

Теория - 66ч (очно-26ч, онлайн-30ч, ДОТ-10ч) Практика-78ч(симуляция-40ч, стажировка-20ч, ДОТ-18ч) Всего-144ч

Теория - 66ч (очно-26ч,онлайн-30ч,ДОТ-10ч) Практика-78ч(симуляция-40ч,стажировка-20ч,ДОТ-18ч,Всего-78ч)									
Наименование темы	Теория		Дистанционное обучение		Практика		Всего	Место проведения занятий ФИО преподавателя	
	Очно		Онлайн лекция	Заочная часть (самостоятельная работа)	Очно	Стажировка			
									теория
05.02.							8		
9.00-9.45	1							Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ	
9.50-10.35	1							Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ	
10.45-11.30	1							Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ	
11.35-12.20	1							Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ	
12.30-14.05	2							Гераськин А.Е. МРЦПКСЗ	
14.15-15.50	2							Милешина Н.И. МРЦПКСЗ	
06.02.							7		
1. Система и политика здравоохранения в РФ. Организация работы медицинской сестры по диетологии			1					Янкина О.В. Онлайн лекция	
2. Этика – деонтологические, психологические аспекты деятельности в работе медицинской сестры по диетологии			1					Янкина О.В. Онлайн лекция	
3. Организация работы пищеблока в медицинской организации.			1					Ананьина Н.Н. Онлайн лекция	
4. Контроль соблюдения правил внутреннего распорядка и трудовой дисциплины персонала пищеблока.			1					Ананьина Н.Н. Онлайн лекция	
5. Обеспечение безопасных условий труда.				1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)	
6. Медицинское страхование				1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)	
7. Система и политика здравоохранения в РФ. Организация работы медицинской сестры по диетологии					1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)	
07.02.							8		
1. Обеспечение безопасных условий труда.			1					Ананьина Н.Н. Онлайн лекция	
2. Медицинское страхование			1					Коршунова Н.С. Онлайн лекция	
3. Правовая ответственность граждан в области охраны здоровья.			1					Коршунова Н.С. Онлайн лекция	
4. Профилактический осмотр и опрос работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний.			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
5. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно-гигиенические требования к посуде.			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
6. Условия хранения пищевой продукции на пищеблоке (в холодильных установках, на полках, стеллажах).			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
7. Обеспечение безопасных условий труда.				1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)	
8. Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.				1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)	
10.02.							8		
9.00-9.45	1							Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ	
9.50-10.35	1							Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ	
10.45-11.30	1							Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ	
11.35-12.20	1							Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ	
12.30-13.15					1			Янкина О.В. МРЦПКСЗ	
13.20-14.05					1			Милешина Н.И. МРЦПКСЗ	
14.15-15.50					2			Ананьина Н.Н. ГБУЗ РМ "РКБ им. С.В. Каткова"	
11.02.							8		
1. Карточка блюд. Правила составления меню.			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
2. Условия хранения пищевой продукции на пищеблоке (в холодильных установках, на полках, стеллажах).			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
3. Правила соблюдения товарного соседства.			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	
4. Правила сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов.			1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция	

	5. Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.		1					Ананьина Н.И. Онлайн лекция
	6. Карточка блюд. Правила составления меню.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	7. Правила соблюдения товарного соседства.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	8. Супы. Мясные блюда. Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
12.02.							8	
	1. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	2. Супы. Мясные блюда. Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	3. Яичные и молочные блюда. Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	4. Документация пищеблока.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	5. Организация питания больных в отделениях. Контроль за "передачами" больным.		1					Ананьина Н.И. Онлайн лекция
	6. Медицинское страхование				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	7. Обеспечение безопасных условий труда.				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	8. Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
13.02.							8	
9.00-9.45	1. Обеспечение безопасных условий труда.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
9.50-10.35	2. Профилактический осмотр и опрос работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
10.45-12.20	3. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно-гигиенические требования к посуде.					2		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
12.30-14.05	4. Основы сердечно-легочной реанимации.					2		Седойкина Л.Б. МРЦПКСЗ
14.15-15.60	5. Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней					2		Седойкина Л.Б. МРЦПКСЗ
14.02.							8	
	1. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	2. Определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	3. Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	4. Транспортировка, прием и реализации пищевых продуктов.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	5. Контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	6. Ведение медицинской документации по организации питания в медицинской организации.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	7. Профилактический осмотр и опрос работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний.				2			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
17.02.							6	
9.00-9.45	1. Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции.		1					Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
9.50-10.35	2. Регистрация результатов бракеража в журнале.		1					Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
10.45-11.30	3. Условия хранения пищевой продукции на пищеблоке (в холодильных установках, на полках, стеллажах).		1					Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
11.35-12.20	4. Правила соблюдения товарного соседства.		1					Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
12.30-13.15	5. Первая помощь при кровотечениях и геморрагическом шоке.		1					Гераськин А.Е. МРЦПКСЗ
13.20-14.05	6. Неотложная помощь при травмах , травматическом шоке		1					Гераськин А.Е. МРЦПКСЗ
18.02.							8	
	1. Организация работы пищеблока в медицинской организации.					2		На рабочем месте
	2. Обеспечение безопасных условий труда.					1		На рабочем месте
	3. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно-гигиенические требования к посуде.					2		На рабочем месте
	4.Правила сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов.					1		На рабочем месте
	5. Документация пищеблока.					1		На рабочем месте
	6. Организация питания больных в отделениях. Контроль за "передачами" больным.					1		На рабочем месте
19.02.							6	
	1. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно-гигиенические требования к посуде.				2			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	2. Регистрация результатов бракеража в журнале.				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	3. Допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделением				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	4. Основы сердечно-легочной реанимации.				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	5. Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней				1			Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
20.02.							8	

