение семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации; - консультирование

Виды трудовой функции	Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
				сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания; - проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных; - ведение документации по лечебному питанию в установленном порядке.
	ПК-2 Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок.	- должностные обязанности; - гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок; - сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность; - характеристика качества основных пищевых продуктов; - сроки и условия хранения (годности) продукции; - условия хранения	- соблюдать нормы этики, морали, права и языка при всех видах профессиональных коммуникаций; - органолептически определять признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов; - давать оценку продуктам; - составлять акт в случае возврата продукции поставщику; - устанавливать процент отходов после первичной обработки продуктов; - заполнять	- присутствие при приемке на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; - проверка документов, удостоверяющих их качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения; - проведение органолептической оценки пищевой продукции; - контроль условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах; - проверка соблюдения правил товарного

Виды трудовой функции	Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
		скоропортящихся продуктов в холодильных камерах, правила товарного соседства; - порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику; - порядок определения отходов после первичной обработки продуктов.	утвержденную медицинскую документацию в установленном порядке; - использовать информационно-образовательные технологии.	соседства; - составление акта в случае недоброкачественности продуктов; - определение качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно поваром; - определение процента отходов совместно с поваром; - присутствие при закладке продуктов; ведение документации в установленном порядке.
	ПК-3 Контроль организации лечебного питания в отделениях медицинской организации.	- должностные обязанности; - гигиенические требования к продуктам; - экспертиза качества пищевых продуктов; - чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье; - основы технологии приготовления диетических блюд; - пищевая ценность продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке; - порядок контроля качества	- получать порционные требования медицинских отделений; - составлять сводное больничное порционное требование (порционник); - составлять ежедневное меню-раскладку; - составлять требования на выдачу продуктов питания со склада в соответствии с меню-раскладкой; - проводить экспертную оценку пищевых продуктов при поступлении на склад и со склада на пищеблок;	- планирование и проведение целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации; - осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи; - проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения;

Виды трудовой функции	Совершенствуемые профессиональные компетенции	Необходимые знания	Необходимые умения	Трудовые действия (практический опыт)
		готовой пищи на пищеблоке; - органолептическая оценка качества пищи; - пищевые отравления и их профилактика; - порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение; - перечень документации пищеблока и требования к ее ведению; - критерии качества лечебного питания; - теоретические и практические основы сестринского дела в диетологии.	- осуществлять контроль хранения запасов продуктов; - осуществлять контроль закладки продуктов; - контролировать технологию приготовления диетических блюд; - проводить экспертную оценку (бракераж) оформленных блюд одной из применяемых диет; - осуществлять допуск персонала и контроль отпуска готовой продукции; - заполнять утвержденную документацию; - проводить анализ семидневного меню, химического состава, энергетической ценности и расхода ассигнований на питание совместно с врачом.	- проверка условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния столовой посуды и приборов; - контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных; - проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения; - контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках; - проведение опроса пациентов о качестве и организации лечебного питания в отделении медицинской организации; - проведение анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации; - разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам; - ведение документации установленного образца.

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: совершенствование компетенций и повышение профессионального уровня специалистов в области диетологии в рамках имеющейся квалификации.

Категория обучающихся: медицинская сестра диетическая

Трудоемкость обучения: 36 акад. час. (0,25 мес.)

Форма обучения: заочная с применением электронного обучения

№	Наименование разделов модулей	Общая трудоемкость, час.	Аудиторные занятия, в т.ч. видеоконференцсвязь, час.				Самостоятельная работа (СДО**, другие формы ДОТ)			Форма контроля
			Всего	из них			Всего	из них		
				Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ, ЛЗ		Изучение учебного материала	Выполнение контрольных заданий	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Управление, структура и организация лечебного питания в медицинской организации.	6	6				6	5	1	Тестирование
2	Документация пищеблоков.	4	4				4	3	1	Тестирование
3	Картотека блюд. Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты.	6	6				6	5	1	Тестирование
4	Правила составления меню-раскладки. Семидневное меню, правила составления.	6	6				6	5	1	Тестирование
5	Организация контроля качества питания. Организация работы на кухне, в буфетной.	6	6				6	5	1	Текущий контроль
6	Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным. Пути улучшения организации лечебного питания.	6	6				6	5	1	Текущий контроль
5.	Итоговая аттестация - зачет	2					2		2	Тестирование
	Итого	36	36				36	28	8	

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

Учебные занятия проводятся в течение двенадцати дней по 3 академических часа.

