

Consiliul pentru Standarde Ocupaționale și Atestare
Unitatea de Cercetare și Servicii Tehnice

STANDARD OCUPATIONAL

Ocupația: Asistent medical dietetică - nutriție

Domeniul: Sănătate și asistență socială

București 1999

Unitatea pilot:

Spitalul Universitar București

Coordonator proiect standard ocupațional:

Cristina Niculescu Mizil

Membrii echipei de redactare a standardului ocupațional:

Aurica Săveanu, asistent medical, Spitalul Universitar București

Cristina Șandor, asistent medical, Spitalul Universitar București

Referenți de specialitate:

Georgeta Nicola, asistent medical principal, Institutul N. Paulescu

Felicia Boter, asistent medical principal, Institutul N. Paulescu

Standard aprobat COSA la data de 07-01-1999

Cod COSA: V - 81

© copyright 1999, COSA - U.C.S.T.

Toate drepturile asupra acestui document sunt rezervate.

Acesta nu poate fi reprodus parțial sau integral, nu poate fi folosit sau citat în alte lucrări fara acordul COSA.

Asistent medical dietetică - nutriție

Descrierea ocupației

Ocupația se referă la activitatea de asistență medicală pe probleme de nutriție / dietetică, presupunând competențe legate de întocmirea dietelor ca mijloace terapeutice în cadrul schemelor generale de tratament medical, supravegherea circuitului hranei în unitatea sanitară și asistarea pacienților pe probleme de specialitate.

Asistent medical dietetică - nutriție

UNITĂȚILE DE COMPETENȚĂ

<i>Domeniile de competență</i>	<i>Unitățile de competență</i>
Acordarea asistenței de specialitate	Asistarea pacienților cu probleme de nutriție și dietetică Rezolvarea sesizărilor și reclamațiilor legate de meniuri
Administrație	Aprovizionarea cu alimente Întocmirea meniurilor și suplimentelor Întocmirea necesarului de alimente Supravegherea distribuirii meselor preparate Supravegherea preparării meniurilor
Competențe generale la locul de muncă	Asigurarea condițiilor igienico - sanitare generale la locul de muncă Comunicarea cu pacienții Comunicarea interactivă la locul de muncă Dezvoltarea profesională Munca în echipă Respectarea NPM și PSI
Instruire	Instruirea personalului din blocul alimentar
Planificare	Planificarea activității proprii

Asistarea pacienților cu probleme de nutriție și dietetică

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutriționiste pentru asigurarea tratamentului dietetic în cadrul schemelor generale de tratament prescrise de medicul specialist și verificarea respectării dietelor de către

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asigurarea tratamentului dietetic în cadrul schemelor generale de tratament prescrise de medic	1.1. Tratamentul dietetic este strict corelat cu tratamentul medicamentos în cadrul schemei generale de tratament ce se aplică pacienților 1.2. Tratamentul dietetic este stabilit în funcție de afecțiune 1.3. Aplicarea tratamentului dietetic se realizează în funcție de caracteristicile individuale ale pacientului
2. Verificarea respectării dietelor de către bolnavi	2.1. Respectarea dietei se realizează pe întreaga durată a spitalizării 2.2. Dieta este respectată integral în conformitate cu indicațiile medicului

Gama de variabile

Tratamentul dietetic se aplică în timpul internării și se continuă de către bolnav la domiciliu pe perioada stabilită de medicul specialist.

Tipuri de afecțiuni : hepatice, renale, cardiace, gastrice, diabet, etc.

Caracteristici individuale : sex, vârstă, natura activității, starea de nutriție

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică
- medicină generală
- elemente de psihologie

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de corelare a tratamentului dietetic cu cel medicamentos, în cadrul schemei generale de tratament prescrisă de medicul specialist, în funcție de afecțiune și de caracteristicile individuale ale pacientului
- capacitatea de implicare în urmărirea și verificarea respectării tratamentului dietetic de către pacient pe durata spitalizării, gradul de persuasiune pentru aplicarea integrală a dietei de către pacient în conformitate cu indicațiile medicului și specificul afecțiunii tratate

Rezolvarea sesizărilor și reclamațiilor legate de meniuri

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea nemulțumirilor legate de meniuri	1.1. Identificarea nemulțumirilor și preluarea sesizărilor este promptă 1.2. Veridicitatea informațiilor provenite din sesizări și reclamații este verificată direct sau prin apelarea unor surse diferite 1.3. Înregistrarea sesizărilor este completă și nesubiectivă
2. Rezolvarea sesizărilor și reclamațiilor legate de meniuri	2.1. Modificarea meniurilor și a modului de servire este corelată cu nemulțumirile sesizate pentru ameliorarea caracteristicilor deficitare 2.2. Înlăturarea nemulțumirilor pacienților este realizată operativ

