



ПОТВЕРЖДАЮ

Директор
ФАГБОУ «Казанский
медицинский колледж»
Хисамутдинова З.А.

З.А.

(подпись)

«28» июня 2021 г.

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

**«Организация лечебного питания в медицинских
организациях»**

**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	22
IV. Организационно-педагогические условия реализации программы	24
V. Контрольно-измерительные материалы	26

1. Паспорт программы

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

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 картотеккой 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.
ПК 7.	Вести документацию на продукты питания и полуфабрикаты.

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

Программа реализуется с применением элементов электронного/дистанционного 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
«Организация лечебного питания в медицинских организациях»	34	18	18	16	ДО-16	Текущий контроль
Итоговая аттестация	2	2				Экзамен-тестирование
Итого	36	20	18	16	16	

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	
1. Организация лечебного питания в медицинских организациях						
1.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в медицинских организациях	2	1	1	2	
1.2.	Документация пищеблока	2	1	1	2	
1.3.	Картотека блюд	3	1	2	3	
1.4.	Правила составления меню	3	1	2	3	
1.5.	Организация контроля за качеством питания	1	1	0	1	
1.6	Организация питания больных в отделениях.	1	1	0	1	

	Контроль за «передачами» больным					
2. Лечебная кулинария						
2.1.	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Технология приготовления супов	1	1	0	1	
2.2.	Мясные, рыбные, яичные и молочные блюда	2	1	1	2	
2.3.	Блюда из круп, макаронных изделий	2	1	1	2	
2.4.	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки	2	1	1	2	
3. Детская диетология						
3.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	2	1	1	2	
3.2.	Естественное вскармливание детей первого года жизни	1	1	0	1	
3.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	2	1	1	2	
3.4.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	4	2	2	4	
3.5.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни	1	1	0	1	
3.6.	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в дошкольно-образовательных организациях, Домах ребенка	3	1	2	3	
3.7.	Питание детей в школах,	2	1	1	2	

	интернатах, санаториях-профилакториях					
Итоговая аттестация	2	2		2		Экзамен в виде тестирования
Всего	36	20	16	36		

2.3. Календарный учебный график

№№	Наименование специальных модулей/модулей дисциплин	Всего часов	Сроки изучения разделов, модулей
			1 нед.
1.	«Организация лечебного питания в медицинских организациях»	34	34
2.	Итоговая аттестация	2	2
3.	Итого	36	36

2.4. 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.	Управление, структура и организация лечебного питания в медицинских организациях	2	1	1				
1.2.	Документация пищеблока	2	1	1				
1.3.	Картотека блюд	3	1	2				
1.4.	Правила составления меню	3	1	2				
1.5.	Организация контроля за качеством питания	1	1					
1.6.	Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами» больным	1	1					
2.1.	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Технология приготовления супов	1			1			
2.2.	Мясные, рыбные, яичные и	2			1		1	

	молочные блюда							
2.3.	Блюда из круп, макаронных изделий	2			1		1	
2.4.	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки	2			1		1	
3.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка	2			1		1	
3.2.	Естественное вскармливание детей первого года жизни	1			1			
3.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста	2				1	1	
3.4.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	4				2		2
3.5.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни	1				1		
3.6.	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в дошкольно-образовательных организациях, Домах ребенка	3				1		2
3.7.	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях	2				1	1	
	Итоговая аттестация	2						2
	Всего	36		36				

2.5. 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
Раздел 1. Организация лечебного питания в медицинских организациях				
Тема 1.1. Управление, структура и организация лечебного питания в медицинских организациях	Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Организация работы на кухне.	1	1	1
лечебного питания в медицинских организациях	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. 2. Принципы работы и отчетная документация по питанию.	1	1	2
Тема 1.2. Документация пищеблока	Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблока с бухгалтерией медицинской организации.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.	1	1	2
Тема 1.3. Картотека блюд	Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Принципы составления картотеки блюд. 2. Расчет химического состава различных блюд. 3. Технология приготовления блюд. 4. Принципы механического и химического щажения, используемые	2	2	2

