Государственное автономное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Центр повышения квалификации и профессиональной переподготовки работников социальной сферы»

УТВЕРЖДЕНО
Директор ГАУ ДПО «Центр
повышения квалификации и
профессиональной переподготовки
работников социальной сферы»
_____ К.В. Багмет
(подпись)
«11» января 2021 г.

Аннотация рабочей программы к профессиональному модулю 2
«Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе»
основной программы профессионального обучения
профессиональной подготовки по должности служащего
«Сиделка (помощник по уходу)»
300 ч.

Автор-составитель:
Багмет Ксения Викторовна – доктор экономических наук, директор
Самофатова Ксения Алексеевна – начальник научно-аналитического отдела

Рецензенты:
Королевская Татьяна Васильевна – директор ГБУСО «Грачёвский комплексный центр социального обслуживания»
Шпак Галина Ивановна – кандидат социологических наук, директор ГБУСО «Краевой центр социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»

Ставрополь
2021

Раздел 1. Характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Рабочая программа профессионального модуля 2 «Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе» является частью основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по должности служащего «Сиделка (помощник по уходу)» и определяет результаты, содержание и условия обучения, обеспечивающие освоение вида деятельности: «Предоставление услуг по уходу за лицами, нуждающимися в постороннем уходе», в том числе профессиональной компетенцией:

ПК 1.2. Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе.

1.2. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные критерии оценки результата
1	2
ПК 1.2. Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе.	Обеспечение гигиены питания лиц, нуждающихся в постороннем уходе. Доставка (приготовление) блюд в соответствии с назначенным лечебным питанием, подогрев готовой пищи. Подготовка лица, нуждающегося в постороннем уходе, к приему пищи за столом, накрывание стола. Подготовка пищи и прикроватного столика для проведения кормления лица, нуждающегося в постороннем уходе. Оказание помощи в приеме пищи или проведение кормления в постели лица, нуждающегося в постороннем уходе. Наблюдение за состоянием лица, нуждающегося в постороннем уходе, во время приема пищи (кормления). Уборка прикроватного столика (стола) после еды и удаление пищевых отходов.

Срок освоения профессионального модуля – 32 часа.

Раздел 2. Учебная программа

2.1. Учебный план
(очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модулей	Очное обучение			Общая трудоемкость (час.)	Форма контроля
		Всего часов аудиторных	Из них			
			Лекции	Практические занятия		
ПМ 2.	**Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе**	**32**	**16**	**16**	**32**	**-**
2.1.	Подготовка лица, нуждающегося в постороннем уходе, к приему пищи за столом.	**16**	8	8	**16**	-
2.2.	Способы кормления малоподвижных и обездвиженных лиц, нуждающихся в постороннем уходе.	**15**	8	7	**15**	-
Промежуточная аттестация		**1**	**-**	**1**	**1**	**Тестирование**
Итого		**32**	**16**	**16**	**32**	**-**

Учебный план
(заочная форма (полностью дистанционная)

№ п/п	Наименование модулей	Электронное обучение			Общая трудоемкость (час.)	Форма контроля
		Всего часов	Из них			
			Лекции	Самостоятельная работа		
ПМ 2.	**Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе**	**32**	**16**	**16**	**32**	**-**
2.1.	Подготовка лица, нуждающегося в постороннем уходе, к приему пищи за столом.	**16**	8	8	**16**	-
2.2.	Способы кормления малоподвижных и обездвиженных лиц, нуждающихся в постороннем уходе.	**15**	8	7	**15**	-
Промежуточная аттестация		**1**	**-**	**1**	**1**	**Тестирование в СДО**
Итого		**32**	**16**	**16**	**32**	**-**

2.2. Календарный учебный график
(очная форма обучения)

№ п/п	Дата проведения	Наименование учебных разделов/модулей	Очное обучение			Общая трудоемкость (час.)	Форма контроля
			Всего часов	Из них			
				Лекции	Практические занятия		
5.	5-й день	Тема 2.1.	**8**	4	4	**8**	**-**
6.	6-й день	Тема 2.1.	**8**	4	4	**8**	**-**
7.	7-й день	Тема 2.2.	**8**	4	4	**8**	**-**
8.	8-й день	Тема 2.2.	**7**	4	3	**7**	**-**
Промежуточная аттестация			**1**	**-**	**1**	**1**	**Тестирование**
Итого часов			**32**	**16**	**16**	**32**	**-**