Gama de variabile

Surse de verificare a informațiilor : pacienți diferiți, personal medical, personal auxiliar, etc.
Caracteristicile meniurilor : cantitate, calitate, diversitate, structură, aspect, prezentare

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică
- medicină generală
- elemente de psihologie
- circuitul alimentelor și al hranei în spital
- modul de funcționare a blocului alimentară

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de identificare și evaluare operativă a nemulțumirilor pacienților și de urmărire a rezolvării acestora prin intervenție în cadrul oricărei etape a procesului de concepere, preparare și distribuire a meniurilor în unitatea

Aprovizionarea cu alimente

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutriționiste pentru participarea la recepționarea alimentelor primite de la furnizori, supravegherea eliberării acestora din magazia centrală și asigurarea depozitării corecte în blocul alimentar

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Participarea la recepționarea alimentelor primite de la furnizori	1.1. Evaluarea alimentelor este realizată din punct de vedere organoleptic 1.2. Selecția alimentelor este efectuată după verificarea termenelor de valabilitate 1.3. Recepționarea alimentelor se realizează prin compararea caracteristicilor produselor cu parametrii certificați în documentele de
2. Asistarea la eliberarea alimentelor din magazia centrală și depozitarea în blocul alimentar	2.1. Eliberarea alimentelor este realizată în condiții de siguranță pentru evitarea contaminării lor 2.2. Eliberarea alimentelor se realizează zilnic, la prima oră a dimineții, pentru întreaga zi de lucru 2.3. Manipularea alimentelor este efectuată cu respectarea normelor igienico - sanitare 2.4. Depozitarea alimentelor în blocul alimentar este efectuată în spații separate, pe tipuri de produse 2.5. Depozitarea alimentelor se realizează în funcție de temperatură

Gama de variabile

Norme igienico - sanitare : “Regulile generale de curățenie și dezinfecție în spitale” extrase din ORD MS 190/1982 și ORD MS 984/1994

Tipuri de alimente : produse lactate, verdețuri, legume, ouă, carne și produse din carne, făinoase, conserve, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică
- parametrii organoleptici normali ai produselor
- condiții de depozitare și manipulare
- programul de funcționare al magaziei centrale
- componența echipei de recepționare a alimentelor
- norme igienico - sanitare specifice

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de evaluare a alimentelor, de identificare, selecție și excludere a produselor necorespunzătoare din punct de vedere calitativ, prin verificarea termenelor de valabilitate, compararea caracteristicilor organoleptice reale cu parametrii atestați scriptic în certificatele de calitate și sanitar veterinar.
- capacitatea de monitorizare a procesului de preluare, depozitare și eliberare a alimentelor pe traseul magazie centrală - bloc alimentar, cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare, pentru evitarea contaminării produselor.

Întocmirea meniurilor și suplimentelor

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Evaluarea stocurilor de alimente existente	1.1. Identificarea și evaluarea alimentelor se realizează din punct de vedere cantitativ, calitativ (organoleptic) și sortimental 1.2. Selecția alimentelor este efectuată după verificarea termenelor de valabilitate, ținând cont de gradul de perisabilitate
2. Verificarea structurii și numărului dietelor și suplimentelor prescrise	2.1. Structura dietelor și suplimentelor este corelată cu tipurile de afecțiuni existente 2.2. Structura dietelor și suplimentelor este corelată cu factorii nutritivi din componența alimentelor aflate pe stoc 2.3. Necesarul zilnic de diete prescrise este acoperit prin numărul total de regimuri întocmite
3. Întocmirea meniurilor	3.1. Conceperea meniurilor este realizată cu respectarea legilor alimentației raționale 3.2. Echilibrarea nutrițională a organismului bolnav este obținută prin asigurarea necesarului de factori nutritivi și calorici 3.3. Meniurile sunt întocmite în conformitate cu prescripțiile medicului specialist, pe tipuri de afecțiuni 3.4. Meniurile întocmite sunt adecvate caracteristicilor individuale ale pacientului 3.5. Conceperea meniurilor este realizată corelând toți parametrii extramedicali

Gama de variabile

Tipuri de afecțiuni : hepatice, renale, cardiace, gastrice, diabet, etc.

Factori nutritivi : proteine, glucide, lipide, vitamine, minerale

Caracteristici individuale ale pacientului : sex, vârstă, natura activității

Parametrii extramedicali : stocul de alimente, sezonul, baremul financiar prestabilit, diversitatea meselor în cadrul aceleiași zile și pe durata săptămânii, rafinamentul gustativ, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică
- medicină generală
- elemente de contabilitate
- elemente de gastrotehnie

Evaluarea va urmări :

- modul în care se identifică, evaluează și selecționează alimentele din stoc din punct de vedere cantitativ, organoleptic și sortimental, ținându-se seama de gradul de perisabilitate al acestora și încadrarea în termenele de valabilitate
- capacitatea de a concepe meniuri prin adaptarea principiilor alimentației raționale la caracteristicile individuale ale pacienților în strânsă legătură cu tipul de afecțiune și prin armonizarea tuturor factorilor extramedicali

Întocmirea necesarului de alimente

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Culegerea și prelucrarea informațiilor utile pentru întocmirea necesarului de alimente	1.1. Prelucrarea informațiilor furnizează toate elementele statistice utile întocmirii necesarului de alimente 1.2. Necesarul de alimente este stabilit global, la nivelul întregii unități sanitare, pentru includerea tuturor pacienților în programul de masă și de suplimente 1.3. Necesarul de alimente este asigurat pentru corelarea structurii meniurilor cu diversitatea afecțiunilor existente 1.4. Preparatele programate în corelație cu necesarul de alimente corespund din punct de vedere cantitativ și calitativ cu necesitățile unității
2. Redactarea documentelor intermediare	2.1. Întocmirea documentelor intermediare se realizează corelând toate elementele statistice necesare pentru circuitul hranei în spital 2.2. Suportul scriptic asigurat prin întocmirea documentelor intermediare oferă o imagine riguroasă a necesarului de hrană din unitatea sanitară
3. Întocmirea documentelor de aprovizionare	3.1. Întocmirea documentelor de aprovizionare se realizează pe baza documentelor intermediare, în concordanță cu necesarul de alimente din întreaga unitate sanitară 3.2. Documentele de aprovizionare sunt întocmite ritmic, în timp util, pentru asigurarea constantă a hranei în cadrul spitalului

Gama de variabile

Necesarul de alimente, documentele intermediare și "Lista de alimente" se întocmesc zilnic și cuprind date globale, la nivelul întregii unități sanitare. "Nota de comandă" se întocmește săptămânal.

Necesarul de alimente : zilnic și săptămânal

Prelucrarea informațiilor : preluare, analizare, sintetizare, centralizare

Elemente statistice utile : numărul total de bolnavi internați în spital și repartizarea lor pe regimuri, numărul total de suplimente repartizate pe secții, alimentele aflate în componența tuturor meniurilor, repartizarea meniurilor în cadrul meselor principale.

Circuitul hranei : pregătirea alimentelor, prepararea meniurilor, distribuirea

Documente intermediare : "Centralizatorul de bolnavi", "Centralizatorul de suplimente", "Lista de meniuri", "Desfășurătorul de alimente".

Support scriptic : documente cumulative, liste, formulare

Documente de aprovizionare : "Lista zilnică de alimente", "Nota de comandă".

Tipuri de afecțiuni : cardiace, renale, hepatice, gastrice, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- elemente de statistică și contabilitate
- matematică elementară
- cunoștințe teoretice de nutriție și dietetică
- medicină generală

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de analiză și sinteză a informațiilor globale centralizate la nivelul unității sanitare pentru întocmirea necesarului zilnic de alimente prin corelarea structurii meniurilor cu diversitatea afecțiunilor înregistrate
- capacitatea de întocmire riguroasă și corectă a tuturor documentelor de evidență utile procesului de asigurare a hranei în unitatea sanitară, prin luarea în considerare a ansamblului elementelor statistice necesare pentru circuitul alimentelor și distribuirea preparatelor către bolnavi
- capacitatea de armonizare a parametrilor medicali și extra medicali în întocmirea necesarului zilnic de alimente util preparării hranei

Supravegherea distribuirii meselor preparate

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Asistarea la distribuirea meselor din blocul alimentar către secții	<p>1.1. Mâncarea este predata și preluată după un program prestabilit (la ore fixe).</p> <p>1.2. Mâncarea predata corespunde din punct de vedere cantitativ și sortimental tipurilor de regimuri programate</p> <p>1.3. Preluarea mâncării se efectuează în corelație cu necesarul fiecărei secții și tipurile de afecțiuni tratate</p> <p>1.4. Distribuirea meniurilor din blocul alimentar către secții se realizează cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare</p> <p>1.5. Disfuncționalitățile sesizate și cauzele lor sunt analizate și înlăturate cu promptitudine</p>
2. Verificarea distribuirii meselor pe secții	<p>2.1. Distribuirea mâncării în cadrul secțiilor se realizează la ore fixe</p> <p>2.2. Împărțirea hranei se efectuează în locuri diferite, funcție de starea pacienților</p> <p>2.3 Distribuirea meniurilor din punct de vedere cantitativ și sortimental este corelată cu numărul de bolnavi din fiecare secție și tipurile de regimuri în funcție de afecțiuni</p> <p>2.4 Distribuirea mâncării în cadrul secțiilor este realizată cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare</p> <p>2.5. Disfuncționalitățile sesizate și cauzele lor sunt analizate și înlăturate cu promptitudine</p>

Gama de variabile

Oficiantele (persoane care deserve sc officile alimentare din cadrul secțiilor) preiau mncarea de la personalul blocului alimentar, o transportă și o distribuie în cadrul fiecrei secții.

