

**«ՊԱՑԻԵՆՏՆԵՐԻ ՍՆՆԴԻ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒՄԸ ԲՈՒԺՀԱՍՏԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐՈՒՄ.
ISO 22000 ՍՏԱՆԴԱՐՏԻ ՀԻՄՈՒՆՔՆԵՐ» ԹԵՄԱՅՈՎ ԴԱՍԸՆԹԱՑԻ**
Հուլիսի 30-ից օգոստոսի 5, 2026թ, շարունակաբար, առցանց («Զում» հարթակ)
«Պրոֆսքիլզ» կրթական և խորհրդատվական ՀԿ

- Թիրախային լսարան՝ կլինիկական դիետոլոգներ և սննդաբաններ, որակի ապահովման պատասխանատուներ, հանրային առողջության և առողջապահության մասնագետներ, համաճարակաբաններ
- Մասնակիցների ակնկալվող թվաքանակ՝ 25-45 հոգի
- մասնակիցներին շնորհել ՇՄՁ 10 տեսական և 4 գործնական կրեդիտ.
դասավանդող Նարա Պետրոսյանին՝ ՇՄՁ 10 տեսական և 4 գործնական կրեդիտ
- Կոնտակտ +37494552677

Օր 1՝ հուլիսի 30	
17:00-18:30	Դասախոսություն Ներածություն: Դասընթացի նպատակը, կառուցվածքը, կանոնները: Սննդի անվտանգության նշանակությունը բուժհաստատություններում: Սննդի անվտանգությունը՝ որպես պացիենտի անվտանգության բաղադրիչ: ISO 22000 Ստանդարտ • Կառուցվածք • Բաժիններ 0-10 HACCP համակարգի հիմունքներ
18:30-19:00	Ընդմիջում
19:00-20:00	Դասախոսություն Ռիսկերի վրա հիմնված մտածողություն: Ռիսկերի կառավարում սննդի գործընթացներում: Պացիենտի սննդի հատկանիշներ • Բուժական սննդակարգեր (դիետաներ) • Ալերգիաներ և անհանդուրժողականություններ • Բարձր ռիսկային խմբեր (ICU, երեխաներ, հղիներ) • Բժշկի և դիետոլոգի դերը Սննդի անհատական պլանի կազմում: Դիետաների դասակարգում՝ ըստ հիվանդությունների
20:00-21:00	Գործնական աշխատանք Գործնական առաջադրանքների շարունակական գնահատման տետր
Օր 2՝ հուլիսի 31	
17:00-18:30	Դասախոսություն Վտանգների վերլուծություն (HACCP): Վտանգների տեսակները սննդի անվտանգության մեջ • Կենսաբանական • Քիմիական • Ֆիզիկական

	Կրիտիկական հսկման կետեր (CCP): CCP-ների կառավարում սննդի կառավարման գործընթացում: Սննդի շղթայի քարտեզ: Սննդի գործընթացների հոսքի քարտեզավորում: Սննդի մատակարարման գործընթացներ • Հումքի ընդունում • Պահեստավորում • Պատրաստում • Տեղափոխում բաժիններ
18:30-19:00	Ընդմիջում
19:00-20:00	Դասախոսություն Սննդի տրամադրում պացիենտին • Պացիենտի նույնականացում • Դիետայի համապատասխանության ստուգում • Սննդի ջերմաստիճանի վերահսկում • Ալերգիաների և սահմանափակումների հաշվի առում • Սխալ սննդի ռիսկի նվազեցում • Հետադարձ կապ պացիենտից • Բողոքների գրանցում Կրիտիկական վերահսկման սկզբունքներ «Սառը շղթա» (Cold chain): Խաչաձև աղտոտման կանխում
20:00-21:00	Գործնական աշխատանք Գործնական առաջադրանքների շարունակական գնահատման տետր
Օր 3՝ օգոստոսի 4	
17:00-18:30	Դասախոսություն Հիգիենա և սանիտարիա: Անձնակազմի հիգիենա: Անձնակազմի հիգիենայի պահանջներ: Սարքավորումների մաքրում և ախտահանում: Սարքավորումների սանիտարական մշակման փուլեր: Վարակների կանխում: Վարակների կանխարգելում սննդի գործընթացներում
18:30-19:00	Ընդմիջում
19:00-20:00	Դասախոսություն Վերահսկողություն և փաստաթղթավորում: Սննդի գործընթացների ստանդարտացում: Գրանցումներ: Մոնիթորինգ և գրանցումների վարում: Հետազոծելիություն: Սննդի հետազոծելիության ապահովում՝ հումքից մինչև պացիենտ: Անհամապատասխանությունների կառավարում • Անհամապատասխանության սահմանում • Հայտնաբերում (մոնիթորինգ, աուդիտ) • Անմիջական գործողություններ (շտկում) • Պատճառների վերլուծություն • Ուղղիչ գործողություններ (CAPA) • Կրկնության կանխարգելում • Փաստաթղթավորում և վերահսկում
20:00-21:00	Գործնական աշխատանք Գործնական առաջադրանքների շարունակական գնահատման տետր
Օր 4՝ օգոստոսի 5	
17:00-18:30	Դասախոսություն Ռիսկեր և բարելավում: Ռիսկերի գնահատում սննդի գործընթացներում: Ուղղիչ և կանխարգելիչ գործողություններ: CAPA համակարգի կիրառումը: Ներքին աուդիտ: Ներքին աուդիտի նպատակ (համապատասխանության գնահատում) • Աուդիտի պլանավորում (տարեկան ծրագիր) • Աուդիտի չափորոշիչներ (ISO 22000, SOP-ներ) • Աուդիտի իրականացում (հարցազրույց, դիտարկում, փաստաթղթեր) • Անհամապատասխանությունների արձանագրում

	• Աուդիտի հաշվետվություն • Հետագա գործողությունների վերահսկում
18:30-19:00	Ընդմիջում
19:00-19:45	Դասախոսություն Հատուկ բժշկական կարգավորումներ • ICU սնունդ • Էնտերալ / պարենտերալ սնուցում • Սննդի անվտանգություն իմունոդեֆիցիտով պացիենտների համար Արդյունավետության առանցքային ցուցանիշներ (KPI): Արդյունավետության գնահատում
19:45-20:45	Գործնական աշխատանք Գործնական առաջադրանքների շարունակական գնահատման տեսք
20:45-21:00	Անցած նյութերի ամփոփում, հարց ու պատասխան: Հետթեստ

Դասավանդող՝ Նարա Պետրոսյան: