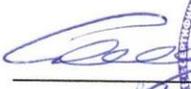


Министерство здравоохранения Республики Адыгея
Государственная бюджетная профессиональная образовательная организация
Республики Адыгея
«Майкопский медицинский колледж»

Утверждаю: 
Директор
ГБПОО РА «ММК»
А. А. Самоквитов
« 10 » 2022 г.


**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
В ОБЛАСТИ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ЦИКЛА «ДИЕТОЛОГИЯ»
Для слушателей ОДПО

Цель:	курсы профессиональной переподготовки
Категория слушателей:	средний медицинский персонал
Срок обучения:	48 дней (288 часов)
Форма обучения:	очная
Режим занятий:	4-8 часов в день

г. Майкоп 2023 г.

I. Паспорт программы

1.1 Нормативно- правовая основа разработки программы

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 года № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N ВК-1032/06 "О направлении методических рекомендаций" (вместе с "Методическими рекомендациями-разъяснениями по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов")
- письмо Минобрнауки России от 30 марта 2015 г. N АК-821/06 «Методические рекомендации по итоговой аттестации слушателей»
- Профессиональный стандарт специалист в области сестринского дела «Медицинская сестра/медицинский брат»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 34.02.01. Сестринское дело.
- Приказ от 5 июня 1998 г. N 186 О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием (с изменениями от 4 апреля, 26 мая, 5 августа 2003 г.)
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 10 февраля 2016 г. № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»
- Приказ Минздрава РФ от 03.08.2012 N 66н. "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях".
- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 N 541н (ред. от 09.04.2018) "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел

"Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения" (Зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 N 18247)

- приказ АНО НАРК от 15.02.2021 n 03/21-пр (ред. От 03.10.2022) "Об утверждении наименований квалификаций и требований к квалификациям в сфере образования" (вместе с "наименованиями квалификаций и требованиями к квалификациям, на соответствие которым проводится независимая оценка квалификации, представленных советом по профессиональным квалификациям в сфере образования")
- методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации 22 января 2015 года № ДЛ-1/05вн.

1.2. Целью программы профессиональной переподготовки: качественное формирование профессиональных компетенций специалиста, необходимых для выполнения профессиональной деятельности по специальности «Диетология».

1.3. Планируемые результаты обучения

слушатель, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетентностью по вопросам организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК 1.	Планирование лечебного питания в медицинской организации
	Знать <ul style="list-style-type: none">- Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации- Порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю "диетология"- Стандарты медицинской помощи при заболеваниях (состояниях)- Технологии выполнения простых медицинских услуг, манипуляции сестринского ухода (отраслевой стандарт)- Организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания в медицинской организации
 - Научно обоснованные физиологические нормы питания человека
 - Основы рационального питания здорового и больного человека, физиология пищеварения
 - Система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные и специализированные диеты, специальные рационы
 - Режим питания пациентов в медицинской организации
 - Характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности
 - Картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации
 - Суточные нормы питания пациентов в медицинской организации, санаториях, профилакториях
 - Соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента
 - Среднесуточный набор продуктов на одного пациента в медицинской организации
 - Взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам
 - Сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи
 - Биологическая роль пищевых веществ, пищевая ценность продуктов питания
 - Таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета
- Ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание пациентов
- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической

Уметь

- Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии
- Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к

	<p>организации лечебного питания в медицинской организации</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать установленные физиологические нормы питания человека - Формировать картотеку блюд - Разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания - Составлять семидневное меню по каждой диете - Составлять плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам совместно с врачом диетологом - Соблюдать принципы рационального и лечебного питания - Разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд - Равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю - Проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача диетолога - Проводить сверку с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал <p>Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</p>
ПК 2.	Выписка лечебного питания в медицинской организации
	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медсестры - Порядок оказания первичной медико-санитарной медицинской помощи по профилю "диетология" - Порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях - Правила составления "Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании" и "порционников на питание пациентов" - Семидневное сезонное меню медицинской организации - Среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации - Правила составления меню-раскладки - Правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических

	<p>блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда - Правила составления "требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" - Порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке - Правила составления "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов" <p>Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии - Составлять "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" на основании "порционников на питание пациентов" по установленной форме - Составлять меню-раскладку на питание пациентов на следующий день - Получать итоговые данные по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) или производить расчет самостоятельно - Составлять "требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)" на основании итоговых данных - Оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам - Составлять "Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов" - Оформлять ежедневное меню с указанием выхода готовых блюд <p>Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</p>
ПК 3.	Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медсестры

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) пищеблока медицинской организации
- Гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок
- Сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности пищевых продуктов
- Сроки и условия хранения (годности) продукции
- Условия хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах, правила товарного соседства, температурный режим
- Порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику
- Порядок определения отходов после первичной обработки продуктов
- Технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
- Порядок расчёта отходов и выхода полуфабрикатов при первичной обработке продуктов
- Изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке
- Порядок расчёта потерь при тепловой обработке продуктов
- Правила проведения бракеража готовой продукции
- Правила отбора суточных проб готовых блюд
- Порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования
- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической

Уметь

- Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры
- Организовывать и контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (санитарных правил) на пищеблоке медицинской организации

	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять проверку документов, удостоверяющих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов при приеме на пищеблок - Осуществлять проверку соблюдения правила товарного соседства, температурного режима - Определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов - Производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов - Проверять соблюдение рецептуры и норм закладки продуктов - Определять потери при термической обработке полуфабрикатов - Производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда - Давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке - Определять объем первых блюд и вес вторых блюд - Проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет - Проводить отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд - Обеспечивать хранение суточных проб пищевой продукции - Проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке) - Проводить анализ организации и контроля качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке
ПК 4.	Оказание доврачебной неотложной медицинской помощи пациентам и пострадавшим
	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - Должностные обязанности и профессиональные коммуникации медицинской сестры при оказании помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях - Порядок оказания первой (немедицинской) помощи

- Технологии выполнения простых медицинских услуг, манипуляции сестринского ухода (отраслевой стандарт)
- Классификация и признаки неотложных состояний, виды неотложной медицинской помощи
- Основы десмургии и транспортной иммобилизации
- Причины, стадии и типичные клинические проявления угрожающих жизни состояний
- Алгоритмы оказания неотложной помощи
Алгоритм пособия по Хеймлиху (Heimlich)
- Мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма
- Критерии эффективности проводимых реанимационных мероприятий
- Причины, стадии и клинические проявления терминальных состояний
- Классификация чрезвычайных ситуаций
- Правила и порядок работы медицинской организации в условиях чрезвычайных ситуациях
- Порядок и правила проведения медицинской сортировки
- Правила проведения дозиметрического контроля и санитарной обработки
- Порядок эвакуации пострадавших в чрезвычайных ситуациях
- Порядок передачи пострадавших врачу, бригаде скорой помощи
- Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности медицинской сестры по виду деятельности

Уметь

- Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций медицинской сестры по вопросам неотложной помощи пациентам/ пострадавшим в чрезвычайных ситуациях
- Формировать аптечку первой помощи, пополнять её по мере необходимости, проверять наличие алгоритмов-памяток оказания первой помощи
- Владеть навыками оказания первой помощи при остром коронарном синдроме, остром нарушении мозгового кровообращения

	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить первичную оценку состояния пациента/ пострадавшего и окружающей среды - Определять типичные признаки неотложных состояний - Оказывать доврачебную медицинскую помощь пациентам при неотложных состояниях самостоятельно и в медицинской бригаде - Информировать врача о пациенте (пострадавшем) - Самостоятельно и в медицинской бригаде проводить мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма по алгоритму - Осуществлять пособие по Хеймлиху (Heimlich) - Проводить оксигенотерапию различными способами - Проводить базовую сердечно-легочную реанимацию по алгоритму - Проводить медицинскую сортировку в составе медицинской сортировочной бригады - Использовать коллективные и индивидуальные средства защиты от средств массового поражения - Организовать (осуществлять) транспортировку и эвакуацию пострадавших - Действовать по инструкции при терактах <p>Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</p>
ПК 5.	Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований
	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - Понятие об инфекционном очаге, общие принципы работы в инфекционном (эпидемическом) очаге - Понятие об источнике инфекции, механизме передачи возбудителей, восприимчивости различных контингентов населения, зависимости распространения инфекционных болезней от природных, социальных и других факторов окружающей среды - Санитарные правила, профилактические и противоэпидемические мероприятия при выявлении инфекционного заболевания - Признаки инфекционных заболеваний, показатели жизнедеятельности организма в разные периоды болезни - Порядок регистрации инфекционных заболеваний

	<ul style="list-style-type: none"> - Дезинфекционные мероприятия в зависимости от вида инфекции в соответствии с санитарными правилами - Санитарные правила обращения с медицинскими отходами - Нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности медицинской сестры по виду деятельности <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдать санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) - Организовать проведение дезинфекционных мероприятий в установленном порядке - Выявлять лиц, контактных с инфекционными больными. Проводить регистрацию инфекционного заболевания в центре государственного санитарно-эпидемиологического надзора в установленном порядке - Обеспечивать личную и общественную безопасность при обращении с медицинскими отходами <p>Заполнять формы учета и отчетности на бумажном и/или электронном носителе в установленном порядке</p>
--	--

Срок освоения программы профессиональной переподготовки по очной форме обучения — 288 часов. Содержание программы представлено в виде модулей.