Locuri de distribuire a hranei : sala de mese, saloane

Starea pacienților : deplasabili , nedeplasabili

Norme igienico - sanitare : ORD MS 190/1982; ORD MS 984/1994; ORD 56/1974 și “Regulile generale de curățenie și dezinfecție în spitale” furnizate de Inspectoratul de Sănătate Publică.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- sistemul de distribuire a meselor preparate în cadrul spitalului
- programul de distribuire a meselor
- meniul zilnic repartizat pe secții
- nutriție / dietetică
- componența echipei însărcinată cu distribuirea meselor
- norme igienico - sanitare

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de urmărire a operațiilor de predare - preluare a hranei în corelație cu necesarul fiecrei secții, conform tipurilor de afecțiuni tratate, cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare
- capacitatea de supraveghere a distribuției meselor pe secții, în corelație cu numărul de bolnavi repartizați și tipurile de regimuri prescrise în funcție de afecțiuni, cu încadrarea într-un program riguros de masă și cu respectarea normelor igienico - sanitare specifice

Supravegherea preparării meniurilor

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutritioniste pentru verificarea respectării tipurilor de meniuri programate, supravegherea fluxului tehnologic de preparare a hranei și a modului de pregătire a dietelor în blocul alimentar

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Verificarea respectării tipurilor de meniuri programate	1.1. Toate tipurile de regimuri prescrise sunt incluse în graficul de preparare a meselor 1.2. Ingredientele pregătite pentru preparare corespund din punct de vedere cantitativ și sortimental tuturor tipurilor de meniuri programate
2. Supravegherea respectării modului de preparare a meniurilor	2.1. Meniurile sunt preparate prin utilizarea elementelor de gastrotehnie adecvate tipurilor de afecțiuni tratate 2.2. Prepararea meniurilor este realizată cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare 2.3. Supravegherea modului de preparare a meniurilor asigură respectarea tuturor condițiilor de ordin calitativ, cantitativ și sortimental și igienico - sanitare
3. Urmărirea realizării fluxului tehnologic de preparare a meselor și suplimentelor	3.1. Etapele fluxului tehnologic sunt executate integral și în ordinea prestabilită 3.2. Fiecare etapă a fluxului tehnologic se desfășoară într-un timp specific, conform normelor gastrotehnice 3.3. Fluxul tehnologic este urmărit pentru respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare și asigurarea corectitudinii operațiilor

Gama de variabile

Supravegherea preparării meniurilor se realizează în blocul alimentar, pe parcursul fiecărei zile

Norme igienico - sanitare : ORD MS 190/1982; ORD MS 984/1994; ORD 56/1974 și “Regulile generale de curățenie și dezinfecție în spitale” furnizate de Inspectoratul de Sănătate Publică.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică
- medicină generală
- gastrotehnie
- graficul zilnic de regimuri
- fluxul tehnologic de preparare a hranei
- programul de distribuire a meselor și suplimentelor
- norme igienico - sanitare specifice

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de coordonare a activității de preparare a meniurilor de către personalul blocului alimentar, cu respectarea tehnicilor adecvate fiecărui tip de regim prescris în funcție de afecțiunile tratate și prin asigurarea din punct de vedere cantitativ, calitativ și sortimental a tuturor ingredientelor necesare
- capacitatea de supraveghere a fluxului tehnologic de preparare a hranei, cu respectarea succesiunii corecte a etapelor, în spațiile prestabilite și timpul de execuție adecvat fiecărei diete și prin aplicarea normelor igienico - sanitare specifice

