




ТВЕРЖДАЮ

Директор

«Казанский  
медицинский колледж»  
Хисамутдинова З.А.

  
(подпись)

« 28 » июля 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
специалистов со средним медицинским образованием**

**«Общая диетология»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТИ «Диетология», «Лечебное дело», «Сестринское дело», «Акушерское  
дело»**

## ОГЛАВЛЕНИЕ

	стр.
I. Паспорт программы	3
II. Содержание программы: учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, тематический план	9
III. Требования к результатам освоения программы	20
IV. Организационно-педагогические условия реализации программы	22
V. Контрольно-измерительные материалы	24

## 1. Паспорт программы

**1.1. Целью реализации** дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием «Общая диетология» является систематизация и развитие профессиональных компетенций, совершенствование знаний и умений в рамках выполняемой ими профессиональной деятельности по специальностям «Диетология», «Лечебное дело», «Сестринское дело», «Акушерское дело».

### 1.2. Задачи образовательной программы:

- Приобретение слушателями новых знаний и навыков, способствующих повышению уровня их профессиональной квалификации.
- Формирование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности.

### 1.3. Требования к уровню образования слушателя

**Целевая аудитория** - специалисты со средним медицинским образованием, осуществляющие профессиональную деятельность в медицинских организациях и имеющие сертификат специалиста или свидетельство об аккредитации по специальности «Сестринское дело».

#### **Квалификационная характеристика по должности**

На основании Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23.07.2010г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» характеристика включает в себя:

#### **Медицинская сестра диетическая**

**Должностные обязанности.** Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела; общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций; особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; физиологию пищеварения; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Диетология" без предъявления требований к стажу работы.

### **Фельдшер**

**Должностные обязанности.** Осуществляет оказание лечебно-профилактической и санитарно-профилактической помощи, первой неотложной медицинской помощи при острых заболеваниях и несчастных случаях. Диагностирует типичные случаи наиболее часто встречающихся заболеваний и назначает лечение, используя при этом современные методы терапии и профилактики заболеваний, выписывает рецепты. Оказывает доврачебную помощь, ассистирует врачу при операциях и сложных процедурах, принимает нормальные роды. Осуществляет текущий санитарный надзор, организует и проводит противоэпидемические мероприятия. Организует и проводит диспансерное наблюдение за различными группами населения (дети; подростки; беременные женщины; участники и инвалиды войн; пациенты, перенесшие острые заболевания; пациенты, страдающие хроническими заболеваниями). Организует и проводит профилактические прививки детям и взрослым. Осуществляет экспертизу временной нетрудоспособности. Обеспечивает хранение, учет и списание лекарственных препаратов, соблюдение правил приема лекарственных препаратов пациентами. Ведет медицинскую учетно-отчетную документацию. Проводит санитарно-просветительную работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; структуру, основные аспекты деятельности медицинских организаций; статистику состояния здоровья обслуживаемого населения; правила эксплуатации медицинского инструмента и оборудования; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы диспансеризации; основы медицины катастроф; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело" и сертификат специалиста по специальности "Лечебное дело" без предъявления требований к стажу работы.

### **Медицинская сестра**

**Должностные обязанности.** Оказывает доврачебную медицинскую помощь, осуществляет забор биологических материалов для лабораторных исследований. Осуществляет уход за больными в медицинской организации и на дому. Осуществляет стерилизацию медицинских инструментов, перевязочных средств и предметов ухода за больными. Ассистирует при проведении врачом лечебно-диагностических манипуляций и малых операций