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>в диетологии.</p> <p>5. Демонстрация приготовления блюд лечебного питания при различных болезнях.</p> <p>6. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p>			
Тема 1.4. Правила составления меню	Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Составные элементы диеты: показания к назначению, целевое назначение, химический состав и калорийность, температура пищи, кулинарная обработка, перечень рекомендуемых продуктов, перечень рекомендуемых блюд, запрещенные продукты и блюда.	1	1	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <p>1. Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Составные элементы диеты.</p> <p>2. Требования к составлению раздаточной ведомости.</p> <p>3. Порядок получения продуктов со склада.</p> <p>4. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.</p>	2	2	2
Тема 1.5. Организация контроля за качеством питания	Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	1	1	1
Тема 1.6. Организация питания больных в отделениях. Контроль за «передачами»	<p>Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.</p> <p>Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач".</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
больным	Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях медицинской организации.			
Раздел 2. Лечебная кулинария		7		
Тема 2.1. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Технология приготовления супов.	Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд. Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы.	1	1	1
Тема 2.2. Мясные, рыбные, яичные и молочные блюда.	Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак	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
	<p>припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы.</p> <p>Общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд. Контроль готовности яиц при тепловой обработке.</p> <p>Меры против пригорания молока (водяная баня и др.).</p>			
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <p>1. Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд лечебного питания. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p> <p>2. Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Тепловая обработка молока.</p> <p>3. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц.</p>	1	1	2
<p>Тема 2.3. Блюда из круп, макаронных изделий.</p>	<p>Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании.</p>	1	1	1
	<p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <p>1. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий. Хранение круп и готовых каш.</p> <p>2. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.</p>	1	1	2
<p>Тема 2.4. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные</p>	<p>Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов.</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
напитки.	<p>Специальные требования при лечебном питании: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технология приготовления основных блюд из овощей – отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей. 2. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации. 	1	1	2
Раздел 3. Детская диетология		15		
<p>Тема 3.1. Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.</p>	<p>Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.</p> <p><i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вскармливание материнским и донорским молоком. Требования к качеству и обработке донорского молока. 2. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности. 3. Кратность кормления в зависимости от возраста. 4. Меню ребенка первого года жизни. 	1	1	1
<p>Тема 3.2. Естественное вскармливание детей первого года жизни.</p>	<p>Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.</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
Тема 3.3. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей перед неадаптированными. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Определение смешанного и искусственного вскармливания. 2. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. 3. Правила введения прикормов детям. 4. Коррекция питания. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.	1	1	2
Тема 3.4. Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд.	2	2	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока. Тепловая обработка молока. 2. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара,	2	2	2

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>муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. препаратов и других продуктов.</p> <p>3. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления заквасок. Требования к качеству и обработке молока, используемого для заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Приготовление первичной и производственной заквасок. Приготовление закваски для кефира и др. Приготовление закваски на основе мезофильных стафилококков для творога.</p> <p>5. Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.</p> <p>6. Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш.</p> <p>7. Технология приготовления настоев, соков, киселей.</p> <p>8. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовления отдельных блюд.</p> <p>9. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания.</p> <p>10. Технология приготовления лечебных блюд.</p> <p>11. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p>			
<p>Тема 3.5. Питание детей раннего возраста с молочной кухни.</p>	<p>Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.</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
Тема 3.6. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в дошкольно-образовательных организациях, Домах ребенка.	Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд, не разрешенных в организованных коллективах. С-витаминоизация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Значение питания для нормального развития ребенка. 2. Нормы потребления белков, калорий, витаминов в зависимости от возраста (1-1,5; 1,5-3; 3-7 лет). 3. Принципы составления меню в ДОО. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. 4. Санитарно-гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. 5. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДОО.	2	2	2
Тема 3.7. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Типы школьных столовых.	1	1	1
	<i>Примерный перечень рекомендуемых практических занятий:</i> 1. Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. 2. Принципы сбалансированного питания.	1	1	2

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
	3. Типы школьных столовых. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию пищеблоков. 4. Перечень продуктов разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищеблока школы.			
Экзамен		2		
Всего аудиторных часов		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
ПК 1. Использовать нормативную правовую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность в сфере охраны здоровья населения	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота знаний нормативно-правовой базы - Аккуратность и грамотность оформления медицинской документации 	- Тестирование
ПК 2. Применять принципы организационной культуры, медицинской этики, деонтологии, делового общения в коллективе	<ul style="list-style-type: none"> - Полнота знаний нормативно-правовой базы об этических, деонтологических, должностных обязанностях медицинской сестры - Правильность проведения санитарно-просветительной работы 	- Тестирование
ПК 3. Составлять меню – раскладки с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотность составления меню-раскладок с учетом норм физиологических потребностей биологических свойств пищевых продуктов - Грамотность оформления медицинской документации 	- Тестирование
ПК 4. Подсчитывать основные пищевые вещества и калорийность, используя меню раскладку.	- Грамотность подсчета основных пищевых веществ и калорийности, используя меню раскладку	- Тестирование
ПК 5. 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
ПК 6. Определять качества продуктов питания, поступающих на пищеблок,	- Грамотность определения качества продуктов питания, поступающих на пищеблок, согласно	- Тестирование