Asigurarea condițiilor igienico - sanitare generale la locul de muncă

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competentele necesare asistentelor medicale nutritioniste privind asigurarea respectării normelor igienico - sanitare generale în spațiile de lucru, în circuitul alimentelor, precum și pentru îndeplinirea condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat, pentru eliminarea focarelor de contaminare și evitarea declanșării de epidemii.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Urmărirea realizării igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru	<p>1.1. Pregătirea alimentelor și prepararea hranei se realizează în condiții salubre.</p> <p>1.2. Realizarea operațiilor de curățire și dezinfectie este solicitată personalului abilitat pentru toate spațiile din blocul alimentar precum și pentru accesoriile de lucru.</p> <p>1.3. Intervențiile pentru întreținerea instalațiilor din blocul alimentar sunt solicitate / realizate ori de câte ori este nevoie, prin cooperare cu personalul serviciilor specializate din cadrul spitalului.</p> <p>1.4. Activitățile de curățenie, dezinfectie, dezinsecție și deratizare sunt organizate în conformitate cu normativele igienico - sanitare în vigoare.</p> <p>1.5. Realizarea igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru este</p>
2. Asigurarea respectării normelor igienico - sanitare în circuitul alimentelor	<p>2.1. Respectarea normelor igienico - sanitare în circuitul alimentelor este realizată pentru prevenirea sau eliminarea oricărui focar de contaminare.</p> <p>2.2. Analizarea cazurilor de toxinfecție alimentară se realizează pe baza probelor alimentare prelevate zilnic, din toate meniurile preparate.</p>
3. Asigurarea îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat	<p>3.1. Controlul stării de sănătate a personalului din blocul alimentar este efectuat zilnic, pentru evitarea răspândirii bolilor transmisibile și înlăturarea pericolului declanșării unor epidemii.</p> <p>3.2. Purtătorii / suspecții de boli transmisibile sunt identificați pe baza unor evaluări corecte și scoși temporar din activitate.</p> <p>3.3. Menținerea stării de sănătate a personalului din blocul alimentar este verificată prin efectuarea controlului medical periodic.</p> <p>3.4. Gradul de igiena individuală a personalului din blocul alimentar și comportamentul igienic al acestuia sunt menținute prin respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare.</p>

Gama de variabile

Spații din blocul alimentar : camere de preparare și depozitare, mese, etc.

Accesorii de lucru din blocul alimentar : ustensile și aparate de bucătărie, vase, recipiente diverși, etc.

Alte servicii : tehnic, administrativ, etc.

Normative igienico - sanitare : “ Regulile generale de curățenie și dezinfecție în spitale” extrase din ORD. MS 190/1982 și ORD. MS 984/1994.

Focare de contaminare : deșeuri, reziduuri variate în contact cu alimentele sau preparatele diverse, alimente alterate, etc.

Circuitul alimentelor : preluare, depozitare, manipulare, preparare, distribuție

Boli transmisibile : hepatită, parazitoze, etc.

Controlul medical periodic : trimestrial, semestrial, anual, în funcție de parametrii controlați.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- circuitul alimentelor și al hranei în interiorul spitalului
- modul de organizare a blocului alimentar
- programul de funcționare al celorlalte servicii din unitatea sanitară
- normele igienico - sanitare în vigoare
- fluxul tehnologic de preparare a hranei
- medicină generală (boli infecțioase)

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de identificare, evaluare și înlăturare a posibilelor focare de infecție pentru evitarea contaminării apei, alimentelor și hranei și împiedicarea declanșării toxiiinfecțiilor alimentare
- capacitatea de evaluare a stării de sănătate a personalului angajat și spiritul de discernământ în selecția și înlăturarea suspecților pentru anularea pericolului declanșării unor epidemii.
- capacitatea de supraveghere și coordonare a activităților de igienizare în conformitate cu normele sanitare în

Comunicarea cu pacienții

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Menținerea dialogului cu bolnavii și aparținătorii acestora	1.1. Comunicarea este realizată printr-un limbaj adaptat nivelului de înțelegere al pacientului și stării în care acesta se afla. 1.2. Informarea bolnavilor asupra problemelor medicale este efectuată la obiect. 1.3. Comunicarea cu pacienții este realizată în scop psihoterapeutic și de instruire. 1.4. Dialogul cu bolnavii și aparținătorii acestora este menținut permanent sau ori de câte ori este nevoie.

Gama de variabile

Limbaj : accesibil, specializat
Forma de comunicare : orală, indicații scrise.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- de specialitate
- cultură generală
- elemente de psihologie
- modul de organizare a secțiilor în cadrul spitalului
- programul de masă

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de exprimare corectă, concisă și clară a problemelor medicale prin adaptarea mesajului la nivelul de înțelegere dovedit de pacient
- gradul de sociabilitate și tactul dovedit în relațiile cu pacienții
- capacitatea de persuasiune față de bolnavi pentru acceptarea și respectarea dietelor ca mijloace terapeutice în cadrul schemelor generale de tratament

