

## **FISA POSTULUI**

**Ocupația: Asistent medical dietetică - nutriție**

**Domeniul: Sănătate**

## *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*

### ***Domeniile de competență***

Acordarea asistenței de specialitate

Administrație

Competențe generale la locul de muncă

Instruire

Planificare

### ***Unitățile de competență***

Asistarea pacienților cu probleme de nutriție și dietetică  
Rezolvarea sesizărilor și reclamațiilor legate de meniuri

Aprovizionarea cu alimente  
Întocmirea meniurilor și suplimentelor  
Întocmirea necesarului de alimente  
Supravegherea distribuirii meselor preparate  
Supravegherea preparării meniurilor

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

Instruirea personalului din blocul alimentar

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

1. Asigurarea tratamentului dietetic în cadrul schemelor generale de tratament prescrise de medic

2. Verificarea respectării dietelor de către bolnavi

#### CRITERII DE REALIZARE

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

2.1. 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

1. Identificarea nemulțumirilor legate de meniuri

#### CRITERII DE REALIZARE

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 unitate.

## 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

1. Participarea la recepționarea alimentelor primite de la furnizori

2. Asistarea la eliberarea alimentelor din magazia centrală și depozitarea în blocul alimentar

### CRITERII DE REALIZARE

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

2.1. 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 dezinfectie 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
- parametri 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

1. Evaluarea stocurilor de alimente existente

2. Verificarea structurii și numărului dietelor și suplimentelor prescrise

3. Întocmirea meniurilor

### CRITERII DE REALIZARE

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

2.1. 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

3.1. 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

1. Culegerea și prelucrarea informațiilor utile pentru întocmirea necesarului de alimente

2. Redactarea documentelor intermediare

3. Întocmirea documentelor aprovizionare

de

### CRITERII DE REALIZARE

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 masa 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 unitatii

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

3.1. 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”.

Suport 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

1.1. Mâncarea este predata și preluată după un program prestabilit ( la ore fixe ).

1.2. Mâncarea predata corespunde din punct de vedere cantitativ și sortimental tipurilor de regimuri programate

1.3. Preluarea mâncării se efectuează în corelație cu necesarul fiecărei secții și tipurile de afecțiuni tratate

1.4. Distribuirea meniurilor din blocul alimentar către secții se realizează cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare

2. Verificarea distribuirii meselor pe secții

1.5. Disfuncționalitățile sesizate și cauzele lor sunt analizate și înlăturate cu promptitudine

2.1. Distribuirea mâncării în cadrul secțiilor se realizează la ore fixe

2.2. Împărțirea hranei se efectuează în locuri diferite, funcție de starea pacienților

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

2.4 Distribuirea mâncării în cadrul secțiilor este realizată cu respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare

2.5. Disfuncționalitățile sesizate și cauzele lor sunt analizate și înlăturate cu promptitudine

### ***Gama de variabile***

Oficiantele ( persoane care deserveșc oficiile alimentare din cadrul secțiilor ) preiau mâncarea de la personalul blocului alimentar, o transportă și o distribuie în cadrul fiecărei 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 fiecărei 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

1. Verificarea respectării tipurilor de meniuri programate

2. Supravegherea respectării modului de preparare a meniurilor

3. Urmărirea realizării fluxului tehnologic de preparare a meselor și suplimentelor

### CRITERII DE REALIZARE

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

2.1. 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

3.1. 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 competențele 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

1.1. Pregătirea alimentelor și prepararea hranei se realizează în condiții salubre.

1.2. Realizarea operațiilor de curățire și dezinfectie este solicitată personalului abilitat pentru toate spațiile din blocul alimentar precum și pentru accesoriile de lucru.

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.

1.4. Activitățile de curățenie, dezinfectie, dezinfecție și deratizare sunt organizate în conformitate cu normativele igienico - sanitare în vigoare.

2. Asigurarea respectării normelor igienico - sanitare în circuitul alimentelor

1.5. Realizarea igienizării generale și a curățeniei în spațiile de lucru este

2.1. Respectarea normelor igienico - sanitare în circuitul alimentelor este realizată pentru prevenirea sau eliminarea oricărui focar de contaminare.

3. Asigurarea îndeplinirii condițiilor privind igiena individuală și starea de sănătate a personalului subordonat

2.2. Analizarea cazurilor de toxoinfecție alimentară se realizează pe baza probelor alimentare prelevate zilnic, din toate meniurile preparate.

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.

3.2. Purtătorii / suspecții de boli transmisibile sunt identificați pe baza unor evaluări corecte și scoși temporar din activitate.

3.3. Menținerea stării de sănătate a personalului din blocul alimentar este verificată prin efectuarea controlului medical periodic.

3.4. Gradul de igienă individuală a personalului din blocul alimentar și comportamentul igienic al acestuia sunt menținute prin respectarea normelor igienico - sanitare în vigoare.

## ***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 diversi, 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 toxiinfecțiilor 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 vigoare.

## Comunicarea cu pacienții

Descrierea unității

### ELEMENTE DE COMPETENȚĂ CRITERII DE REALIZARE

1. Menținerea dialogului cu bolnavii și 1.1. Comunicarea este realizată printr-un limbaj adaptat nivelului de

aparținătorii

înțelegere al pacientului și stării în care acesta se afla.