согласно гигиеническим требованиям.	гигиеническим требованиям	
ПК 7. 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, совершенствованию 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 источники 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.rospotrebnadzor.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. Понятие "режим питания" включает:

- +а) кратность приемов пищи
- б) виды потребляемых продуктов
- в) количество пищи
- г) условия приема пищи

2. Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона при трехразовом питании, составляет

- +а) 30-45-25%
- б) 40-40-20 %
- в) 20-60-20 %
- г) 35-70-15%

3. Витамин, оказывающий влияние на темновую адаптацию:

- а) витамин д
- б) витамины группы в
- +в) витамин а
- г) витамин е

4. Витамин с в организме человека вызывает

- +а) противоязвенное действие
- б) улучшает зрение
- в) повышает проницаемость сосудистых стенок
- г) улучшает слух

5. Выберите первостепенное значение белков пищи в организме человека

- а) энергетическое
- +б) для построения клеток тканей
- в) для улучшения зрения, слуха
- г) для уменьшения проницаемости сосудистой стенки

6. Выберите первостепенное значение жиров пищи в организме человека

- +а) энергетическое
- б) источник водорастворимых витаминов
- в) улучшение органолептических свойств пищи
- г) пластическое

7. Продукты, являющиеся источником витамина а

- +а) citrusовые
- +б) печень
- в) овощи
- г) бобовые

8. Температура в центре готовых натуральных рубленых изделий должна быть не ниже

- а) 80 град.
- +б) 85 град.
- в) 90 град.
- г) 95 град.

9. Температура в центре изделия из котлетной массы должна быть не ниже

- а) 80 град.
- б) 85 град.
- +в) 90 град.
- г) 95 град.

10. Больному с хроническим гломерулонефритом рекомендуется ограничить

- а) углеводы
- б) жиры
- +в) поваренная соль

11. Наибольшему снижению повышенного содержания нитратов в овощах приводит

- а) мытье овощей
- б) вымачивание 1 час
- в) бланшировка, тушение, жарка
- +г) варка в воде

12. К принципам диетотерапии при хронической почечной недостаточности относится

- +а) ограничение белка
- б) ограничение натрия
- в) ограничение жидкости
- г) ограничение жира

13. Питьевой режим при обменных нефропатиях

- а) увеличивают
- б) не изменяют
- +в) ограничивают
- г) сильно ограничивают

14. Экзоаллергеном является:

- +а) мед
- б) бактерии, вирусы
- в) влажный воздух, перепады температуры
- г) собственные поврежденные ткани

15. Содержание жира в молозиве по сравнению со зрелым молоком

- +а) выше
- б) ниже
- в) такое же
- г) значительно ниже

16. Содержание белков в молозиве по сравнению со зрелым молоком

- а) ниже
- +б) выше
- в) такой же
- г) значительно выше

17. Оптимальное соотношение кальция и фосфора в женском молоке составляет

- а) 1:2
- б) 1:1
- +в) 2:1
- г) 3:2

18. Кормление грудью в среднем должно продолжаться
- а) 10 мин
 - б) 15 мин
 - +в) 20 мин
 - г) 25 мин
19. Противопоказанием для грудного вскармливания при туберкулезе у матери является
- а) туберкулез легких в фазе кальцинации
 - +б) туберкулез молочной железы
 - в) активный туберкулез легких без бактериовыделений
 - г) туберкулезный бронхит
20. Борьбой с гиполактацией у кормящей женщины является
- а) реже прикладывать к груди
 - б) соблюдать режим кормления
 - +в) прикладывать к груди по требованию ребенка
 - г) потребление большого количества белков, жиров
21. Содержание лактозы в молозиве по сравнению со зрелым молоком
- а) выше
 - +б) ниже
 - в) такое же
 - г) значительно ниже
22. На пищеблоке меню-раскладку составляет
- а) диетолог
 - +б) диетсестра
 - в) повар
 - г) шеф-повар
23. Диетсестра пищеблока материально
- а) ответственная
 - +б) не ответственная
 - в) законодательно не определено
 - г) на усмотрение администрации
24. За ведение бракеражного журнала несет ответственность
- а) диетсестра
 - б) диетолог
 - +в) дежурный врач
 - г) зав. производством
25. Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе несет
- а) главный врач
 - б) главный бухгалтер
 - +в) кладовщик
 - г) зав. производством
26. К продуктам, являющимися пищевым источником белка, относится
- а) картофель
 - +б) мясо
 - в) фрукты