Требования к образованию:

к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело».

1.4. Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей.

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

Должностные обязанности.

Оказание первичной доврачебной медико-санитарной помощи несовершеннолетним обучающимся в образовательных организациях

Организация и охрана труда персонала пищеблока медицинской организации

- определение потребности пищеблока медицинской организации в персонале
- осуществление подбора и расстановки кадров для пищеблока
- проведение первичного инструктажа на рабочем месте нового работника
- организация адаптации нового сотрудника
- информирование сотрудников о задачах и функциях пищеблока, изменениях нормативных требований
- осуществление рациональной расстановки, перемещения и использования персонала
- распределение работ в соответствии с должностными обязанностями
- обеспечение взаимодействия работников пищеблока
- составление графика работы и учет рабочего времени работников пищеблока
- проведение вводного и периодических инструктажей персонала по охране труда и технике безопасности в подразделении
- обеспечение безопасных условий труда
- организация обучения и проверки применения медперсоналом здоровьесберегающих технологий
- проведение расследования и учета несчастных случаев в подразделении медицинской организации
- оказание неотложной помощи пострадавшим
- организация и контроль прохождения медицинским персоналом предварительных и периодических медицинских
- осмотров, плановой и экстренной вакцинации
- содействие в получении персоналом льгот и компенсаций, предусмотренных законом за работы в неблагоприятных условиях
- контроль соблюдения правил внутреннего распорядка и

	<p>трудовой дисциплины персонала пищеблока</p> <ul style="list-style-type: none"> • внесение предложений о представлении персонала подразделения к различным видам поощрения • внесение предложений руководителю о привлечении персонала подразделения к дисциплинарной или другой ответственности
<p>Организация санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • проведение вводного и текущего инструктажа персонала пищеблока по инфекционной безопасности в медицинской организации • проведение ежедневного профилактического осмотра и опроса работников пищеблока для выявления гнойничковых и кишечных заболеваний • организация и контроль соблюдения санитарно-гигиенических правил и норм работниками пищеблока медицинской организации • организация и контроль своевременности медицинских осмотров, обследования и иммунопрофилактики сотрудников • организация эпидемиологически безопасной среды в структурном подразделении медицинской организации по виду деятельности • проведение контроля качества санитарно-противоэпидемического режима пищеблока медицинской организации • проведение мероприятий по профилактике профессионального заражения медицинского персонала • организация и контроль качества дезинфекционных мероприятий на пищеблоке • осуществление контроля правил сбора, хранения и удаления пищевых и медицинских отходов • организация и проведение обучения и проверки медперсонала по санитарно-противоэпидемическому режиму структурного подразделения • организация изоляционно-ограничительных мероприятий на отделениях в случае регистрации внутрибольничных инфекций

	<ul style="list-style-type: none"> • проведение карантинных мероприятий при выявлении пациента или сотрудника с подозрением на особо опасное инфекционное заболевание • проведение анализа деятельности среднего медперсонала по профилактике внутрибольничных инфекций, выявление факторов риска, принятие мер
Планирование и организация рационального лечебного питания в медицинской организации	
	<ul style="list-style-type: none"> • получение информации о постоянно действующих диетах в медицинской организации в соответствии с его профилем • взаимодействие с врачом диетологом, сотрудниками отделений, бухгалтерией и другими службами по вопросам лечебного питания • утверждение на совете по лечебному питанию номенклатуры диет и режима питания медицинской организации • разработка (подготовка) карточек-раскладок по установленной форме и формирование картотеки блюд • составление семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации совместно с врачом диетологом • составление семидневного сводного меню, летний и зимний вариант • утверждение семидневного меню на совете по лечебному питанию • консультирование сотрудников по вопросам лечебного и рационального питания • организация и проведение обучения персонала пищеблока по вопросам лечебного питания • проведение санитарно-просветительной работы по рациональному и лечебному питанию для больных • ведение документации по лечебному питанию в установленном порядке
Выписка лечебного питания для больных в медицинской организации	
	<ul style="list-style-type: none"> • Получение сведений о количестве больных и их распределении по диетам на отделениях медицинской организации • составление «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание больных» • проведение сверки «сводных сведений» с данными

	<p>приемного отделения медицинской организации</p> <ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с врачом диетологом, шеф поваром и бухгалтерией по вопросам составления меню-раскладки на питание больных • составление меню-раскладки на питание больных на следующий день • получение итоговых данных по меню-раскладке от бухгалтера (калькулятора) • составление «Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)» • оформление дополнительного питания, назначаемого в отделении к диетическим рационам
Контроль качества пищевых продуктов при поступлении на пищеблок	
	<ul style="list-style-type: none"> • Присутствие при приеме на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов • проверка документов, удостоверяющих их качество и безопасность, даты выработки, срока годности и хранения • проведение органолептической оценки пищевой продукции • контроль условий хранения пищевой продукции в холодильных установках, на полках, стеллажах, • проверка соблюдения правила товарного соседства • составление акта в случае недоброкачества продуктов • определение качества полуфабрикатов после первичной обработки продуктов совместно с поваром • определение процента отходов совместно с поваром • присутствие при закладке продуктов в котел • ведение документации в установленном порядке
Контроль технологии приготовления пищи	
	<ul style="list-style-type: none"> • Взаимодействие с работниками пищеблока по вопросам технологии приготовления пищи • наблюдение и оценка способов первичной обработки продуктов на пищеблоке • определение % отходов и выход полуфабрикатов • осуществление контроля поточности приготовления блюд • контроль соблюдения личной гигиены работниками пищеблока в процессе приготовления пищи • контроль соблюдения норм закладки продуктов в котел • контроль соблюдения приемов тепловой обработки продуктов в зависимости от диет • определение потерь при тепловой обработке продуктов • оценка рациональности организации производственного

	процесса, оборудования и оснащения пищеблока
Контроль качества готовых диетических блюд (бракераж готовой продукции) в медицинской организации	
	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка спецодежды (халатов), столовых приборов и посуды для дежурного врача, членов бракеражной комиссии медицинской организации • органолептическая оценка готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке • определение выхода готовых 1-х и 2-х блюд • отбор пробы оформленного блюда одной из применяемых диет • определение выхода готовых блюд, их температуру, органолептические показатели, соответствие блюд диетам • регистрация результатов бракеража в журнале • получение разрешения дежурного врача на выдачу готовой пищи на отделения • отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд • обеспечение хранения суточных проб пищевой продукции • присутствие при отборе готовых блюд для лабораторного анализа учреждением Госсанэпиднадзора
Организация выдачи готовой пищи из пищеблока в отделения медицинской организации	
	<ul style="list-style-type: none"> • составление «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для больных» на основании «порционников» отделений • вывешивание меню с указанием выхода готовых блюд • проверка чистоты и отсутствия повреждений на транспортной посуде отделений • контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока • допуск сотрудников пищеблока к выдаче пищи отделениям • прикрепление ярлыка на транспортную посуду с маркировкой отделения с указанием названия блюда, номера диеты, количества порций • выдача готовой пищи буфетнице отделения работниками пищеблока • заполнение документации в установленном порядке
Контроль организации лечебного питания пациентов в отделениях	

медицинской организации

- Планирование и проведение целенаправленного обхода буфетных и столовых в отделениях медицинской организации
- осуществление контроля оснащения и оборудования буфетной, столовой, количества и состояния транспортной посуды для готовой пищи
- проверка соблюдения санитарно-противоэпидемического режима в буфетных и столовых отделения
- проверка условий раздачи готовой пищи больным, организации питания и кормления больных в палатах, достаточности и состояния столовой посуды и приборов
- контроль удаления пищевых и медицинских отходов из буфетных
- проверка списка разрешенных для передачи пациентам продуктов по профилю отделения
- контроль соблюдения правил хранения и сроков годности пищевых продуктов пациентов в холодильниках и тумбочках
- проведение опроса пациентов о качестве и организации лечебного питания в отделении медицинской организации
- проведение анализа и оценки лечебного питания, взаимодействуя с медперсоналом и пациентами медицинской организации
- разъяснение принципов организации лечебного питания пациентам и другим заинтересованным лицам
- ведение документации установленного образца

Должен знать:

- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- основы трудового законодательства
- организационная структура пищеблока
- штаты и обязанности диетологической службы медицинской организации
- сущность и виды адаптации персонала, организация адаптации персонала
- устройство пищеблока учреждений здравоохранения
- технологическое оборудование пищеблока (механическое оборудование для первичной обработки продуктов, тепловое и холодильное оборудование, немеханизированное оборудование)
- правила охраны труда и техники безопасности, обязанности диетсестры и