1.2. Informarea bolnavilor asupra problemelor medicale este obiect.

1.3. Comunicarea cu pacienții este realizată în scop psihoterapeutic și 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

2. Menținerea dialogului cu personal din cadrul unității sanitare și din exteriorul acesteia

1.3. Comunicarea se realizează într-o manieră politicoasă, directă, cu evitarea conflictelor.

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

Gama de variabile

2.4. Schimbul de informații cu personalul din cadrul unității se efectuează

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

1. Identificarea necesităților de perfecționare profesională

2. Participarea la cursuri de pregătire / perfecționare

### CRITERII DE REALIZARE

1.1. Necesitățile de perfecționare profesională vizează ansamblul activităților desfășurate la locul de munca.

1.2. Stabilirea necesităților de perfecționare profesională se realizează în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului.

1.3. Identificarea lacunelor din pregătirea profesională se efectuează permanent, în raport cu informațiile de actualitate din domeniul de activitate.

1.4. Necesitățile de perfecționare profesională sunt identificate pe baza autoevaluării.

2.1. Reactualizarea cunoștințelor se realizează permanent sau ori de câte ori este nevoie.

2.2. Asimilarea informațiilor noi se efectuează prin apelarea unor surse autorizate.

2.3. Informațiile asimilate sunt corelate din punct de vedere cantitativ și calitativ cu necesitățile individuale de perfecționare.

2.4. Cunoștințele noi dobândite sunt aplicate în activitatea curentă în scopul creșterii calității rezultatelor muncii.

### *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 criterii privind repartizarea sarcinilor și implicarea individuală în realizarea obiectivului echipei.

### **ELEMENTE DE COMPETENȚĂ**

1. Stabilirea sarcinilor în cadrul echipei

2. Implicarea individuală în realizarea sarcinilor echipei

### **CRITERII DE REALIZARE**

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.

2.1. 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 :

- componenta 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 corelație cu obiectivul general al echipei.

## Respectarea NPM și PSI

Descrierea unității

### ELEMENTE DE COMPETENȚĂ

1. Aplicarea normelor de  
protecție a muncii

### CRITERII DE REALIZARE

1.1. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate conform specificului locului de muncă.

1.2. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate în corelație cu aparatura și instalațiile folosite.

1.3. Normele de protecție a muncii sunt însușite și aplicate în corelație cu tipurile de accidente ce pot surveni.

1.4. Echipamentul de protecție este folosit și păstrat în conformitate cu normele de protecție a muncii.

2. Aplicarea normelor PSI

2.1. Echipamentul de stingere a incendiilor este menținut în stare de funcționare.

2.2. Normele PSI sunt însușite conform specificului fiecarui loc de muncă.

3. Aplicarea procedurilor de intervenție

2.3. Normele PSI sunt însușite în corelație cu aparatura și instalațiile

3.1. Procedurile de intervenție sunt stabilite în corelație cu situațiile create și prevederile normelor.

3.2. Intervențiile sunt efectuate cu promptitudine pentru eliminarea situațiilor de risc.

3.3. Evacuarea în caz de incendiu se realizează conform planurilor afișate la loc vizibil.

3.4. Primul ajutor în caz de accident se acordă conform tipului

### ***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 : extinctoare, hidranți, rezervoare de apă, găleți, furtunuri, lăzi cu nisip, lămpi, 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 și urmări :
- capacitatea de întrebuințare 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  
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
- 1.2. Evaluarea necesităților de instruire se realizează pentru toți membrii colectivului în corelație cu elementele de noutate din domeniul de specialitate
- 1.3. Stabilirea necesităților de instruire ale personalului se efectuează în corelație cu sarcinile incluse în fișa postului
2. Realizarea instruirii personalului subordonat  
2.1. Instruirea personalului este realizată după un grafic prestabilit sau ori de câte ori este nevoie
- 2.2. Modalitatea de instruire este corelată cu nivelul general al cunoștințelor de specialitate dovedit de personalul inclus în programul de perfecționare
- 2.3. Programul de instruire este conceput pentru armonizarea aspectelor teoretice și practice legate de specialitatea nutriție / dietetică
- 2.4. Instruirea este realizată prin folosirea unor informații din surse autorizate
3. Verificarea gradului de asimilare a cunoștințelor  
3.1. Modul de asimilare a cunoștințelor este testat periodic, sau ori de câte ori este nevoie
- 3.2. Verificarea gradului de asimilare a cunoștințelor este realizată prin abordarea tuturor problemelor la care s-a referit instruirea
- 3.3. Testarea gradului de asimilare a cunoștințelor este efectuată prin modalități specifice

### ***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<br>1.2. Graficul zilnic de activități este stabilit în corelație cu modul de organizare a circuitului hranei în interiorul unității sanitare.<br>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<br>2.2. Etapele graficului zilnic de activități sunt realizate cu operativitate, în intervalele de timp planificate<br>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<br>3.2. Replanificarea activităților nerealizate este armonizată cu structura graficului curent de activități<br>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.