4. Содержание учебного модуля

код	Наименование	Содержание темы	А ¹ и ИА ² методы обучения
1	2	3	4
Изучение конспекта лекций			
1	Управление, структура и организация лечебного питания в медицинской организации	Должностные обязанности врача диетолога, заведующего производством, медицинской сестры диетической, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по лечебному питанию. Принципы работы и отчетная документация Совета по лечебному питанию. Организация работы на пищеблоке.	
2	Документация пищеблоков	Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией медицинской организации по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты.	
3	Картотека блюд. Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты	Принципы составления картотеки блюд. Расчет химического состава различных блюд. Принципы составления меню. Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии. Основные требования к меню. Порядок получения продуктов для пищеблока. Технология приготовления блюд лечебного питания при различных заболеваниях. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	
4	Правила составления меню-раскладки. Семидневное меню, правила составления	Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню-раскладок. Составные элементы диеты. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Порядок получения продуктов со склада. Составные элементы диеты: 1. Показания к применению. 2. Целевое назначение. 3. Химический состав и калорийность. 4. Температура пищи. 5. Кулинарная обработка. 6. Перечень рекомендуемых продуктов. 7. Перечень рекомендуемых блюд. 8. Запрещенные продукты и блюда. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы	

¹ Активные методы обучения

² Интерактивные методы обучения

		замены продуктов и семидневных меню	
5	Организация контроля качества питания. Организация работы на кухне, в буфетной	Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	
6	Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным. Пути улучшения организации лечебного питания	Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль питания больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовым питанием. Санитарно-гигиенические и диетологические требования к «передачам» больным. Правила хранения и сроки реализации «передач». Ответственность персонала за хранение и раздачу «передач» в отделениях медицинской организации.	

Самостоятельная работа по учебному модулю в СДО «Прометей»

При реализации программы ДПО с полным использованием системы дистанционного обучения (СДО) «Прометей», каждый слушатель имеет возможность изучить материал тем в индивидуальном порядке. Информационная составляющая программы размещена в подразделе «Библиотека» в формате конспекта лекций, видеолекций, презентаций. Отдельным блоком сформирована рекомендованная к изучению литература, что позволяет ознакомиться с нормативными документами. Оценить самостоятельно уровень усвоения программы каждый обучающийся может, отвечая на контрольные вопросы, решая ситуационные задачи, моделируя различные виды профессиональной деятельности, и пройти итоговое тестирование.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы слушателями включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Текущий контроль осуществляется сотрудниками кафедры организации сестринского дела путем ежедневной статистики посещения слушателями своих личных кабинетов в системе дистанционного обучения (СДО) «Прометей». Кроме статистики посещений личного кабинета слушателей портал позволяет вести статистику по изучению учебно-методических материалов в разделе «Библиотека», оценкой выполнения контрольных заданий по темам программы.

В отдельных темах в качестве контрольных заданий предложены тесты для самопроверки, позволяющие провести самостоятельную оценку знаний, выявить и восполнить имеющиеся пробелы без непосредственного контакта с преподавателем, подготовиться к предстоящим оцениваемым мероприятиям – итоговой аттестации.

Сдача электронных тестов происходит в разделе «Тестирование» системы «Прометей». Система фиксирует результаты всех попыток тестирования слушателя, в том

числе, если сеанс тестирования не был завершен или было превышено время на тестирование. Тесты для самопроверки всегда видны в списке доступных тестов и для их прохождения не требуется получать допуск, их можно сдавать неограниченное количество раз. После прохождения теста для самопроверки слушатель немедленно получает детальный отчет, содержащий все вопросы теста, ответы слушателя, верные ответы, а также возможные комментарии преподавателя.

6. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе осуществляется в последний день реализации программы повышения квалификации медицинских сестер диетических со сроком освоения 36 акад. часов проводится в форме электронного тестирования.

К итоговой аттестации допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший учебный план, предусмотренный дополнительной профессиональной программой.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации медицинских сестер диетических и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

Критерии и шкалы оценивания

Оценка качества освоения программы проводится в отношении соответствия результатов освоения заявленным целям и планируемым результатам обучения.

Этапы проведения итоговой аттестации

Вид аттестационного испытания	Наименование элементов оценочного средства	Критерии оценки
Итоговая аттестация – зачет	Компьютерное итоговое тестирование	90–100 % – отлично 80–89 % – хорошо 70–79% –удовлетворит. Меньше 70 % – неудовлетворительно

Процедура выполнения и проверки теста

Процедура выполнения и проверки итогового теста

Тест выполняется в компьютерной форме в сети Интернет с использованием программной оболочки системы «Прометей». Проверка выполнения теста в целом производится автоматически. Общий тестовый балл сообщается сразу после окончания тестирования.