работников пищеблока по охране руда

- правила внутреннего трудового распорядка пищеблока
- требования к проведению медицинского освидетельствования медперсонала пищеблока при первичном и периодических осмотрах
- профессиональные вредности и риски для здоровья персонала (инфекции, стресс и нервное истощение, боли в спине, воздействие высоких температур, физические нагрузки), стандартные меры профилактики
- здоровье сберегающие технологии
- стандартные процедуры оказания доврачебной медицинской помощи при неотложных состояниях, отравлениях, травмах
- стандартные процедуры базовой сердечно-легочной реанимации
- стандартные процедуры сестринской помощи при катастрофах и терактах
- виды и формы подготовки, переподготовки и повышения квалификации средних медработников в учреждениях последипломого дополнительного образования и в условиях медицинской организации
- стандартные формы медицинской документации, учета и отчетности пищеблока медицинской организации
- требования к заполнению медицинской документации
- современные информационные технологии по организации и охране труда персонала пищеблока
- организационно-методические основы инфекционного контроля в работе старшей медицинской сестры
- санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для медицинской организации
- гигиенические требования к условиям труда персонала пищеблока медицинской организации
- требования к правилам личной гигиены больных, медицинского и обслуживающего персонала медицинской организации
- инфекционная безопасность окружающей среды, дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в медицинской организации, техника безопасности при работе с дезинфицирующими средствами.
- нормы расчета потребности в средствах и материалах, применяемых для дезинфекции, дезинсекции, дератизации и стерилизации, контроль качества дезинфекционных средств
- санитарные правила и нормы сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений в соответствии с нормативными документами
- обеспечение личной и общественной безопасности при обращении с медицинскими отходами медицинской организации
- номенклатура дел, правила ведения документации по виду деятельности
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- руководство, штаты и обязанности диетологической службы
- система назначения лечебного питания
- ассигнования, продуктовые нормы и взаимозаменяемость продуктов
- положение о Совете по лечебному питанию

- особенности организации рационального и лечебного питания детей
- основы рационального питания здорового и больного человека
- физиология пищеварения
- система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
- характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности
- суточные нормы питания в медицинской организации, санаториях, профилакториях
- соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе больного
- среднесуточный набор продуктов на одного больного в медицинской организации, противотуберкулезных медицинской организации, санаторно-курортных учреждениях и др.
- режим питания в медицинской организации
- картотека и рецептуры диетических блюд
- взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд
- замена продуктов по белкам и углеводам
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и выход готовых блюд
- сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи
- ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание больных
- таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета
- биологическая роль пищевых веществ
- пищевая ценность продуктов питания
- семидневное сезонное меню
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- порядок выписки питания для больных в лечебнопрофилактических учреждениях
- правила составления «сводных сведений по наличию больных, состоящих на питании» и «порционников на питание больных»
- семидневное меню медицинской организации
- среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации
- правила составления и применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд
- правила составления меню-раскладки
- правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда
- правила составления «Требований на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- гигиенические требования, предъявляемые к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок

- сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность
- характеристика качества основных пищевых продуктов
- органолептические признаки доброкачественности пищевых продуктов и признаки непригодности
- сроки и условия хранения (годности) продукции
- условия хранения скоропортящихся продуктов в холодильных камерах, правило товарного соседства
- порядок оформления акта в случае выявления недоброкачественной продукции и возврата поставщику
- порядок определения отходов после первичной обработки продуктов
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- требования к посуде для приготовления и хранения готовой пищи
- современное оборудование пищеблока медицинской организации
- технологический процесс приготовления пищи (первичная обработка пищи, тепловая обработка, порционирование, оформление и раздача)
- способы первичной обработки продуктов.
- отходы и выход полуфабрикатов при первичной обработке продуктов
- приемы тепловой обработки продуктов
- изменение физических свойств и химического состава продуктов при кулинарной обработке
- технология приготовления диетических блюд
- рациональная организация производственного процесса
- контроль соблюдения требований гигиены труда
- определение потерь при тепловой обработке продуктов
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- порядок контроля качества готовой пищи в медицинской организации в соответствии с нормативными документами
- правила проведения бракеража готовой продукции
- правила проведения оценки органолептических показателей и качества блюд
- нормы потерь при холодной и термической обработке продук- тов
- техника проведения бракеража по органолептическим показа- телям основных групп блюд
- С-витаминизация пищи
- правила отбора суточных проб готовых блюд
- правила хранения суточных проб
- правила обработки посуды для суточных проб
- порядок отбора проб готовых блюд для лабораторного исследования
- требования к ведению документации
- требования профессионального стандарта и должностные обязанности
- санитарные нормы и гигиенические правила организации питания больных в медицинской организации
- правила составления
- правила выдачи готовой пищи из пищеблока на отделения

- требования к транспортной посуде
- температура готовой пищи, время доставки пищи в отделения
- должностные обязанности и требования профессионального стандарта
- гигиенические требования к пищевым продуктам
- экспертиза качества пищевых продуктов
- чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье
- основы технологии приготовления диетических блюд
- пищевая ценность продуктов питания, потери при хранении, кулинарной обработке
- порядок контроля качества готовой пищи на пищеблоке
- органолептическая оценка качества пищи
- пищевые отравления и их профилактика
- порядок отпуска пищи и транспортировки в медицинское отделение
- перечень документации пищеблока и требования к ее ведению
- критерии качества лечебного питания
- теоретические и практические основы сестринского дела в диетологии

2. Содержание программы

2.1. Учебный план

№	Наименование модуля и тем	Теория	Практика	Сам. Работа	Всего
1.	Коммуникативное и информационное взаимодействие в профессиональной деятельности.	5	2	4	11
1.1	Система и политика здравоохранения в РФ.	1	-	1	2
1.1.1	<i>Приоритетные направления развития здравоохранения в РФ.</i>	1	-	1	
1.2	Теоретические основы сестринского дела.	4	-	2	6
1.2.1	<i>Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинской сестры.</i>	2	-	1	
1.2.2	<i>Философия сестринского дела. Биоэтика.</i>	2	-	1	
1.3	Медицинская информатика. Применение ПЭВМ в медицине.	-	2	1	3
1.3.1	<i>Организация электронного документооборота в подразделении медицинской организации.</i>	-	2	1	
2.	Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации	2	1	1	4
2.1	Профилактика вирусных гепатитов и ВИЧ – инфекции.	2	1	1	4
3.	Медицина катастроф. Неотложная доврачебная помощь.	12	6	9	27
3.1	Медицина катастроф.	2	-	1	3
3.1.1	<i>Современные принципы медицинского обеспечения населения при чрезвычайных ситуациях и катастрофах.</i>	2	-	1	
3.2	Неотложная доврачебная медицинская помощь.	10	6	8	24
3.2.1	<i>Основы сердечно-легочной реанимации.</i>	1	2	2	
3.2.2	<i>Доврачебная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.</i>	2	-	2	
3.2.3	<i>Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.</i>	2	-	2	
3.2.4	<i>Доврачебная помощь при травмах и</i>	3	4	2	

	<i>кровотечениях.</i>				
3.2.5	<i>Неотложная помощь при острых аллергических реакциях и отравлениях.</i>	2	-	2	
	Профессиональная деятельность медицинской сестры по диетологии.	59	55	56	170
4.	Общая диетология	12	-	6	18
4.1	Физиологическое значение пищи, её роль в сохранении здоровья населения и профилактике заболеваний.	7		3,5	10,5
4.1.1	<i>Физиологическое значение пищи, её роль в сохранении здоровья населения.</i>	1	-	0,5	
4.1.2	<i>Основы сбалансированного питания.</i>	1	-	0,5	
4.1.3	<i>Значение белков, аминокислот в питании.</i>	1	-	0,5	
4.1.4	<i>Значение жиров в питании.</i>	1	-	0,5	
4.1.5	<i>Значение углеводов в питании.</i>	1	-	0,5	
4.1.6	<i>Значение витаминов в питании.</i>	1	-	0,5	
4.1.7	<i>Значение макро – и микроэлементов в питании.</i>	1	-	0,5	
4.2	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	5	-	2,5	7,5
4.2.1	<i>Зерновые.</i>	1	-	0,5	
4.2.2	<i>Молоко и молочные продукты.</i>	1	-	0,5	
4.2.3	<i>Яичные, мясные, рыбные продукты.</i>	1	-	0,5	
4.2.4	<i>Овощи и фрукты.</i>	1	-	0,5	
4.2.5	<i>Консервы и пресервы.</i>	1	-	0,5	
5.	Гигиена питания.	10	6	9	25
5.1	Санитарно – гигиенические требования к пищеблокам.	4	2	3	9
5.1.1	<i>Общие санитарно – гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно – гигиенические требования к посуде.</i>	2	1	1	
5.1.2	<i>Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, приёму и реализации пищевых продуктов. Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд.</i>	2	1	2	
5.2	Санитарно – гигиенические требования к детским молочным кухням.	4	3	4	11