9.00-9.45	1. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.	1						Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
9.50-10.35	2. Определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам.	1						Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
10.45-11.30	3. Правила сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов.					1		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
11.35-12.20	4. Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.					1		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
12.30-13.15	5. Документация пищеблока.					1		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
13.20-14.05	6. Организация питания больных в отделениях. Контроль за "передачами" больным.					1		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
14.15-15.00	7. Картотека блюд. Правила составления меню.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
15.05-15.50	8. Организация контроля за качеством питания					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
21.02.							7	
	1. Организация контроля за качеством питания						1	На рабочем месте
	2. Условия хранения пищевой продукции на пищеблоке (в холодильных установках, на полках, стеллажах).						2	На рабочем месте
	3. Правила соблюдения товарного соседства.						1	На рабочем месте
	4. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.						1	На рабочем месте
	5. Супы. Мясные блюда. Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.						1	На рабочем месте
12.30-14.05	6. Яичные и молочные блюда. Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.						1	На рабочем месте
24.02.							8	
9.00-10.35	1. Неотложная помощь при травмах , травматическом шоке.					2		Рогожин А.Ю. МРЦПКСЗ
10.45-12.20	2. Неотложная помощь при травмах , травматическом шоке.					2		Рогожин А.Ю. МРЦПКСЗ
12.30-13.15	3. Транспортировка, приема и реализации пищевых продуктов.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
13.20-14.05	4. Условия хранения пищевой продукции на пищеблоке (в холодильных установках, на полках, стеллажах).					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
14.15-15.00	5. Правила соблюдения товарного соседства.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
15.05-15.50	6. Супы. Мясные блюда. Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
25.02.							6	
	1.Регистрация результатов бракеража в журнале.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	2.Меню с указанием выхода готовых блюд.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	3. Проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	4. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.						1	На рабочем месте
	5. Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции.						1	На рабочем месте
	6. Проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений						1	На рабочем месте
26.02.							6	
	1. Допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	2. Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	3. Контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	4. Контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках. список разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения.		1					Сандыкова И.В. Онлайн лекция
	5. Контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках. список разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения.						1	На рабочем месте
	6 .Ведение медицинской документации по организации питания в медицинской организации.						1	На рабочем месте
27.02.							7	
9.00-9.45	1. Яичные и молочные блюда. Блюда из круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
9.50-10.35	2. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
10.45-11.30	3. Определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
11.35-12.20	4. Отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции.					1		Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
12.30-13.15	5. Регистрация результатов бракеража в журнале.					1		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
13.20-15.00	6. Меню с указанием выхода готовых блюд.					2		Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ

28.02.							6	
	1. Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи			2				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	2. Контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках. список разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения.			2				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	3. Первая помощь при кровотечениях и геморрагическом шоке.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
	4. Неотложная помощь при травмах, травматическом шоке.			1				Дистанционное обучение (самостоятельная работа)
03.03.							7	
9.00-9.45	1. Проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений				1			Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
9.50-11.30	2. Осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи				2			Ананьина Н.Н. МРЦПКСЗ
11.35-13.15	3. Контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках. список разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения.				2			Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
13.20-15.00	4. Ведение медицинской документации по организации питания в медицинской организации.				2			Сандыкова И.В. МРЦПКСЗ
04.03.							6	
9.00-14.05	Итоговая аттестация	6						Сандыкова И.В.
		26	30	10	18	40	20	144
								0

Зам.Директора по УМР 704- Кочетовская Е.А.