Экзамен сдается только однократно, обязательно в интервале времени, указанном тьютором, в соответствии с календарным планом цикла. Каждому слушателю предлагается ответить на 15 вопросов.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1 Учебно-методическое обеспечение

1. Печатные раздаточные материалы для обучающихся (образцы бланков, шаблоны документов, журналов).
2. Учебные пособия, разработанные сотрудниками кафедры.
3. Компьютерные презентации всех лекций.
4. Обеспечение литературой из библиотеки кафедры и Института.
5. Видеофильмы.
6. Электронный ресурс Интернета.

7.2. Рекомендуемая литература

7.2.1 Основная литература:

1. Гурвич М. М., Диетология: пол. рук. / М. М. Гурвич. – М.: ЭКСМО, 2010. – 508 с.: табл. – (Библиотека медсестры).
2. Гурвич М. М., Лечебное питание: пол. Справ. / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. – М.: Эксмо, 2011. – 798 с.: табл. – (Новейший медицинский справочник).
3. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава: практ. рук. для врачей-диетологов, диетсестёр, специалистов обществ. питания / В. А. Тутельян, М. А. Самсонов, Б. С. Каганов [и др.]; Рос. акад. мед. наук, ГУ «Научно-исследовательский институт питания». – М., 2008. – 444 с.: табл.
4. Кильдиярова Р. Р. Питание здорового ребёнка 6 рук. / Р. Р. Кильдиярова. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 222 с.: табл. – (Библиотека врача-специалиста).
5. Могильный М. П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) / М. П. Могильный. – М.: Дели принт, 2011. – 384 с.: табл.
6. Рубина Е. А. Санитария и гигиена питания: учебник для студентов высш. учеб. заведений / Е. А. Рубина. – М.: Академия, 2011. – 272 с.: табл.
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях: сб. техн. нормативов / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – М.: Дели принт, 2011. – 584 с.: табл.
8. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения (отделениях) социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: прил. к практ. рук. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава». – М.: Нац. ассоц. клин. питания, 2011. – 333 с.
9. Современная организация сестринского дела: учеб. пособие/ Ю.А. Тарасова, Э.О. Костюкова, З.Е. Сопина, О.В. Александрова, Л.Е. Сунгурова, И.А. Фомушкина, М.Б. Бершадская; под ред. З.Е. Сопина. – М.: ГЭОТАР – Медиа, 2013. – 576с.
10. Тихомирова Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / Н. А. Тихомирова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.: табл.
11. Управление качеством сестринской помощи: учеб. пособие/ З.Е. Сопина, И.А. Фомушкина. – М.: ГЭОТАР – Медиа, 2011. – 176с.
12. Применение информационных и телекоммуникационных технологий в медицине: учеб. пособие для слушателей системы последип. проф. образования сред. мед. работников/ рекомендовано учебно-методическое объединение по медицинскому

и фармацевтическому образованию вузов России. Сост. Т.А. Ващенко, Т.А. Видягина и др. – Москва ГБОУ ВПО Первый МГМУ им.И.М. Сеченова Минздрава России-2013г.- 100с.

13. Должностные инструкции медицинского персонала амбулаторно-поликлинических учреждений.
14. Кодекс законов о труде Российской Федерации.

7.2.1 Дополнительная литература:

15. Общественное здоровье и здравоохранение : нац. рук. / Рос. о-во организаторов здравоохранения и обществ. здоровья, Ассоц. мед. о-в по качеству. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2013. – 624 с. – (Национальные руководства). – Предм. указ.: с. 614– 619.
16. Работа с электронными таблицами Microsoft Excel: учеб.- метод. пособие/ м-во здравоохранения Хабар. края, ГОУ ДПО «Ин-т повышения квалификации специалистов здравоохранения»; сост. Т.А. Ващенко, А.А. Новгородова, Т.А. Видягина.- Хабаровск: Ред.- изд.центр ИПКСЗ, 2010-31с.
17. Медицина катастроф и неотложная помощь: учебное пособие для сред. мед. работников/ М-во здравоохранения Хабаровского края, ГОУДПО «ИПКСЗ» сост. А.Н. Денишева, Е.Г.Коновалова, А.Н. Нагавкин. – Хабаровск: «Издательский центр ИПКСЗ», 2007.-92с.
18. Малов В. А. Сестринское дело при инфекционных заболеваниях: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования, обучающихся по дисциплине «Инфекц. болезни» по специальности «Сестр. дело»: рекомендовано ГОУ ВПО «Моск. мед. акад. им. И. М. Сеченова». – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 304 с. – (Среднее профессиональное образование. Здравоохранение).