в амбулаторных и стационарных условиях. Проводит подготовку пациентов к различного рода исследованиям, процедурам, операциям, к амбулаторному приему врача. Обеспечивает выполнение врачебных назначений. Осуществляет учет, хранение, использование лекарственных средств и этилового спирта. Ведет персональный учет, информационную (компьютерную) базу данных состояния здоровья обслуживаемого населения. Руководит деятельностью младшего медицинского персонала. Ведет медицинскую документацию. Проводит санитарно-просветительную работу среди больных и их родственников по укреплению здоровья и профилактике заболеваний, пропаганде здорового образа жизни. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; теоретические основы сестринского дела; основы лечебно-диагностического процесса, профилактики заболеваний, пропаганды здорового образа жизни; правила эксплуатации медицинского инструментария и оборудования; статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения и деятельность медицинских организаций; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы функционирования бюджетно-страховой медицины и добровольного медицинского страхования; основы валеологии и санологии; основы диетологии; основы диспансеризации, социальную значимость заболеваний; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Сестринское дело", "Общая практика", "Сестринское дело в педиатрии" без предъявления требований к стажу работы.

Старшая медицинская сестра - среднее профессиональное образование (повышенный уровень) по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности "Сестринское дело", "Общая практика", "Сестринское дело в педиатрии" без предъявления требований к стажу работы.

## **Акушерка**

**Должностные обязанности.** Оказывает доврачебную медицинскую помощь беременным женщинам и гинекологическим больным, устанавливает предварительный диагноз и срок беременности. Принимает нормальные роды. Проводит диспансеризацию и патронаж беременных, родильниц, гинекологических больных с выполнением организационных и лечебных мер. Оказывает экстренную доврачебную акушерскую и гинекологическую помощь, неотложную доврачебную помощь новорожденным. Проводит санитарно-гигиеническое обучение женщин по вопросам грудного вскармливания, предупреждения заболеваний репродуктивной системы, аборт и инфекций, передаваемых половым путем. Наблюдает за состоянием здоровья и развития детей первого года жизни. Ассистирует при некоторых акушерских и гинекологических операциях. Выполняет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима (соблюдение правил асептики и антисептики, правильное хранение, обработка, стерилизация инструментов, приборов, перевязочного материала) в отделении (женской консультации, кабинете).

**Должен знать:** законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; основы гигиены женщины в период беременности и после родов; основные виды акушерских осложнений, особенности течения и ведения беременности, родов,

послеродового периода при акушерской патологии; основные методы профилактики и борьбы с осложнениями; правила асептики и антисептики; санитарно-противоэпидемический режим родовспомогательных организаций; мероприятия по профилактике гинекологических заболеваний; основы контрацепции и здорового образа жизни; показатели материнской и перинатальной смертности и роль акушерки в их снижении; структуру организаций родовспоможения; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы диспансеризации; основы медицины катастроф; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

**Требования к квалификации.** Среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело" и сертификат специалиста по специальности "Акушерское дело" без предъявления требований к стажу работы.

Старшая акушерка - среднее профессиональное образование (повышенный уровень) по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело" и сертификат специалиста по специальности "Акушерское дело" без предъявления требований к стажу работы.

**1.4.** Для обновления, углубления и расширения знаний и умений по указанному виду профессиональной деятельности слушатель должен:

**иметь практический опыт:**

- работы с федеральными и региональными нормативными правовыми актами;
- использования прикладных информационных программ в сфере охраны здоровья граждан;
- соблюдения этических и деонтологических норм поведения, выполнения должностных обязанностей;
- составления меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов;
- подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку;
- размещения продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности;
- определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям;
- ведения документации на продукты питания и полуфабрикаты;
- соблюдения охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии при работе с медицинским оборудованием и инструментарием;
- проведения санитарно-гигиенического просвещения и гигиенического воспитания населения, пропаганды здорового образа жизни;
- ведения утвержденной медицинской и учетно-отчетной документации;

**уметь:**

- использовать законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения;
- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;
- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;

- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии за болеваний;
- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.
- оказывать первую помощь при неотложных состояниях, чрезвычайных ситуациях и в условиях эпидемии;