Comunicarea interactivă la locul de muncă

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutritioniste pentru comunicarea eficientă în cadrul colectivelor de specialiști din unitatea sanitară și cu alte categorii de personal din institutia sanitară și din exteriorul acesteia.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Participarea la discuții pe teme profesionale	1.1. Comunicarea la locul de muncă este realizată în colective de specialitate 1.2. Schimbul de informații în cadrul colectivelor de specialitate se efectuează într-un limbaj specializat, la obiect, clar, corect și concis 1.3. Comunicarea se realizează într-o manieră politicoasă, directă, cu evitarea conflictelor.
2. Menținerea dialogului cu personal din cadrul unității sanitare și din exteriorul acesteia	2.1. Menținerea dialogului cu alte categorii de personal din cadrul unității sanitare este realizată pentru rezolvarea problemelor conexe actului medical 2.2. Schimbul de informații cu personalul din cadrul unității sau cu personalul extraspitalicesc se realizează prin metode corespunzătoare situației concrete 2.3. Informațiile transmise sunt corecte și relevante în raport cu scopul comunicării 2.4. Schimbul de informații cu personalul din cadrul unității se efectuează

Gama de variabile

Metode de comunicare : în scris sau verbal

Colectivele de specialitate pot fi formate din : asistente, medici specialiști, personal sanitar

Alte categorii de personal intraspitalicesc : angajații serviciului administrativ, de igienă, securitate, aprovizionare, etc.

Personal extraspitalicesc : personal din alte unități sanitare, personalul diverselor instituții administrative, etc.

Probleme conexe actului medical : repararea instalațiilor sanitare, de apă și curent, aprovizionarea cu materiale și consumabile diverse

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- medicină generală
- nutriție / dietetică
- gastrotehnie
- elemente de statistică și contabilitate
- organizarea și funcționarea altor servicii din cadrul spitalului
- componența serviciilor de specialitate cu care se colaborează

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de exprimare și susținere a opiniilor în cadrul unor discuții profesionale, cu evitarea conflictelor, în spiritul rezolvării prompte a problemelor
- capacitatea de menținere a relațiilor cu colective diverse din cadrul unității sanitare și din afara acesteia, pentru îndeplinirea operativă a sarcinilor de serviciu

Dezvoltarea profesională

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutriționiste privind autoevaluarea și identificarea necesităților de perfecționare profesională, urmate de integrarea proprie în cadrul unor forme de pregătire / perfecționare pentru creșterea calității rezultatelor muncii.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Identificarea necesităților de perfecționare profesională	<p>1.1. Necesitățile de perfecționare profesională vizează ansamblul activitatilor desfășurate la locul de munca.</p> <p>1.2. Stabilirea necesităților de perfecționare profesională se realizează în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului.</p> <p>1.3. Identificarea lacunelor din pregătirea profesională se efectuează permanent, în raport cu informațiile de actualitate din domeniul de activitate.</p> <p>1.4. Necesitățile de perfecționare profesională sunt identificate pe baza autoevaluării.</p>
2. Participarea la cursuri de pregătire / perfecționare	<p>2.1. Reactualizarea cunoștințelor se realizează permanent sau ori de câte ori este nevoie.</p> <p>2.2. Asimilarea informațiilor noi se efectuează prin apelarea unor surse autorizate.</p> <p>2.3. Informațiile asimilate sunt corelate din punct de vedere cantitativ și calitativ cu necesitățile individuale de perfecționare.</p> <p>2.4. Cunoștințele noi dobândite sunt aplicate în activitatea curentă în scopul creșterii calității rezultatelor muncii.</p>

Gama de variabile

Activități : coordonarea și supravegherea personalului din blocul alimentar, redactarea documentelor de evidență a hranei, asistarea bolnavilor pe probleme de nutriție, întocmirea dietelor, etc.

Modalități de perfecționare : studiu individual, cursuri de pregătire / perfecționare

Surse autorizate : tratate de specialitate, materiale redactate de instituții atestate oficial, normative în vigoare,

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- nutriție / dietetică și elemente de gastrotehnice
- medicină generală
- modul de organizare a activității în blocul alimentar
- circuitul alimentelor și al hranei în interiorul spitalului
- elemente de statistică și contabilitate
- structura cursurilor de perfecționare organizate în cadrul unității sanitare
- posibilitățile de perfecționare existente în afara unității sanitare

Evaluarea va urmări :

- receptivitatea față de nou și capacitatea de asimilare a noului în raport cu specificul activității și diversitatea sarcinilor incluse în fișa postului
- capacitatea de autoevaluare pentru identificarea necesităților de pregătire / perfecționare profesională în corelație cu exigențele postului.