Календарный учебный график
(заочная форма (полностью дистанционная)

№ п/п	Дата проведения	Наименование учебных разделов/модулей	Электронное обучение			Общая трудоемкость (час.)	Форма контроля
			Всего часов	Из них			
				Лекции	Самостоятельная работа		
9.	9-й день	Тема 2.1.	**4**	2	2	**4**	**-**
10.	10-й день	Тема 2.1.	**4**	2	2	**4**	**-**
11.	11-й день	Тема 2.1.	**4**	2	2	**4**	**-**
12.	12-й день	Тема 2.1.	**4**	2	2	**4**	**-**
13.	13-й день	Тема 2.2.	**4**	2	2	**4**	**-**
14.	14-й день	Тема 2.2.	**4**	2	2	**4**	**-**
15.	15-й день	Тема 2.2.	**4**	2	2	**4**	**-**
16.	16-й день	Тема 2.2.	**3**	2	1	**3**	**-**
Промежуточная аттестация			**1**	**-**	**1**	**1**	**Тестирование в СДО**
Итого часов			**32**	**16**	**16**	**32**	**-**

Раздел 2. Учебная программа

Темы	Виды учебных занятий	Содержание
Тема 2.1. Подготовка лица, нуждающегося в постороннем уходе, к приему пищи за столом.	Лекция – 8 часов	Оказание помощи в приеме пищи лицу, нуждающемуся в постороннем уходе. Организация места и сервировка.
	Самостоятельная работа – 8 часов	Подача и прием пищи. Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе.
Тема 2.2. Способы кормления малоподвижных и обездвиженных лиц, нуждающихся в постороннем уходе.	Лекция – 8 часов	Использование при кормлении лиц, нуждающихся в постороннем уходе ложки, поильника, адаптивных столовых приборов с фиксатором на кисти, тарелки с бортиками, нескользящие коврики.
	Самостоятельная работа – 7 часов	Санитарные правила при приеме пищи. Методы оказания первой помощи при возникших ситуациях при приеме пищи. Промежуточная аттестация – 1 час.

Раздел 3. Форма аттестации слушателей

Промежуточная аттестация слушателей к профессиональному модулю 2 «Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе» проводится в форме тестирования.

Тестирование к модулю 2 «Организация приема пищи и проведение кормления лиц, нуждающихся в постороннем уходе»

1. Рациональное питание – это физиологически полноценное питание здоровых людей с учётом их:
а) пола, возраста;
б) характера труда;
в) все варианты верны.

2. Состав и количество пищевых продуктов, используемых в течение суток – это:
а) режим питания;
б) пищевой рацион;
в) физиологическая потребность.

3. Режим питания включает:
а) время, интервалы;
б) кратность приёмов пищи;
в) все варианты верны.

4. Потребность в энергии у маломобильных и немобильных получателей социальных услуг, находящихся на постельном режиме:
а) снижается;
б) не изменяется;
в) увеличивается.

5. Диетический режим получателя социальных услуг зависит:
а) состояния получателя социальных услуг;

б) стадии заболевания;
в) состояния получателя социальных услуг, характера и стадии заболевания.

6. Лечебный стол № 1 применяется при:
а) гипертонической болезни;
б) пиелонефрите;
в) язвенной болезни.

7. Лечебный стол № 2 применяется при:
а) запорах;
б) диарее;
в) язвенном колите.

8. Лечебный стол № 3 применяется при:
а) колитах;
б) энтеритах;
в) запорах.

9. Целью назначения диеты № 2 является:
а) уменьшение секреции желудка;
б) усиление секреции желудка;
в) усиление моторики кишечника.

10. Получателям социальных услуг, страдающим циррозом печени, назначают диету:
а) № 3;
б) № 4;
в) № 5.

11. Получателям социальных услуг с сахарным диабетом назначается диета:
а) № 6;
б) № 7;
в) № 9.

12. При ожирении назначается диета:
а) № 3;
б) № 5;
в) № 8.

13. Диетотерапия при ревматизме предусматривает ограничение:
а) соли;
б) соли и жидкости;
в) соли, жидкости, белков.

14. Меры профилактики пищевых отравлений – соблюдение методов:
а) обработки и хранения продуктов;
б) санитарный контроль пищевых продуктов;
в) замораживания продуктов.

15. Разгрузочные дни предполагают:
а) количественное ограничение пищи;
б) качественное ограничение пищи;
в) количественное и качественное ограничение пищи.