**знать:**

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, нормативные правовые акты по иммунопрофилактике;
- медицинскую документацию по питанию;
- картотеки блюд;
- химический состав и энергетическую ценность рациона;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- пищевые отравления и их профилактику;
- гигиенические требования к пищевым продуктам, их экспертизу;
- принципы рационального и лечебного питания;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ;
- пищевую ценность продуктов питания;
- характеристику лечебных диет;
- основы технологии приготовления диетических блюд.
- проведение экстренной и неотложной медицинской помощи;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации;
- основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка;
- правила эксплуатации медицинского инструментария и оборудования;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

### 1.5. Планируемые результаты обучения

Слушатель должен развить **профессиональные компетенции**, включающие в себя способность и готовность:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения.
ПК 2.	Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе.
ПК 3.	Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.
ПК 4.	Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.
ПК 5.	Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.
ПК 6.	Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.

**Форма обучения:** заочная с применением дистанционного обучения (ДО), электронного обучения (ЭО).

Программа реализуется с применением элементов электронного/дистанционного/симуляционного обучения с использованием системы информационного портала учебного заведения, где осуществляется идентификация слушателя.

Учебный контент программы представлен электронным информационным материалом, материалами для промежуточной и итоговой аттестации слушателей, рассчитан на 36 часов образовательной активности.

#### **Электронное обучение/Дистанционное обучение**

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В учреждении сформирована электронная информационно-аналитическая система управления колледжем (ИАСУК) (далее – система), а также система дистанционного обучения (СДО). Рекомендуемая скорость подключения – не менее 10 Мбит/сек.

Учебно-методические ресурсы размещаются в веб – приложении. Идентификация личности слушателя осуществляется по авторизованному доступу к ресурсам сайта с использованием личных учетных данных (логин и пароль) на базе системы дистанционного обучения. Для координации действий используются электронная почта.

Электронный учебно-методический комплекс содержит электронные образовательные ресурсы (лекции, презентации, нормативно – директивная документация, алгоритмы манипуляций, задания для контроля качества усвоения учебного материала). Содержание материалов каждой программы определяется учебным планом.

Контрольно-измерительные материалы представлены заданиями в тестовой форме.

**Трудоемкость:** 36 часов (36 часов – заочно).

**Итоговая аттестация** экзамен - тестирование.



## II. Содержание программы

### 2.1. Учебный план

Наименование специальных модулей/ модулей дисциплин	Всего аудит. часов	в том числе				Форма контроля
		теоретические занятия		практические занятия		
		лекции	в том числе электронное/ дистанционное обучение	практические занятия	в том числе дистанционное обучение	
1	2	3	4	5	6	7
«Общая диетология»	34	23	23	11	ДО-11	Текущий контроль
Итоговая аттестация	2	2				Экзамен-тестирование
<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>25</b>	<b>23</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	

### 2.2. Учебно-тематический план

№№	Наименование модулей/разделов, тем	Всего часов	В том числе часов			Форма контроля
			Теоретические занятия	Практические занятия	Занятия с применением электронных/дистанционных образовательных технологий	
<i>1.1.</i>	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема	1	1	0	1	
<i>1.2.</i>	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма	1	1	0	1	
<i>1.3.</i>	Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	1	1	0	1	
<i>1.4.</i>	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании	1	1	0	1	
<i>2.1.</i>	Зерновые. Состав, гигиенические требования	1	1	0	1	

	и значение в питании					
2.2.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	1	0	1	
2.3.	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	1	1	0	1	
2.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования	1	1	0	1	
2.5.	Консервы и пресервы	1	1	0	1	
3.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням	4	2	2	4	
3.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде	2	1	1	2	
3.3.	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов	4	2	2	4	
3.4.	Санитарно–гигиенические требования к раздаче готовых блюд	1	1	0	1	
3.5.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне	4	2	2	4	
3.6.	Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания	2	2	0	2	
3.7.	Санитарно–гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни	4	2	2	4	
3.8.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания	4	2	2	4	
<b>Итоговая аттестация</b>		2	2		2	<b>Экзамен в</b>

					<b>виде тестирования</b>
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>36</b>	

### 2.3. Календарно-учебный график при заочной форме обучения трудоемкостью 36 часов

№ темы	Наименование тем	Всего часов	Электронное/дистанционное обучение						
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	
1.1.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема	1	1						
1.2.	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма	1	1						
1.3.	Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	1	1						
1.4.	Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании	1	1						
2.1.	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	1						
2.2.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании	1	1						
2.3.	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования	1		1					
2.4.	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования	1		1					
2.5.	Консервы и пресервы	1		1					
3.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням	4		2				2	
3.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде	2		1	1				
3.3.	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов	4			2			2	
3.4.	Санитарно–гигиенические требования к раздаче готовых блюд	1			1				
3.5.	Гигиенические требования к планированию и	4			2			2	

	оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне							
3.6.	Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания.	2				2		
3.7.	Санитарно–гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни	4				2		2
3.8.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания	4				2		2
Итоговая аттестация		2						2
<b>Всего</b>		<b>36</b>		<b>36</b>				

#### 2.4. Содержание учебного материала

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Общая диетология</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важная социальная и гигиеническая проблема	<p>Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения.</p> <p>Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.</p>	1	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
<b>Тема 1.2.</b> Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	1	1	1
<b>Тема 1.3.</b> Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании	<p>Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность.</p> <p>Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендуемые нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.</p> <p>Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты – источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).</p>	1	1	1
<b>Тема 1.4.</b> Значение витаминов, макро- и	Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности. Витамины и работоспособность. Принципы	1	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
микроэлементов в питании	<p>нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, дошкольных образовательных организациях.</p> <p>Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель. Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк, хром). Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.</p>			
<b>Раздел 2. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.	1	1	1
<b>Тема 2.2.</b> Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание	1	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
	жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуктазной пробе. Определение ингибирующих веществ.			
<b>Тема 2.3.</b> Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	<p>Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц.</p> <p>Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.</p>	1	1	1
<b>Тема 2.4.</b> Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.	1	1	1
<b>Тема 2.5.</b> Консервы и пресервы.	<p>Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза.</p> <p>Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству</p>	1	1	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
	содержания пресервов.			
<b>Раздел 3. Гигиена питания</b>		<b>25</b>	<b>25</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням	Санитарно-гигиенические требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока. Планировка, устройство и содержание пищеблоков.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Осуществление контроля за санитарно-гигиеническими требованиями к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, территории пищеблока.	2	2	2
<b>Тема 3.2.</b> Санитарно-гигиенические требования к посуде	Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Удаление пищевых отходов. Режим мытья кухонной и столовой посуды. 2. Основные дезинфицирующие и моющие средства, правила их приготовления и использования. 3. Контроль за качеством мытья посуды. Стерилизация посуды. Режимы стерилизации.	1	1	2
<b>Тема 3.3.</b> Санитарно – гигиенические	Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и	2	2	1



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов	транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.			
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортировочной таре.</li> <li>2. Условия и сроки хранения различных видов продукции.</li> <li>3. Правила и сроки хранения готовой пищи.</li> <li>4. Лабораторные исследования продуктов питания.</li> <li>5. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования.</li> <li>6. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным.</li> </ol>	2	2	1
<b>Тема 3.4.</b> Санитарно–гигиенические требования к раздаче готовых блюд	Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения.	1	1	1
<b>Тема 3.5.</b> Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылок. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.	2	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения.</li> <li>2. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Взятие смывов.</li> <li>3. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации.</li> <li>4. Личная гигиена персонала. Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства.</li> <li>5. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Типы оборудования.</li> <li>6. Гигиенические требования к территории молочной кухни.</li> </ol>	2	2	1
<p><b>Тема 3.6.</b> Гигиенические требования к приему молока в детские молочные кухни и производству молочных продуктов для детского питания.</p>	<p>Гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока. Гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья: соли, сахара, муки и других продуктов. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок.</p>	2	2	1
<p><b>Тема 3.7.</b> Санитарно–гигиенические требования к готовой</p>	<p>Санитарно–гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты. Условия и сроки хранения готовой продукции.</p>	2	2	1

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа слушателей	Объем аудиторных часов (всего)	В том числе объем часов электронного/ дистанционного обучения	Уровень освоения
продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. 2. Разлив готовой продукции. Правила транспортировки готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции.	2	2	2
<b>Тема 3.8.</b> Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней. Клинические симптомы. Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных болезней, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 3. Понятия "пищевое отравление", "пищевая токсикоинфекция", "пищевая интоксикация". Современная классификация пищевых отравлений. Свойства возбудителей, эпидемиология, патогенез и клиника, профилактика. 4. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности.	2	2	2
Экзамен		2	2	
Всего аудиторных часов		36	36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### III. Требования к результатам освоения программы модуля

#### 3.1. Оценка качества освоения программы

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.</b> Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота знаний нормативно-правовой базы</li> <li>- Аккуратность и грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 2.</b> Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Полнота знаний нормативно-правовой базы об этических, деонтологических, должностных обязанностях медицинской сестры</li> <li>- Правильность проведения санитарно-просветительной работы</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 3.</b> Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Грамотность составления меню-раскладок с учетом норм физиологических потребностей биологических свойств пищевых продуктов</li> <li>- Грамотность оформления медицинской документации</li> </ul>	- Тестирование
<b>ПК 4.</b> Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.	- Грамотность подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку	- Тестирование

<b>ПК 5.</b> Размещать продукты питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности.	- Полнота знаний по размещению продуктов питания в холодильниках с целью максимального сохранения пищевой ценности	- Тестирование
<b>ПК 6.</b> Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям.	- Грамотность определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно гигиеническим требованиям	- Тестирование
<b>ПК 7.</b> Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.	- Грамотность оформления документации на продукты питания и полуфабрикаты	- Тестирование

### **3.2. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы**

Удостоверение о повышении квалификации.

## **IV. Организационно-педагогические условия реализации программы**

### **4.1. Требования к кадровому обеспечению программы**

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее медицинское образование.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению программы**

Реализация профессиональной Программы предполагает наличие учебных кабинетов для ведения теоретических и практических занятий на базе образовательной организации.

Учебные кабинеты должны соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, Строительных норм и правил, в том числе в части санитарно-гигиенических условий процесса обучения, комфортных санитарно-бытовых условий, пожарной и электробезопасности, охраны труда.

#### **Оборудование учебного кабинета**

##### **Мебель и стационарное учебное оборудование:**

- классная доска;
- мебель для слушателей и преподавателя (столы и стулья);
- компьютерные столы и кресла;
- информационный стенд для обучающихся;
- шкафы для хранения инвентаря, учебно-наглядных пособий, медицинской документации.

##### **Технические средства обучения:**

- компьютерная техника;
- мультимедийный проектор или интерактивная доска.

##### **Технологическое оснащение рабочих мест:**

- компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
- методические учебные материалы на электронных носителях;
- справочные материалы;
- доступ к сети Интернет.

### **4.3. Требования к учебно-материальному обеспечению программы**

Реализация профессиональной Программы предусматривает наличие учебно-методических материалов, учебного и учебно-наглядного оборудования, которые способствуют целостному освоению и повышению профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, совершенствование и (или) получение новой компетенции.

##### **Учебно-методические материалы:**

- учебно-методические комплексы по темам;
- учебно-методические пособия;
- методические рекомендации;
- электронно-дидактические материалы по темам;
- сборники тестов;
- сборники ситуационных задач.

### **Учебно-наглядные оборудование и пособия:**

- медицинский стол;
- ширма медицинская.

### **Ссылки на электронные источник информации:**

Информационно-правовое обеспечение:

1. Справочная правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочная правовая система «Гарант».

### **Профильные web-сайты Интернета:**

1. Министерство здравоохранения РФ (<http://www.rosminzdrav.ru>)
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.rosпотребнадзор.ru>)
3. ФГУЗ Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<http://www.fcgsen.ru>)
4. Информационно-методический центр «Экспертиза» (<http://www.crc.ru>)
5. Центральный НИИ организации и информатизации здравоохранения (<http://www.mednet.ru>)

### **4.4. Требования к информационному обеспечению программы**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

#### **Основная литература:**

1. Барановский А.Ю. Диетология/ А.Ю. Барановский: Изд-во Питер, 2019.-1104 с.
2. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. Руководство/ Р.Р. Кильдиярова: Изд-во ГЭОТАР-Медиа. 2019.-272 с.
3. Боровик Т.Э Клиническая диетология детского возраста. Руководство/ Т.Э. Боровик, К.С. Ладодо: Изд-во МИА (Медицинское информационное агентство), 2017.-720 с.

#### **Дополнительная литература**

4. Семидневное меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях/В.А.Тутельян (и др.).-М.: Национальная ассоциация клинического питания, 2016.-460с.
5. Шевченко В.П Клиническая диетология/ В.П. Шевченко В.П., В.Т. Ивашкина.- М.;ГЭОТАР-Медиа, 2016.-256с.

#### **Нормативная правовая документация:**

- 1.Нормативные правовые акты по охране здоровья населения в РФ.

## V. Контрольно-измерительные материалы

1. Биологическая ценность белков зависит от

- а) содержания эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот
- б) соотношения белков, жиров, углеводов
- +в) содержания незаменимых аминокислот
- г) распределения пищи по определенным приемам
- д) функционального состояния желудочно-кишечного тракта

2. Источником животного белка являются продукты

- +а) молоко
- б) петрушка
- в) морковь
- +г) яйцо
- +д) мясо

3. Биологическая ценность жиров зависит от

- +а) от содержания эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот
- б) от соотношения белков, жиров, углеводов
- в) от содержания незаменимых аминокислот
- +г) от соотношения насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- д) от функционального состояния желудочно-кишечного тракта

4. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся

- а) глутаминовая
- +б) арахидоновая
- в) олеиновая
- +г) линолевая
- д) пальмитиновая

5. Арахидоновая кислота содержится в пищевых продуктах

- а) мясные продукты
- б) шоколадные конфеты
- +в) парное молоко
- +г) свиное сало
- +д) скумбрия

6. Линолевая кислота содержится в продуктах

- +а) сливочное масло
- б) кулинарный жир
- +в) подсолнечное масло
- +г) хлопковое масло
- +д) арахисовое масло

7. К стеринам относятся

- А) фосфолипиды
- Б) триглицериды
- +в) холестерин
- +г) 7-дегидрохолестерин
- +д) бета-сита-стерины

8. Избыточное употребление холестерина с пищевыми продуктами может привести к



- а) ожирению
- б) почечно-каменным заболеваниям
- +в) гиперхолестеринемии
- г) циррозу печени
- +д) атеросклерозу

9. Бета-сита-стерины в организме человека

- а) регулируют белковый обмен
- б) связывают углеводы
- в) регулируют синтез гормонов
- +г) способствуют выведению холестерина
- д) влияют на обмен углеводов

10. Бета-сита-стерины содержатся в пищевых продуктах

- а) молоко
- +б) овсяная крупа
- +в) растительное масло
- г) внутренний жир
- д) сахар-рафинад

11. Глюкоза содержится в пищевых продуктах (в чистом виде)

- а) морковь
- б) яблоки
- +в) мед
- +г) виноград
- +д) изюм

12. Недостаток углеводов в организме может привести к

- +а) кетонурии
- +б) гипогликемии
- в) судорогам нижних конечностей
- +г) ацидозу
- д) тромбозу сосудов

13. К пищевым волокнам относятся

- а) животные белки
- б) крахмал
- +в) целлюлоза
- +г) пектин
- д) жирные кислоты

14. Функция пищевых волокон проявляется в

- а) дисфункции кишечника
- +б) усилении перистальтики кишечника
- +в) ускорении выведения холестерина
- +г) выведении токсических элементов и органических веществ, обладающих канцерогенным действием
- +д) нормализации жизнедеятельности нормальной кишечной флоры

15. Железо содержится в пищевых продуктах

- а) молоко и молочные продукты
- +б) мясные продукты

- +в) гречневая крупа
- г) сахар-рафинад
- +д) овсяные хлопья

16. Какое питание называется рациональным?

- а) в котором соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:2:5
- +б) обеспечивающее оптимальное соотношение пищевых и биологически активных веществ
- +в) удовлетворяющие энергетические, пластические и другие потребности организма
- г) обеспечивающее необходимый уровень обмена веществ
- д) в котором соотношение белков, жиров, углеводов составляет 1:1,5:4:6

17. При четырехкратном питании рекомендуется следующее распределение суточного рациона

- |     | завтрак | обед | полдник | ужин |
|-----|---------|------|---------|------|
| а)  | 20%     | 20%  | 25%     | 35%  |
| б)  | 20%     | 35%  | 20%     | 25%  |
| +в) | 25%     | 30%  | 15%     | 25%  |
| г)  | 15%     | 45%  | 20%     | 20%  |

18. Жирорастворимыми являются витамины

- а) в1
- б) с
- +в) а
- +г) d
- +д) е

19. Длительный отрицательный баланс энергии приводит к

- а) атеросклерозу
- +б) алиментарной дистрофии
- +в) калорийно-белковой недостаточности
- г) ожирению
- д) гипертонии

20. Аскорбиновая кислота содержится в следующих пищевых продуктах

- а) мясо
- +б) красный перец
- в) рыба
- г) хлеб
- +д) квашеная капуста

21. Источниками кальция являются следующие продукты

- а) морковь
- б) мясо
- +в) молоко
- г) горох
- д) капуста

22. Диету пациенту при поступлении в стационар назначает

- +а) дежурный врач
- б) лечащий врач

- в) врач-диетолог
- г) диетсестра
- д) старшая медсестра отделения

23. Сильными стимуляторами желудочной секреции являются

- а) чай
- б) фруктовый сок
- +в) квас
- +г) мясной бульон
- +д) грибной бульон

24. Слабыми стимуляторами желудочной секреции являются

- а) жареное мясо
- +б) слабый чай
- +в) жирное молоко
- +г) вареное мясо
- +д) сладкие фрукты

25. Диета 1б показана при заболевании

- а) язвенная болезнь 12-ти перстной кишки в период выздоровления
- б) острый гастрит в период выздоровления
- +в) хронический гастрит на 20 день после резкого обострения
- г) острый гастрит на 2-4 день лечения

26. К незаменимым аминокислотам относятся

- а) глютаминовая кислота
- б) аскорбиновая кислота
- +в) валин
- +г) лейцин
- д) глицин

27. Длительный положительный энергетический баланс может привести к

- а) алиментарной дистрофии
- б) калорийно-белковой недостаточности
- +в) атеросклерозу
- +г) ожирению
- +д) гипертонической болезни

28. К липотропным веществам относятся

- а) валин
- б) тиамин
- +в) метионин
- +г) холин
- д) глюкоза

29. Значение липотропных веществ для организма

- +а) регулируют обмен холестерина
- +б) регулируют жировой обмен в печени
- в) повышают уровень холестерина
- г) влияют на уровень глюкозы в крови
- +д) предупреждают жировое перерождение печени

30. Под токсикоинфекцией понимают
- +а) заболевание, вызванное при употреблении продуктов обильно обсемененных микроорганизмами и их токсинами
  - б) заболевание, вызванное при употреблении продуктов обильно обсемененных токсинами химической природы
  - в) заболевание, вызванное при избыточном употреблении витаминов
31. Под токсикозом понимают
- а) заболевание, вызванное при употреблении пищи обильно обсемененное живыми возбудителями и их токсинами
  - +б) заболевание, вызванное при употреблении пищи обсемененной токсинами бактерий
  - в) заболевание, вызванное алкогольным опьянением
32. Путь передачи возбудителей при токсикоинфекциях
- а) контактный
  - +б) пищевой
  - в) воздушно-капельный
33. Выберите основные направления в профилактике пищевых отравлений
- +а) предупреждение попадания микробов в пищевой продукт
  - +б) предупреждение размножения микроорганизмов в продукте
  - +в) хорошая термическая обработка
  - +г) предупреждение повторного обсеменения пищевого продукта
34. Какое количество жиров должно содержаться в диете с пониженной калорийностью?
- +а) 60-70 г
  - б) 80-90 г
  - в) 100-110 г
  - г) 120-130 г
35. Какое количество углеводов должно содержаться в диете с пониженной калорийностью
- +а) 130-150 г
  - б) 160-180 г
  - в) 190-210 г
  - г) 220-250 г
36. Какое количество белков должно содержаться в диете с повышенным количеством белка?
- а) 80-90 г
  - б) 100-110 г
  - +в) 110-120 г
  - г) 120-130 г
37. Какое количество жиров должно содержаться в диете с повышенным количеством белка?
- а) 70-80 г
  - +б) 80-90 г
  - в) 100-110 г
  - г) 120-130 г

38. Какой принцип диетотерапии при язвенной болезни указан неверно

- а) механический
- +б) химическая стимуляция
- в) термический
- г) соблюдение ритмов приема пищи

39. Какой вид термической обработки нельзя применять при приготовлении блюд при язвенной болезни

- а) готовка на пару
- б) отваривание в воде
- +в) жарение
- г) запекание в духовом шкафу

40. При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью нельзя использовать

- +а) закусочные консервы
- б) мясной бульон
- +в) мясо жареное в панировке
- г) томатный сок

41. Нельзя использовать в терапии больных, перенесших операцию на желудке, следующие продукты

- +а) селедку
- +б) квашеную капусту
- +в) алкогольные напитки
- +г) лимоны

42. Демпинг-синдром чаще всего возникает при приеме

- а) мяса
- +б) сахара
- в) яиц
- г) творога

43. При диарее противопоказаны

- а) кисель
- б) свежеприготовленный чай
- в) сухари
- +г) холодные блюда

44. На перистальтику кишечника влияет

- а) яблоки
- б) груши
- в) кагор
- +г) свежеприготовленный творог

45. Какое количество жиров должно содержаться в основном варианте стандартной диеты?

- +а) 70-80 г
- б) 80-90 г
- в) 90-100 г
- г) 110-110 г

46. При хроническом панкреатите запрещается
- а) овощной вегетарианский суп
  - +б) куриный бульон
  - в) крупяной вегетарианский суп
47. При хроническом панкреатите запрещаются
- а) творог
  - б) нежирное мясо
  - +в) закуска
  - г) нежирная рыба
48. Какие продукты при их использовании в терапии возбуждают деятельность сердечно-сосудистой системы?
- а) орехи
  - +б) натуральный кофе
  - в) суррогатный кофе
  - г) сыр
49. Какие продукты не следует включать в питание больных атеросклерозом?
- а) морскую капусту
  - б) белокачанную капусту
  - +в) мозги
  - г) кальмары
  - д) растительное масло
50. Какие продукты надо исключить из гипохолестериновой диеты?
- а) пшеничный хлеб
  - б) рыбу
  - +в) мясо утки
  - г) растительное масло

**Составители:**

Ахметшина Н.М. – преподаватель дисциплины «Эпидемиология» высшей квалификационной категории ГАПОУ «Казанский медицинский колледж».