г) сливочное масло

27. Технология производства блюд включает следующие стадии

- +а) первичную обработку сырья
- +б) тепловую обработку
- +в) оформление блюд

28. При обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки больной должен получать питание

- а) 2 раза в день
- б) 3 раза в день
- в) 4 раза в день
- +г) 5-6 раз в день

29. При язвенной болезни двенадцатиперстной кишки пищу следует готовить

- +а) на пару
- б) жарить
- в) тушить
- г) фактор протирания пищи не имеет значения

30. К продукту, задерживающим перистальтику кишечника, относится:

- а) свекла
- +б) горчичный отвар
- в) яблоки сырые
- г) холодные блюда

31. При хроническом энтерите или колите диета №2 может быть назначена в стадии:

- а) резкого обострения
- б) затухающего обострения
- +в) ремиссии

32. Выраженным желчегонным эффектом обладают

- а) животные жиры
- +б) растительные жиры
- в) углеводы
- г) белки

33. При заболеваниях печени из рациона не исключаются следующие продукты

- а) почки
- б) сердце
- в) печень
- +г) творог

34. При остром холецистите назначается диета №

- а) 5
- +б) 5а
- в) 1а
- г) 1

35. При остром панкреатите после отмены режима голода можно разрешить больным

- а) бульон
- +б) отвар шиповника

- в) мясо отварное
- г) растительное масло

36. При хронической недостаточности кровообращения происходит нарушение

- +а) водно-минерального обмена
- +б) белкового обмена
- +в) обмена витаминов

37. При обострении гипертонической болезни 1 стадии в молодом возраст рекомендуют

- а) диету № 10
- +б) диету № 10 гипохлоридную
- в) диету № 15 гипохлоридную
- г) диету № 5

38. При сахарном диабете нарушен

- +а) углеводный обмен
- +б) белковый обмен
- +в) жировой обмен

39. К продуктам, содержащим клетчатку, относятся

- а) мясо
- +б) овощи
- в) яйца
- г) творог

40. При ожирении больной должен получать пищу в день

- а) 2 раза
- б) 3 раза
- в) 4-5 раз
- +г) 6 раз

41. Необходимо исключить или резко ограничить из пищи больного сахарным диабетом все перечисленные продукты, кроме

- а) сахара
- б) белых круп
- +в) гречки
- г) винограда

42. Основные документы, необходимые при организации лечебного питания в медицинской организации

- +а) семидневное меню
- +б) картотека блюд
- +в) сведения о наличии больных

43. При холодной обработке подсчитывают отходы в

- а) граммах
- +б) процентах
- в) и то и другое
- г) на усмотрение шеф-повара

44. В карточке-раскладке технологию приготовления блюд давать

- +а) обязательно

- б) не надо
- в) точной установки нет
- г) на усмотрение диетсестры

45. Рекомендуемое содержание сахаров в рационе здоровых взрослых

- а) 20-30 г
- +б) 50-100 г
- в) 200 г
- г) 300-400 г

46. Основным источником углеводов из перечисленных продуктов является

- а) яблоки
- +б) мед
- в) морковь
- г) молоко

47. Бульон следует готовить

- а) при бурном кипении
- +б) при слабом кипении
- в) доводя до кипячения прекратить этот процесс
- г) не имеет значения

48. Для приготовления слизистого отвара не используют

- а) перловую крупу
- б) овсяную крупу
- +в) манную крупу
- г) рис

49. Для приготовления отвара шиповника ягоды заливают

- а) холодной водой
- +б) кипящей водой
- в) не имеет значения
- г) кипяченой холодной водой

50. Больному острым гастритом, начиная с шестого дня после отмены индивидуального питания следует назначить диету №

- а) 2
- б) 5
- +в) 1
- г) 3

Составитель:

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