Munca în echipă

Descrierea unității

Unitatea include competențele legate de desfășurarea activității asistentelor medicale nutritioniste în ture, în cadrul colectivelor de specialitate, evidențiind criteriile privind repartizarea sarcinilor și implicarea individuală în realizarea obiectivului echipei.

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea sarcinilor în cadrul echipei	1.1. Stabilirea sarcinilor este efectuată în concordanță cu precizările unor surse autorizate. 1.2. Sarcinile individuale sunt stabilite în corelație cu obiectivul echipei și dispozițiile șefului ierarhic. 1.3. Sarcinile comunicate tuturor membrilor echipei sunt clarificate cu promptitudine în scopul evitării unor eventuale neînțelegeri. 1.4. Termenele de realizare a sarcinilor individuale sunt identificate în timp util.
2. Implicarea individuală în realizarea sarcinilor echipei	2.1. Lucrul în echipa se realizează respectând raporturile ierarhice și funcționale. 2.2. Obiectivul echipei este îndeplinit printr-o manieră de lucru unanim acceptată. 2.3. Sarcinile individuale sunt îndeplinite conform cu cele stabilite. 2.4. Solicitarea / acordarea de sprijin este făcută în situații speciale și în limita competenței.

Gama de variabile

Surse autorizate : fișa postului, dispoziții ale șefilor ierarhici (asistenta șefă, medici specialiști).
Echipa : asistente repartizate în ture, personalul blocului alimentar, oficiante.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- componența echipei
- raporturile ierarhice și funcționale
- atribuțiile de serviciu

La evaluare se va urmări :

- capacitatea de integrare într-un colectiv și de colaborare cu ceilalți membri ai echipei
- capacitatea individuală de asumare și rezolvare a unor sarcini într-un interval de timp prestabilit, în corelare cu obiectivul general al echipei.

Respectarea NPM și PSI

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Aplicarea normelor de protecție a muncii	<p>1.1. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate conform specificului locului de muncă.</p> <p>1.2. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate în corelație cu aparatura și instalațiile folosite.</p> <p>1.3. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate în corelație cu tipurile de accidente ce pot surveni.</p> <p>1.4. Echipamentul de protecție este folosit și pastrat în conformitate cu normele de protecție a muncii.</p>
2. Aplicarea normelor PSI	<p>2.1. Echipamentul de stingere a incendiilor este menținut în stare de funcționare.</p> <p>2.2. Normele PSI sunt însușite conform specificului fiecărui loc de munca.</p>
3. Aplicarea procedurilor de intervenție	<p>2.3. Normele PSI sunt însușite în corelație cu aparatura și instalațiile</p> <p>3.1. Procedurile de intervenție sunt stabilite în corelație cu situațiile create și prevederile normelor.</p> <p>3.2. Intervențiile sunt efectuate cu promptitudine pentru eliminarea situațiilor de risc.</p> <p>3.3. Evacuarea în caz de incendiu se realizează conform planurilor afișate la loc vizibil.</p> <p>3.4. Primul ajutor în caz de accident se acordă conform tipului</p>

Gama de variabile

Accidente : de tip mecanic, arsuri, electrocutări, asfixii, intoxicații, etc.

Echipament de protecție : halate, șorțuri, mănuși de cauciuc, bonete, etc.

Aparate și instalații : mixere și fierbătoare electrice, mașini de tocat, cuptoare electrice sau cu gaz metan, etc.

Echipament de stingere a incendiilor : extingtoare, hidranți, rezervoare de apă, găleți, furtunuri, lăzi cu nisip, lopeți, etc.

Incendii : de tip electric și neelectric.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- normele de PM și PSI cu caracter general și cele specifice locului de muncă
- modul de utilizare a echipamentelor de PM și PSI
- planurile de evacuare în caz de incendiu
- componența echipelor de intervenție în caz de accidente sau incendii
- proceduri de acordare a primului ajutor

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de întrebuițare corectă și operativă a echipamentelor de PM și PSI pentru înlăturarea factorilor de risc
- capacitatea de organizare a evacuării în caz de incendiu pentru eliminarea panicii și evitarea producerii de noi accidente
- capacitatea de reacție în situații limită de stres, autocontrolul, echilibrul personal

Instruirea personalului din blocul alimentar

Descrierea unității

Unitatea cuprinde competențele necesare asistentelor medicale nutritioniste pentru evaluarea necesităților de instruire ale personalului subordonat și realizarea instruirii acestuia în corelație cu elementele de noutate din domeniul de specialitate