5.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	2	2	2	
5.2.2	Гигиенические требования к приёму молока.	1	-	1	
5.2.3	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции.	1	1	1	
5.3	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	2	1	2	5
6.	Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.	10	10	10	30
6.1	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ.	2	2	2	6
6.2	Картотека блюд.	2	4	3	9
6.3	Правила составления меню.	2	4	3	9
6.4	Организация контроля за качеством питания.	1	-	-	1
6.5	Организация питания больных в отделениях.	2	-	2	4
6.6	Контроль за «передачами» больным.	1	-	-	1
7.	Лечебное питание при различных заболеваниях.	12	14	14	40
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	1	2	2	5
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно – сосудистой системы.	1	2	1	4
7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	1	2	2	5
7.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	1	1	1	3
7.5	Лечебное питание при болезнях крови.	1	-	0,5	1,5
7.6	Лечебное питание при туберкулёзе.	1	1	1	3
7.7	Лечебное питание при ожирении.	1	-	0,5	1,5
7.8	Лечебное питание при сахарном диабете, патология щитовидной железы.	1	2	2	5
7.9	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	1	1	1	3
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в	1	1	1	3

	послеоперационном периоде.				
7.11	Лечебно – профилактическое питание в санаториях и домах отдыха.	1	-	0,5	1,5
7.12	Питание при аллергических заболеваниях.	1	1	1	3
7.13	Диетическое питание лиц пожилого возраста.	-	1	0,5	1,5
8.	Лечебная кулинария.	4	8	6	18
8.1	Супы и мясные блюда.	1	-	0,5	1,5
8.2	Рыбные блюда, яичные и молочные блюда.	1	-	0,5	1,5
8.3	Блюда из круп, макаронных изделий.	1	-	0,5	1,5
8.4	Блюда из овощей, сладкие блюда и витаминные напитки.	1	-	0,5	1,5
8.5	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	-	1	0,5	1,5
8.6	Технология приготовления супов.	-	1	0,5	1,5
8.7	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	-	1	0,5	1,5
8.8	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	-	2	1	3
8.9	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.	-	1	0,5	1,5
8.10	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	-	2	1	3
9.	Детская диетология.	8	14	11	33
9.1	Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребёнка. Питание недоношенного ребёнка.	2	1	2	5
9.2	Смешанное и искусственное вскармливание детей.	1	1	1	3
9.3	Организация работы молочной кухни.	2	-	1	3
9.4	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	1	-	-	1
9.5	Питание детей старше года. Физиологичес. Основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях.	1	2	2	5
9.6	Питание детей в школах. Интернатах, санаториях – профилакториях.	1	2	1	4
9.7	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.	-	2	1	3

9.8	Технология приготовления заквасок, цельномолочной продукции.	-	2	1	3
9.9	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	-	1	0,5	1,5
9.10	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	-	1	0,5	1,5
9.11	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемии и гипотрофии.	-	2	1	3
10.	Аккредитация и система непрерывного образования средних медицинских работников.	2	-	-	2
11.	Стажировка	-	144	-	144
12.	Экзамен.	6	-	-	6
	Всего:	83	205	70	358

2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Универсальный модуль № 1			
1. Коммуникационное и информационное взаимодействие в профессиональной деятельности		11	
1.1. Система и политика здравоохранения в Российской Федерации		3	
<i>1.1.1. Приоритетные направления развития здравоохранения в Российской Федерации.</i>	Содержание учебного материала: Общий обзор нормативных правовых актов, регламентирующих федеральную и региональную политику в области здравоохранения Российской Федерации. Права и обязанности медицинских организаций, работников и пациентов. Основы медицинского страхования. Виды медицинского страхования. Уровни медицинского страхования. Понятие об объектах и субъектах медицинского страхования. Договор о медицинском страховании. Страховой фонд. Лицензирование и аккредитация медицинских учреждений, их цели и задачи. Организация работы лечебно-профилактического учреждения.	1	1
Самостоятельная работа: изучение конспекта лекции.		1	1
1.2. Теоретические основы сестринского дела.		6	
<i>1.2.1. Психологические аспекты</i>	Содержание учебного материала: Основы общей и медицинской психологии. Влияние соматических болезней на	2	3

<p><i>профессиональной деятельности медицинской сестры</i></p>	<p>психику больного. Определение понятий «вход в болезнь», «фрустрация», «осознание болезни», «потеря контроля над ситуацией». Воздействие окружающей обстановки на пациента в условиях медицинского учреждения. Классификация типов больных. Психологические аспекты профессиональной деятельности медицинского работника. Воздействие личности медработника. Ятрогенные заболевания. Профессиональные типы поведения медицинских работников. Принципы обеспечения благоприятной психологической среды в медицинских организациях. Особенности психологии общения в стрессовых ситуациях. Возрастная психология. Анатомо-физиологические особенности лиц пожилого и старческого возраста. Проблемы пациентов пожилого и старческого возраста: физиологические, духовные, социальные, психологические. Способы удовлетворения жизненно-важных потребностей пациента. Особенности решения проблем пациента, связанные с дефицитом самоухода.</p>		
<p>Самостоятельная работа: изучение конспекта лекции.</p>		1	3
<p><i>1.2.2. Философия сестринского дела. Биомедицинская этика</i></p>	<p>Содержание учебного материала: Основные принципы философии сестринского дела. Методология общения в профессиональной деятельности. Профессиональное поведение медицинского работника и способы его регулирования. Этический кодекс медицинской сестры России. Ошибки в профессиональной деятельности медработников и их этическая оценка. Медицинская тайна и информирование пациента. Биоэтические проблемы жизни и смерти. Эвтаназия. Танатология. Настоящие, потенциальные и приоритетные проблемы incurable больных.</p>	2	3

	Особенности сестринского ухода за инкурабельными больными в условиях стационара. Проведение паллиативного и симптоматического лечения больных с запущенными формами рака. Разделение больных с запущенными формами рака на категории, требующие различного подхода с деонтологических позиций.		
Самостоятельная работа: изучение конспекта лекции, учебного пособия С.А. Мухина, И.И. Тарновская «Основы сестринского дела», А.Я. Иванюшкин, А.К. Хетагурова «История и этика сестринского дела».		1	3
1.3. Медицинская информатика. Применение ПЭВМ в медицине.		3	
1.3.1. Организация электронного документооборота в подразделения медицинской организации.	Практическое занятие. Автоматизация рабочих мест медицинского персонала с использованием компьютеров. Использование компьютерных технологий в приборах и аппаратуре мед. Назначения (снятие ЭКГ, спирография, лаборатор. Диагностика и т.д.).	2	2
Самостоятельная работа: изучение конспекта лекции, работа на компьютере.		1	2
2. Участие в обеспечении безопасной среды медицинской организации		4	
2.3. Профилактика вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции	Содержание учебного материала: Этиология вирусных гепатитов. Эпидемиология вирусных гепатитов с фекально-оральным механизмом передачи (А,Е). профилактика и противоэпидемические мероприятия в очагах гепатитов с фекально-оральным механизмом передачи. Вирусные гепатиты с парентеральной передачей (В, дельта, С). Профилактика гепатита В и других посттрансфузионных гепатитов. Контингенты, подлежащие обследованию на НBS-	2	3

	<p>антиген. Регламентирующие документы. Возбудитель ВИЧ-инфекции. Пути передачи. Причины роста. Эпидемиология, клиника, профилактика, лечение. Правила работы с пациентами при подозрении на ВИЧ-инфекцию. Основные регламентирующие документы, определяющие работу по профилактике ВИЧ-инфекции. Сестринский уход за больными СПИД, правила безопасности при работе с больными СПИДом. Федеральная программа по предупреждению распространения в Российской Федерации заболевания, вызванного вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекция). Санитарно-просветитель работа.</p>		
	<p>Практическое занятие: Профилактика вирусных гепатитов и ВИЧ-инфекции. Профилактика и противоэпидемические мероприятия, регламентирующие приказы. Возбудитель ВИЧ-инфекции. Пути передачи. Причины роста. Эпидемиология, клиника, профилактика, лечение. Правила работы с пациентами при подозрении на ВИЧ-инфекцию. Санитарно-просветительная работа. Основные регламентирующие документы, определяющие работу по профилактике ВИЧ-инфекции. Сестринский уход за больными СПИД, правила безопасности при работе с больными СПИДом.</p>	1	3
	<p>Самостоятельная работа: Работа с информационно-методическим пособием «Дезинфекция, предстерилизационная обработка и стерилизация изделий медицинского назначения. Профилактика ВИЧ-инфекции. Профилактика внутрибольничных инфекций». Изучение конспекта лекции.</p>	1	3
3. Медицина катастроф. Неотложная доврачебная помощь		31	
3.1. Медицина катастроф.		3	
3.1.1. <i>Современные принципы медицинского</i>	<p>Содержание учебного материала : Защита населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера.</p>	2	3