7.3. Нормативные правовые документы

19. ГОСТ Р 53861 – 2010 «Продукты диетического (лечебного и профилактического) питания. Смеси белковые композитные сухие. Общие технические условия.
20. Об основах охраны здоровья граждан : федер. закон № 323 от 21. 11.2011 // Рос. газ. 2011. – 23 нояб. (№ 263). – Послед. изм. 08.03.2015.
21. Приказ МЗ РФ № 176н от 16.04.2008г. «О номенклатуре специальностей специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения Российской Федерации».
22. Приказ 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"
23. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»
24. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 01 августа 2007г. № 514 «О порядке выдачи медицинскими организациями листов нетрудоспособности»
25. МЗ РФ Приказ от 05 августа 2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» (с дополнениями и изменениями приказ от 26.04.2006 № 316)
26. Приказ МЗ РФ от 21.06.2013 № 395н «Об утверждении норм лечебного питания»
27. Отраслевой классификатор «Сложные и комплексные медицинские услуги» 91500.09.0002-2001

28. Отраслевой стандарт. Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения. ОСТ 42-21-2-85
29. Сан.ПиН 2.1.3 2630-10 «Санитарно-эпидемические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»
30. Сан.ПиН 2.1.72790-10 «Санитарно-эпидемические требования к обращению с медицинским отходами»
31. Сан.ПиН 3.1.12341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»
32. Сан.ПиН 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ- инфекции»
33. Сан.ПиН 2.4.4.3155-13 от 27.12.2013 № 73

7.4. Информационно-электронные ресурсы:

1. Сайт Министерства здравоохранения России <http://www.rosminzdrav.ru/>
2. Сайт Министерства здравоохранения Хабаровского края <http://zdrav.medkhv.ru/>
3. Сайт КГБОУ ДПО ИПКСЗ ХК <http://www.ipksz.khv.ru/>
4. Сайт Федеральной службы в сфере надзора по здравоохранению
<http://www.roszdravnadzor.ru/>
5. Сайт Ассоциации медицинских сестер России <http://www.medsestre.ru/>
6. Сайт Федеральной службы в сфере образования и науки <http://obrnadzor.gov.ru/>
7. Сайт медицинской информационной системы <http://www.ill.ru/>
8. Сайт журнала «Медицинская сестра» <http://www.rusvrach.ru/>
9. Сайт журнала «Медсестра» <http://www.panor.ru/>
10. Сайт издательства «Современное сестринское дело», «Справочник фельдшера и акушерки» <http://s-delo.com/>

7.5. Электронные версии журналов / медицинские издания

1. Журнал «В помощь практикующей медицинской сестре»: арх. номеров
<https://rucont.ru/efd/590631>
2. Старшая медицинская сестра: арх. номеров <https://rucont.ru/efd/590633>
3. Медицинская сестра: Научно-практический журнал // ISSN 0025-8342 // eISSN 2587-9979 <https://medsestrajournal.ru/>
4. Сестринское дело: арх. номеров <https://rucont.ru/efd/590632>

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

8.1. Материально-технические условия для реализации программы (модуля)

Для организации практических занятий и самостоятельной работы обучающихся имеются учебные аудитории, оснащенные компьютерной техникой с подключением в сети Internet и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Института.

Обучающиеся из числа с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Научная библиотека Института работает в автоматизированной библиотечно-информационной системе ИРБИС 64, на базе которой сформирован электронный каталог на весь фонд документов библиотеки, что позволяет работать с информацией, как в библиотеке, так и в режиме удаленного доступа. Читальные залы библиотеки обеспечены доступами к online-ресурсам, предлагаются электронные базы данных из Интернет-ресурсов. Обеспечен доступ к центральной библиотеке образовательных ресурсов Минобрнауки РФ, к информационным ресурсам и услугам научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU. Предоставлен доступ к образовательному portalу «Консультант врача», ЭБС «IPRbooks», правовой системе «Консультант Плюс», база данных «В медицине РФ».

9. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Наименование дисциплины (модули)	ФИО, должность по штатному расписанию	Ученая степень, ученое почетное звание	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
1.	Организация лечебного питания в медицинской организации	Ващенко Т.А.		КГБОУ ДПО ИПКСЗ Старший преподаватель	Штатный
		Видягина Т.А.		КГБОУ ДПО ИПКСЗ Старший преподаватель	Штатный
		Чесная Э.А.		КГБОУ ДПО ИПКСЗ Ассистент кафедры	совместитель