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea necesităților de instruire ale personalului	<p>1.1. Culegerea informațiilor privind necesitățile de instruire ale personalului este realizată prin metode specifice și se referă la ansamblul activităților desfășurate în blocul alimentar</p> <p>1.2. Evaluarea necesităților de instruire se realizează pentru toți membrii colectivului în corelație cu elementele de noutate din domeniul de specialitate</p> <p>1.3. Stabilirea necesităților de instruire ale personalului se efectuează în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului</p>
2. Realizarea instruirii personalului subordonat	<p>2.1. Instruirea personalului este realizată după un grafic prestabilit sau ori de câte ori este nevoie</p> <p>2.2. Modalitatea de instruire este corelată cu nivelul general al cunoștințelor de specialitate dovedit de personalul inclus în programul de perfecționare</p> <p>2.3. Programul de instruire este conceput pentru armonizarea aspectelor teoretice și practice legate de specialitatea nutriție / dietetica</p> <p>2.4. Instruirea este realizată prin folosirea unor informații din surse autorizate</p>
3. Verificarea gradului de asimilare a cunoștințelor	<p>3.1. Modul de asimilare a cunoștințelor este testat periodic, sau ori de câte ori este nevoie</p> <p>3.2. Verificarea gradului de asimilare a cunoștințelor este realizată prin abordarea tuturor problemelor la care s-a referit instruirea</p> <p>3.3. Testarea gradului de asimilare a cunoștințelor este efectuată prin modalități specifice</p>

Gama de variabile

Metode de culegere a informațiilor : prin observare directă, dialoguri, teste periodice, etc.

Metode de testare : observare directă, întrebări, teste, rapoarte, autoevaluare, etc.

Activități din blocul alimentar : preluarea alimentelor din spațiile de depozitare, pregătirea alimentelor, prepararea hranei, distribuția meniurilor, curățenia, etc.

Cunoștințe de specialitate : elemente de gastrotehnie, diete specifice diferitelor tipuri de afecțiuni, restricții în modul de preparare a meniurilor, norme igienico - sanitare specifice, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- medicină generală
- nutriție / dietetică
- gastrotehnie
- circuitul alimentelor și al hranei în interiorul spitalului
- normele de PM și PSI
- normele igienico - sanitare

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de identificare și evaluare a necesităților de instruire a personalului subordonat cu privire la ansamblul activităților desfășurate la locul de muncă și în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului
- capacitatea de organizare și sintetizare a informațiilor prin îmbinarea aspectelor teoretice cu elementele practice și de promovare a unor modalități de instruire adaptate nivelului general de cunoștințe dovedite de personalul de specialitate subordonat
- capacitatea de exprimare a informațiilor într-un limbaj accesibil și coerent, puterea persuasivă în susținerea și aplicarea elementelor de noutate din specialitatea nutriție / dietetică

Planificarea activității proprii

Descrierea unității

ELEMENTE DE COMPETENȚĂ	CRITERII DE REALIZARE
1. Stabilirea graficului zilnic de activități	1.1. Planificarea activităților în cadrul zilei este întocmită în funcție de priorități 1.2. Graficul zilnic de activități este stabilit în corelație cu modul de organizare a circuitului hranei în interiorul unității sanitare. 1.3. Activitățile incluse în graficul zilnic sunt programate în intervale de timp riguros delimitate.
2. Urmărirea îndeplinirii graficului zilnic de activități	2.1. Activitățile incluse în graficul zilnic sunt îndeplinite succesiv, în ordinea stabilită 2.2. Etapele graficului zilnic de activități sunt realizate cu operativitate, în intervalele de timp planificate 2.3. Graficul de activități este îndeplinit în corelație cu programul celorlalte servicii de specialitate din cadrul unității sanitare
3. Replanificarea activităților	3.1. Cauzele nerealizării unor activități sunt analizate în scopul eliminării disfuncționalităților 3.2. Replanificarea activităților nerealizate este armonizată cu structura graficului curent de activități 3.3. Activitățile nerealizate conform graficului prestabilit sunt replanificate cu operativitate

Gama de variabile

Priorități : eliberarea alimentelor, masa de dimineață, alimentația diabeticilor, etc.
Servicii de specialitate : statistică, aprovizionare, tehnic, igienă, etc.

Ghid pentru evaluare

Cunoștințe :

- sarcinile de serviciu specificate în fișa postului
- etapele circuitului alimentelor și al hranei în spital
- programul fix de distribuire a meselor și suplimentelor către pacienți
- cunoștințe în specialitatea nutriție / dietetică
- elemente de planificare

Evaluarea va urmări :

- capacitatea de a discerne și de a decide în privința priorităților zilei și de rezolvare a sarcinilor în intervale de timp riguros delimitate
- capacitatea de organizare a propriei activități în corelație cu programul celorlalte servicii de specialitate din cadrul unității sanitare și de adaptare la situațiile neprevăzute ce pot interveni pe parcursul zilei.