<p>обеспечения населения при ЧС и катастрофах</p>	<p>Единая государственная система предупреждения и ликвидации последствий ЧС. Служба медицины катастроф: ее задачи и структура на федеральном, региональном и территориальном уровне. Основные принципы организации медицинского обеспечения населения при ЧС. Этапы медицинского обеспечения. Формирование экстренной медицинской помощи. Обязанности медицинских работников при ЧС. Виды медицинской сортировки, характеристики сортировочных групп. Виды кровотечений. Способы остановки наружных кровотечений. Синдром длительного сдавливания.</p>		
<p>Самостоятельная работа: Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь»</p>		1	3
<p>3.2. Неотложная доврачебная медицинская помощь</p>		28	
<p>3.2.1. Основы СЛР</p>	<p>Содержание учебного материала: Определение понятия «терминального состояния». Виды терминальных состояний. Показания и противопоказания к проведению реанимации. Методика сердечно-легочной реанимации. Приемы восстановления проходимости дыхательных путей и непрямого массажа сердца. Критерии эффективности реанимации, ее продолжительность. Обследование пострадавших, восстановление проходимости дыхательных путей, ИВЛ и непрямой массаж сердца.</p>	1	3
<p>Практическое занятие: Основы сердечно-легочной реанимации. Обследование пострадавших, восстановление проходимости дыхательных путей, ИВЛ и непрямой массаж</p>		2	3

	сердца.		
<p>Самостоятельная работа: Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь», решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий, отработка техники проведения сердечно-легочной реанимации на фантоме, техники наложения артериального жгута и различных видов транспортных шин.</p>		2	3
<p>3.2.2. <i>Доврачебная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях</i></p>	<p>Содержание учебного материала: Основные патологические процессы, развивающиеся в организации пострадавших с отморожениями и ожогами. Утопление, удушье, электротравмы. Особенности проведения спасательных и реанимационных мероприятий.</p>	2	3
<p>Самостоятельная работа: Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь», решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий.</p>		2	3
<p>3.2.3. <i>Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней</i></p>	<p>Содержание учебного материала: Угрожающие жизни неотложные состояния и острые заболевания: острая сосудистая недостаточность, гипертонический криз, бронхиальная астма, гипергликемическая и гипогликемическая кома, отек легких, инфаркт миокарда. Медсестра должна уметь: оценить тяжесть состояния пациента и оказать первую медицинскую помощь при острой коронарной, острой сердечной, острой сосудистой и острой дыхательной недостаточности, гипертоническом кризе, комах при сахарном диабете; осуществлять подачу кислорода из портативных аппаратов; осуществлять подачу кислорода</p>	2	3

	через спирт.		
Самостоятельная работа:	Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь».	2	3
<i>3.2.4. Доврачебная помощь при травмах и кровотечениях</i>	<p>Содержание учебного материала: Определение понятий «травма». Виды травм. Травматический шок: основные механизмы, лежащие в основе его развития, клиника, профилактика и лечение. Объем помощи пострадавшим с травмами опорно-двигательного аппарата, черепно-мозговыми травмами, травмами грудной клетки и живота. Обследование больных с кровотечением. Наложение кровоостанавливающего жгута и пальцевое прижатие сосудов.</p> <p>Обследование больных с травмами. Иммобилизация при травмах опорно-двигательного аппарата и особенности транспортировки.</p>	4	3
	<p>Практическое занятие: Неотложная помощь при кровотечениях. Неотложная помощь при травмах. Обследование больных с кровотечением. Наложение кровоостанавливающего жгута и пальцевое прижатие сосудов. Медсестра должна уметь останавливать наружные кровотечения с помощью подручных средств. Обследование больных с травмами. Иммобилизация при травмах опорно-двигательного аппарата и особенности транспортировки. Наложение бинтовых повязок; наложение транспортных шин (табельных и из подручных средств). Медсестра должна уметь следить за состоянием пострадавшего во время транспортировки; видеть признаки проникающего ранения грудной клетки.</p>	4	3

Самостоятельная работа: Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь», решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий.		2	3
3.2.5. <i>Неотложная помощь при острых аллергических реакциях и отравлениях.</i>	Содержание учебного материала: Клинические формы острых аллергических реакций. Основные патологические механизмы, лежащие в основе их развития. Клиническая картина анафилактического шока. Профилактика аллергических реакций. Понятие «отравление». Пути поступления яда в организм. Общие принципы лечения.	2	3
Самостоятельная работа: Изучение конспекта лекций, учебного пособия «Медицина катастроф. Неотложная доврачебная медицинская помощь», решение ситуационных задач, выполнение тестовых заданий.		2	3
3.2.6. <i>Зачет</i>	Зачетное занятие проводится в форме тестового контроля. В случае получения результата менее 80% проводится дополнительное собеседование.	1	
Специальный модуль № 2			
Профессиональная деятельность медицинской сестры по диетологии.		170	
4. Общая диетология.		18	
4.1. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения и профилактике заболеваний.		7	
4.1.1 <i>Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения.</i>	Содержание учебного материала: Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия	1	3

	на формирование и рост подрастающего поколения. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.		
Самостоятельная работа:	Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.	0,5	3
4.1.2. <i>Основы сбалансированного питания.</i>	Содержание учебного материала: Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Концепция сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотии) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	1	3
Самостоятельная работа:	Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.	0,5	3
4.1.3 <i>Значение белков, аминокислот в питании.</i>	Содержание учебного материала: Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменимые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность). Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Влияние термической обработки на биологическую ценность белков животного и растительного происхождения. Обогащение аминокислотного состава белков растительного происхождения. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность.	1	3

Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.1.4 <i>Значение жиров в питании.</i>	Содержание учебного материала: Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза. Рекомендуемые нормы потребления жира. Продукты – источники жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.1.5 <i>Значение углеводов в питании.</i>	Содержание учебного материала: 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).	1	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.1.6 <i>Значение витаминов в питании.</i>	Содержание учебного материала: Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности.	1	3

	Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, детских учреждениях.		
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.1.7. Значение макро- и микроэлементов.	Содержание учебного материала: 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.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.2. Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.		7,5	
4.2.1 Зерновые.	Содержание учебного материала: Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности амин кислотного состава, углеводов, витаминов,	1	3

	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.		
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.2.2. Молоко и молочные продукты.	Содержание учебного материала: 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 сухих смесей. Детские консервированные молочные продукты. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиака Микробиологический контроль молока. Понятие о редуцтазной пробе. Определение ингибирующих веществ.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
4.2.3. Яичные, мясные, рыбные продукты.	Содержание учебного материала: Значение яиц и яичных продуктов в питании Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Пищевые	1	3

	<p>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. Искусственное мясо. Колбасные изделия, виды колбас. 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. «Скумбриевые» пищевые отравления – отравления гистамином. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.</p>		
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.</p>	0,5	3
<p>4.2.4. Овощи и фрукты, их значение в питании.</p>	<p>Содержание учебного материала: Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.</p>	1	3
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.</p>	0,5	3
<p>4.2.5. Консервы и</p>	<p>Содержание учебного материала: Пищевая ценность</p>	1	3

<i>пресервы.</i>	консервов. Способы консервирования, консерванты и их гигиеническая характеристика, пищевые добавки, пряности. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Пищевая ценность. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.		
Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций, нормативными документами (приказы, методические руководства), с дополнительной литературой (список формирует преподаватель), интернет-сайтом.		0,5	3
5. Гигиена питания.		25	
5.1. Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.		9	
<i>5.1.1 Общие санитарно – гигиенические требования к пищеблокам. Санитарно-гигиенические требования к посуде.</i>	Содержание учебного материала: Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Удаление пищевых отходов. Планировка, устройство и содержание пищеблоков лечебно – профилактических учреждений, Домов ребенка, интернатов, реабилитационных центров, санаториев, загородных лагерей, Домов престарелых. Оборудование пищеблоков. Охрана труда. Санитарно – гигиенические требования к территории пищеблоков. Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.	2	3
	Практическое занятие. Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно	1	3

	<p>– профилактических учреждений, Домов ребенка, реабилитационных центров, интернатов, загородных лагерей, Домов престарелых, санаториев. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, оборудованию, помещениям, инвентарю. Удаление пищевых отходов. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Основные дезинфицирующие и моющие средства, правила их приготовления и использования. Стерилизация посуды. Режим стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Дезинсекция и дератизация. Личная гигиена персонала. Контроль за профилактическими мед. Обследованиями работников.</p>		
Самостоятельная работа: Изучение нормативных документов.		1	3
<p>5.1.2 Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов. Санитарно-гигиенические требования к хранению продуктов.</p>	<p>Содержание учебного материала: Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов. 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.</p>	2	3

	<p>Суточные пробы: выемка проб, условия хранения. 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.</p>		
	<p>Практическое занятие. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации готовой продукции с пищеблока.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортировочной таре. Условия и сроки хранения различных видов продукции. Требования к холодильным установкам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка основных пищевых продуктов по органолептическим качествам. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы, техника забора, условия хранения. Лабораторные исследования продуктов питания. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным.</p> <p>Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.</p>	1	3
<p>Самостоятельная работа: Работа на пищеблоке АРКБ. Изучение нормативных актов и работа с конспектами лекций.</p>		2	3

<p>5.2. Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.</p>		11	
<p>5.2.1. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне</p>	<p>Содержание учебного материала: Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Оборудование. Охрана труда. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных в 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.</p>	2	3
	<p>Практическое занятие. Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Эстетическое оформление помещений. Типы оборудования. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Устройство стерилизаторов, сепараторов, холодильных камер и другого оборудования. Правила охраны труда при работе с оборудованием. Гигиенические требования к территории молочной кухни. Требования к</p>	2	3

	санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Личная гигиена персонала.		
Самостоятельная работа:	Работа на базе молочной кухни, изучение нормативных документов.	2	3
<i>5.2.2 Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.</i>	Содержание учебного материала: 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.	1	3
Самостоятельная работа:	Работа на базе молочной кухни, изучение нормативной документации.	1	3
<i>5.2.3. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.</i>	Содержание учебного материала: Санитарно – гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно – профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции.	1	3
	Практическое занятие. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Транспортировка и реализация готовой продукции. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции.	1	3

	Разлив готовой продукции Расфасовка, упаковка, маркировка. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно – профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции. Правила отбора суточных проб и образцов продукции для лабораторного исследования. Знакомство с работой раздаточного пункта		
Самостоятельная работа:	Работа на базе молочной кухни, изучение нормативной документации.	1	3
5.3. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	Содержание учебного материала: Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Роль отдельных пищевых продуктов в эпидемиологии пищевых отравлений и кишечных инфекций. Клинические симптомы заболеваний. Понятие об источнике (больной/бактерионоситель). Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.	2	3
	Практическое занятие. Понятия «пищевое отравление», «пищевая токсикоинфекция», «пищевая интоксикация». Современная классификация пищевых отравлений. Свойства возбудителей, эпидемиология, патогенез и клиника, профилактика. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности.	1	3
Самостоятельная работа:	Изучение конспектов лекционного материала, акцент на профилактике и первых признаках заболеваний, тактика при выявлении первых случаев.	2	3
6. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.		30	
6.1. Управление, структура и организация	Содержание учебного материала: Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания.	2	3

лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока.	Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Основная тематика заседаний и режим работы. Организация работы на кухне. Документация пищеблока, требования к её заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.		
	Практическое занятие. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Роль главного врача, заведующих отделениями, бухгалтерии в организации питания в ЛПУ. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.	2	3
Самостоятельная работа: Изучение конспектов лекций и нормативных документов.		2	3
6.2. Картотека блюд.	Содержание учебного материала: Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.	2	3
	Практическое занятие. Принципы составления картотеки блюд. Расчет химического состава различных блюд. Технология приготовления блюд. Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии. Демонстрация приготовления блюд лечебного питания при	4	3

	различных заболеваниях. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.		
Самостоятельная работа:	Работа с картотекой блюд (в соответствии с заданием преподавателя).	3	3
6.3. Правила составления меню.	Содержание учебного материала: Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Тай лица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Составные элементы диеты: 1. Показания к назначению 2. Целевое назначение 3. Химический состав и калорийность 4. Температура пищи 5. Кулинарная обработка 6. Перечень рекомендуемых продуктов 7. Перечень рекомендуемых блюд 8. Запрещенные продукты и блюда.	2	3
	Практическое занятие. Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Составные элементы диеты. Требования к составлению раздаточной ведомости. Порядок получения продуктов со склада. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.	4	3
Самостоятельная работа:	Изучение основных требований к составлению меню, особенности в детской практике, зависимость набора блюд от сезона года и других определяющих факторов.	3	3
6.4. Организация контроля за качеством	Содержание учебного материала: Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы	1	3

питания.	выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.		
6.5. Организация питания больных в отделениях.	Содержание учебного материала: 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.	2	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектом лекций, дополнительной литературой.		2	3
6.6. Контроль за «передачами» больных.	Содержание учебного материала: Санитарно-гигиенические и диетологические требования к «передачам» больным. Правила хранения и сроки реализации «передач». Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.	1	3
7. Лечебное питание при различных заболеваниях.		40	
7.1. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	Содержание учебного материала: Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных заболеваний. Питание при заболеваниях полости рта. Питание при ожогах и других заболеваниях пищевода. Питание при заболеваниях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь. Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний. Питание при заболеваниях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной дискинезии. Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холециститы, желчно-каменная болезнь. Питание при забо-	1	3

	<p>леваниях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит. Питание больных после резекции желудка, гастрэктомии, различных видах ваготомии.</p>		
	<p>Практическое занятие. Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения. Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру.</p> <p>Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезни и ее осложнениях. Питание при хронических энтероколитах, дискинезиях кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу. Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени, хронических холециститах, желчно-каменной болезни, острых и хронических панкреатитах. Питание больных после резекции желудка и при наличии демпинг – синдрома.</p>	2	3
	<p>Самостоятельная работа: Составление меню при патологии органов пищеварения (согласно заданию преподавателя).</p>	2	3
7.2. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	<p>Содержание учебного материала: Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при остром и вялом течении ревматизма.</p>	1	3
	<p>Практическое занятие. Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. Лечебное питание при хронической сердечной</p>	2	3

	недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно – сосудистой системы. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру.		
Самостоятельная работа: Составление меню при патологии сердечно-сосудистой системы (согласно заданию преподавателя).		1	3
7.3. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	Содержание учебного материала: Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии. Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.	1	3
	Практическое занятие. Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру. Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитезах. Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. Специальные диеты по Борету, Джи-хованни-Джаовонетти, индивидуальные разгрузочные дни. Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.	2	3
Самостоятельная работа: Составление меню при патологии почек, мочевыводящих путей		2	3
7.4. Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	Содержание учебного материала: Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.	1	

	Практическое занятие. Принципы составления диеты в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях. Разгрузочные молочные и фруктовые дни. Питание кормящих грудью матерей. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Пищевые добавки, используемые в питании кормящих женщин.	1	3
Самостоятельная работа: Составление меню женщине в I и II половине беременности, кормящей (по заданию преподавателя).		1	3
7.5. Лечебное питание при болезнях крови.	Содержание учебного материала: Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 – дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.	1	3
Самостоятельная работа: Изучение особенностей питания при различных заболеваниях крови (анемия, лейкозы, геморрагические диатезы).		0,5	3
7.6. Лечебное питание при туберкулезе.	Содержание учебного материала: Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 2, ее характеристика. Варианты диеты № 2 при туберкулезе гортани и кишечника.	1	3
	Практическое занятие. Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру.	1	3
Самостоятельная работа: Составление меню пациенту с туберкулезом с учетом стадии и формы заболевания) по заданию педагога.		1	3
7.7. Лечебное питание при ожирении.	Содержание учебного материала: Диета № 8. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы	1	3

	лечебного голодания.		
Самостоятельная работа: Изучение материала по теме, особенности лечебного питания при ожирении у детей, меры профилактики.		0,5	3
7.8. Лечебное питание при сахарном диабете, патологии щитовидной железы.	Содержание учебного материала: Диета № 9. Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и 2 типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов: количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.	1	3
	Практическое занятие. Принципы составления лечебных столов № 8, № 9 по Певзнеру. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях. Рекомендуемые и запрещенные продукты. Перечень низкокалорийных продуктов. Режим питания больного с ожирением. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом. Диета, обогащенная йодом, применяемая при патологии щитовидной железы. Перечень йодсодержащих продуктов питания. Лечебное питание при лечении глюкокортикоидными гормонами.	2	3
Самостоятельная работа: Составление меню взрослому и ребенку (согласно заданию педагога) при сахарном диабете I типа.		2	3
7.9. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	Содержание учебного материала: Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особен. Лечеб. Питания при брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии.	1	3
	Практическое занятие. Принципы составления лечебного	1	3

	стола № 4 по Певзнеру. Режим питания, коррекция водного режима при острых инфекционных заболеваниях. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Питание при дисбактериозе. Питание при синдроме мальабсорции. Низколактозные, соевые, безглютеновые. Ги-поаллергенные продукты питания.		
Самостоятельная работа:	Составить меню ребенку 6 мес. (на искусственном вскармливании), 1 год 6 мес., 7 лет и взрослому в острой стадии инфекционного заболевания (кишечная инфекция) по заданию преподавателя.	1	3
7.10. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	Содержание учебного материала: Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Диетотерапия при челюстно-лицевой травме Диета № 2, протертая «челюстная диета», питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Питание при ожоговой болезни, отморожениях. Общие принципы лечебного питания при травмах. Диеты № 14,14а с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.	1	3
	Практическое занятие. Принципы лечебного питания после операций на органах желудочно-кишечного тракта. Состав протертых столов. Принципы химического, механического и термического щажения, используемые при составлении диеты. Зондовое питание больных. Расчет объема питания. Принципы составления диеты № 2 –«челюстной диеты». Перечень запрещенных и разрешенных продуктов.	1	3
Самостоятельная работа:	Составить меню пациенту в ранний и поздний послеоперационный период (в зависимости от характера хирургического вмешательства):	1	3

челюстно-лицевое вмешательство, оперативное вмешательство на желудке, кесарево сечение и др. (согласно заданию преподавателя).			
7.11. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха.	Содержание учебного материала: Применение диет в санаториях, санаториях – профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Понятие о промышленных токсических веществах. Роль лечебно – профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	1	3
Самостоятельная работа: Изучение конспектов лекций, нормативных документов, дополнительной литературы.		0,5	3
7.12. Питание при аллергических заболеваниях.	Содержание учебного материала: Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещена и разрешенных продуктов. Требования к ведению «пищевого дневника». Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1	3
	Практическое занятие. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Соевые продукты. Правила ведения «пищевого дневника». Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях.	1	3
Самостоятельная работа: На основании изученного материала составить меню 7 мес. Ребенку на искусственном вскармливании с непереносимостью белка коровьего молока, меню ребенку 7 лет с непереносимостью пшеницы. Определить набор необходимых для исключения продуктов пациенту взрослому с непереносимостью яичного белка.		1	3
7.13. Диетическое питание лиц пожилого	Практическое занятие: Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей	1	3

возраста.	пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.		
Самостоятельная работа:	Составить набор продуктов, по которым должно идти ограничение у лиц пожилого возраста.	0,5	3

8. Лечебная кулинария.		18	
8.1. Супы. Мясные блюда.	Содержание учебного материала: Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Основы технологии приготовления супов. Посуда, температура воды, сорт продуктов, пассировка корней, заправка, соль, сохранение качества супа, оттяжка. Изменение жира при варке супа, тепловой режим при получении бульона. 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. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира в разных частях туши, утилизация отходов и костей. Предварительная обработка мяса: оттаивание, созревание, зачистка, отмывка, отбивание. Использование отдельных частей туши. Температура тепловой обработки, определение готовности мяса, подогревание. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Сохранение и удаление экстрактивных веществ.	1	3

	<p>Обработка и использование птицы, резка на порции. 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, бефстроганов из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.</p>		
<p>Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.</p>		0,5	3
<p>8.2. Рыбные блюда. Яичные и молочные блюда.</p>	<p>Содержание учебного материала: Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы: оттаивание. Способы приготовления красной и частиковой рыбы: варка, жарение, припускание. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Рыба фаршированная тушенной зеленью, припущенная запеченная без соли. Рыба заливная , под маринадом. Белип. Колбаса из белипа,</p>	1	3

	суфле, котлеты из белипа. Общие сведения по технологии. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) Изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке. Приготовление на пару, запекание, обжаривание. Суфле, омлеты, запеканки. Способ приготов. Простокваши. Яйца, сваренные всмятку, в «мешочек», вкрутую, омлеты паровые и жаренные, творожный пудинг, запеканка, сырники, вареники ленивые.		
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.		0,5	3
8.3. Блюда из круп, макаронных изделий.	Содержание учебного материала: Общие сведения по технологии приготовлению блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Хранение готовых каш. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании. Приготовление протертых блюд. Паровые блюда, запеченные, жаренные. Приготовление лечебных блюд из крупяных изделий и макарон.: каши рассыпчатые, пудинг, запеканка, плов с фруктами.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.		0,5	3

<p>8.4. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.</p>	<p>Содержание учебного материала: Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарев Контроль за приготовлением до готовности. Сохранение минеральных солей и витамине при кулинарной обработке. Нормы выхода кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Специальные требования при лечебном питании: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Приготовление картофельного пюре. Приготовление салатов из вареных овощей. Суфле и пюре из капусты, котлеты капустные, шницель капустный, капуста тушенная с яблоками, солянка вегетарианская, картофельное пюре с овощами и яблоками, картофель с сыром, картофельные котлеты, запеканка с мясом, печеный картофель, морковное пюре, котлеты морковные, морковно – яблочные, свекла отварная, свекольное пюре, свекольное пюре с черносливом, свекла тушенная с яблоками, запеканка из тыквы с рисом и яблоками. Кабачки тушенные, фаршированные, запеченные. Винегреты.</p> <p>Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Посуда. Холодные и горячие сладкие блюда. Взбивание белков и сливок. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника. Дрожжевой напиток. Воздушный бисквит, бисквитный рулет с яблочным пюре, кисель молочный, кисель с взбитой сметаной, фруктовое желе. Компот из сухофруктов, кисель протертый из сухофруктов. Использование метилцеллюлозы.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.</p>		<p>0,5</p>	<p>3</p>

8.5	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	Практическое занятие: Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение её свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.			0,5	3
8.6	Технология приготовления супов.	Практическое занятие: Основы технологии приготовления супов и бульонов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный, костный, обезжиренный. Виды супов: прозрачные, супы – пюре, супы из круп, холодные супы, рыбные и мясные супы. Виды супов лечебного питания. Технологические карты приготовления различных видов супов. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.			0,5	3
8.7	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	Практическое занятие: Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Норма выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд лечебного питания. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.			0,5	3
8.8	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	Практическое занятие: Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Тепловая обработка молока. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц.	2	3

Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.		1	3	
8.9	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.	Практическое занятие: Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.	1	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.		0,5	3	
8.10	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	Практическое занятие: Технология приготовления основных блюд из овощей – отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации.	2	3
Самостоятельная работа: Работа с технологическим картами.		1	3	
9. Детская диетология.		33		
9.1	Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	Содержание учебного материала: Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Раннее прикладывание ребенка к груди. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Принципы «свободного» вскармливания. Преимущества естественного вскармливания. Сравнительная характеристика молозива, переходного и зрелого молока. Морально – этические аспекты естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Расчет суточного и разового объема питания при различной степени недоношенности калорийным методом. Прибавка веса недоношенного ребенка. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.	2	3

	<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. Технология приготовления продуктов детского питания в домашних условиях. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста, находящихся на естественном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.</p>		
	<p>Практическое занятие: Вскармливание материнским и донорским молоком. Состав грудного молока. Преимущества грудного вскармливания. Требования к качеству и обработке донорского молока. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности. Кратность кормления в зависимости от возраста. Меню ребенка первого года жизни.</p>	1	3
<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектом и дополнительной литературой.</p>		2	3
<p>9.3. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.</p>	<p>Содержание учебного материала: Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста., находящихся на смешанном и искусственном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.</p>	1	3
	<p>Практическое занятие: Определение смешанного и искусственного вскармливания. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. Правила введения прикормов детям. Коррекции питания. Классификация смесей,</p>	1	3

	используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.		
Самостоятельная работа: Составить меню ребенку 3, 9,12 мес. На естественном и смешанном вскармливании (по алгоритму, данному на занятии).		1	3
9.3. Организация работы молочной кухни.	Содержание учебного материала: Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Права и обязанности заведующей молочной кухней. Нормативные документы, регламентирующие работу молочной кухни. Типовые штаты. Ведение документации.	2	3
Самостоятельная работа: Работа с конспектом лекций, нормативными документами.		1	3
9.4. Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	Содержание учебного материала: Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.	1	3
9.5. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка.	Содержание учебного материала: 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 I различных возрастных групп: 1-1,5 года. I 3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил работы сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд разрешенных в организованных коллективах. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих	1	3

	аллергией, часто болеющих.		
	Практическое занятие: Значение питания для нормального развития ребенка. Нормы потребления белков, калорий, витаминов в зависимости от возраста (1-1,5; 1,5-3; 3-7 лет). Принципы составления меню в ДОУ. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. Особенности приготовления пищи для детей дошкольного возраста. Организация питания. Навыки и правила поведения детей при подготовке к еде и во время еды. Санитарно-гигиенические требования технологии и качеству приготовления пищи. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДОУ. Контроль за соответствием объемов приготовленной пищи, количеству детей и объему разовых порций. Посещение пищеблока ДОУ.	2	3
	Самостоятельная работа: Изучение конспектов лекций, нормативных документов, дополнительной литературы по теме.	2	3
9.6. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	Содержание учебного материала: 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. Среднесуточный набор продуктов. Факторы, влияющие на аппетит. Организация питания школьников. Задачи медперсонала в организации рационального питания школьников. Типы школьных столовых.	1	3
	Практическое занятие: Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Принципы сбалансированного питания. Типы школьных столовых. Санитарные требования к транспортировке, хранению и кулинарной	2	3

	<p>обработке продуктов. Правила выдачи блюд детям. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию пищеблоков. Перечень продуктов, разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищеблока школы.</p>		
<p>Самостоятельная работа: Изучение конспектов лекций, нормативных документов, дополнительной литературы по теме.</p>		1	3
<p>9.7. Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.</p>	<p>Практическое занятие: Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока перед стерилизацией. Тепловая обработка молока для приготовления стерилизованных и кисломолочных продуктов. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара, муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. Препаратов и других продуктов. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. Препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания.</p>	2	3
<p>Самостоятельная работа: Работа с нормативными документами по теме.</p>		1	3

<p>9.8 Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.</p>	<p>Практическое занятие: 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>Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки.. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.</p> <p>Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания.</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Самостоятельная работа: Работа на базе молочной кухни по теме.</p>		<p>1</p>	<p>3</p>
<p>9.9. Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.</p>	<p>Практическое занятие: Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовления отдельных блюд.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>
<p>Самостоятельная работа: Работа с технологическими картами по приготовлению каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд для детей.</p>		<p>0,5</p>	<p>3</p>
<p>9.10 Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.</p>	<p>Практическое занятие: Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Адаптированные стерилизованные молочные смеси. Восстановленные адаптированные смеси. Кисломолочные адаптированные смеси. Технология приготовления лечебных блюд. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидум-бактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p>	<p>1</p>	<p>3</p>

Самостоятельная работа: Работа на базе молочной кухни по теме.		0,5	3
9.11 Питание детей раннего возраста при рахите и анемии и гипотрофии.	Практическое занятие: Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения «пищевого дневника». Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка. Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией. Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.	2	3
Самостоятельная работа: По заданию преподавателя составить меню ребенку 2-х лет с железодефицитной анемией, ребенку 1 год 3 мес. С рахитом витамин Д дефицитным. Изучение схемы и этапов питания у детей с гипотрофией (питание рассчитывает врач-педиатр). Составить меню ребенку 2-х лет с непереносимостью белка коровьего молока, яичного белка, соевого белка.		1	3
10.Аккредитация и система непрерывного образования средних медицинских работников. Содержание учебного материала: Проведение периодической аккредитации. Необходимые документы для прохождения периодической аккредитации: копия документа, удостоверяющего личность; страховой номер индивидуального лицевого счета застрахованного лица; копия документа, подтверждающего факт изменения фамилии, имени, отчества; копия сертификата специалиста; копии документов об образовании и о квалификации; копии документов о квалификации, подтверждающих присвоение квалификации по результатам дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки; копии документов о квалификации, подтверждающих повышение квалификации за отчетный период; трудовая книжка или сведения о трудовой деятельности. Составление портфолио, отчета и заявления. Подача документов в федеральную аккредитационную службу. Сроки рассмотрения документов для периодической аккредитации. Проведение периодической аккредитации. Апелляция. Сайт непрерывного медицинского образования.		2	2
11. Стажировка		144	
12. Экзамен		6	

3. Требования к результатам освоения программы

3.1. Контроль и оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе обучения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Планирование лечебного питания в медицинской организации	Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания Способность организовывать работу пищеблока медицинской организации Способность формировать картотеки блюд, разрабатывать карточки-раскладки Способность составить семидневное меню (летний и зимний вариант) по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации Способность проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет Способность представить семидневное меню на совете по лечебному питанию медицинской организации Способность проводить анализ выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию Способность ведения документации, форм учета и отчетности по виду деятельности медицинской сестры диетической	Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи. Контрольные вопросы.
ПК 2. Выписка лечебного питания в медицинской организации	Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания Способность организовать предоставление сведений о количестве пациентов и их распределении по диетам в отделениях медицинской организации Способность составлять "Сводные	Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи. Контрольные вопросы.

	<p>сведения поналичию больных, состоящих на питании" на основании "Порционников на питание больных"</p> <p>Способность проводить сверку "Сводных сведений" с данными приемного отделения медицинской организации</p> <p>Способность составлять меню-раскладку на питание пациентов на следующий день</p> <p>Способность составлять "Требования на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)"</p> <p>Способность оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам</p> <p>Способность проводить ежедневную корректировку поступивших и выписанных пациентов в отделениях</p> <p>Способность составлять "убавочные" или "добавочные" требования на продукты питания</p> <p>Способность составлять "Ведомости на отпуск отделением рационов питания для пациентов"</p> <p>Способность составлять меню с указанием выхода готовых блюд</p> <p>Способность ведения документации, формулёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической</p>	
<p>ПК 3. Контроль качества лечебнопитания на пищеблоке медицинской организации</p>	<p>Способность взаимодействовать с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, бухгалтерией и другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания</p> <p>Способность контролировать качество пищевых продуктов при поступлении на пищеблок</p> <p>Способность контролировать условия хранения пищевой продукции в холодильных камерах, на полках, стеллажах</p> <p>Способность контролировать соблюдение санитарных правил работниками пищеблока в процессе приготовления пищи</p> <p>Способность контролировать соблюдение норм закладки продуктов в котел</p> <p>Способность</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий. Задания в тестовой форме. Ситуационные задачи.</p> <p>Контрольные вопросы.</p>

	<p>контролировать технологии приготовления пищи</p> <p>Способность проведения бракеража готовой пищи на пищеблоке</p> <p>Способность проводить отбор и хранения суточных проб от каждой партии приготовленных блюд</p> <p>Способность проводить и оценку рациональности организации производственного процесса, оборудования и оснащения пищеблока</p> <p>Способность ведения документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры-диетолога</p>	
<p>ПК 4. Оказание доврачебной неотложной медицинской помощи пациентам и пострадавшим</p>	<p>Способность осуществлять профессиональное взаимодействие с персоналом отделения, службами медицинской организации, другими организациями, родственниками/законными представителями в интересах пациента</p> <p>Способность проводить первичный осмотр и оценку состояния пострадавшего, окружающей среды</p> <p>Способность оказывать пациентам и пострадавшим доврачебную неотложную медицинскую помощь при острых заболеваниях, состояниях, травмах и несчастных случаях</p> <p>Способность проводить мероприятия по восстановлению и поддержанию жизнедеятельности организма пострадавших</p> <p>Способность к проведению первичной сердечно-лёгочной реанимации</p> <p>Способность проводить транспортировку и эвакуацию пострадавших при чрезвычайных ситуациях; передавать пациента, пострадавшего врачу, бригаде скорой помощи</p>	<p>Экспертная оценка результатов наблюдения преподавателя на практических занятиях.</p> <p>Оценка результатов выполнения заданий в тестовой форме</p>
<p>ПК 5. Осуществлять мероприятия по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований</p>	<p>Способность осуществлять профессиональное взаимодействие с врачами персоналом отделения, службами медицинской организации, службой санитарно-</p>	<p>Экспертная оценка выполнения работ:</p> <p>- задания в тестовой форме;</p>

	<p>эпидемиологического надзора, родственниками/законными представителями в интересах пациента</p> <p>Проведение регистрации инфекционного заболевания в установленном порядке Проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий под руководством врача</p> <p>Организация и проведение дезинфекционных мероприятий</p> <p>Ведение документации по виду деятельности медицинской сестры</p>	<p>- ситуационные задачи;</p> <p>- контрольные вопросы</p>
--	--	--

3.2. Формы аттестации

Итоговая аттестация по результатам освоения дополнительной программы профессиональной переподготовки «Диетология» организуется в форме экзамена, призвана выявить теоретическую и практическую подготовку специалистов в соответствии с требованиями квалификационных характеристик.

Экзаменационные вопросы

1. Валеология – как наука. Понятие о здоровом образе жизни. Факторы, влияющие на состояние здоровья.
2. Сестринское образование в РФ. Государственная система аттестации специалистов со средним медицинским образованием.
3. Основы медицинской психологии.
4. Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку и буфетным в соответствии с требованиями СанПин 2.1.3.2630-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность».
5. Определение понятий «чрезвычайная ситуация» и «катастрофа».
6. Служба медицины катастроф и её задачи.
7. Обязанности медицинских работников при чрезвычайной ситуации.
8. Виды терминальных состояний.
9. Определение понятия «сердечно – легочная реанимация».
10. Методика сердечно – легочной реанимации.
11. Стандарт действий медицинской сестры при термических и химических ожогах.
12. Стандарт действий медицинской сестры при отморожениях.

13. Стандарт действий медицинской сестры при поражениях электрическим током.
14. Стандарт действий медицинской сестры при утоплении.
15. Стандарт действий медицинской сестры при анафилактическом шоке.
16. Стандарт действий медицинской сестры при обмороке, коллапсе.
17. Стандарт действий медицинской сестры при стенокардии, инфаркте миокарда.
18. Стандарт действий медицинской сестры при гипертоническом кризе.
19. Стандарт действий медицинской сестры при бронхиальной астме.
20. Стандарт действий медицинской сестры при гипо – и гипергликемической коме.
21. Стандарт действий медицинской сестры при острых отравлениях.
22. Стандарт действий медицинской сестры при сердечной астме и отеке легких.
23. Стандарт действий медицинской сестры при синдроме длительного сдавления.
24. Стандарт действий медицинской сестры при травмах черепа.
25. Стандарт действий медицинской сестры при травме грудной клетки.
26. Стандарт действий медицинской сестры при травме живота.
27. Стандарт действий медицинской сестры при травме позвоночника.
28. Стандарт действий медицинской сестры при травмах конечностей.
29. Правила наложения транспортных шин.
30. Виды кровотечений, способы временной остановки кровотечений.
31. Правила наложения жгута.
32. Физиологическое значение пищи и её роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.
33. Рациональное питание населения как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.
34. Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Концепция сбалансированного питания А.А.Покровского как теоретическая основа рационального питания.
35. Чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.
36. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность). Продукты-источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка.

- 37.Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира. Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.
- 38.Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов.
- 39.Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Продукты – источники витаминов.
- 40.Макро- и микроэлементы и их значение в питании.
- 41.Зерновые продукты – зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Гигиенические требования к качеству хлеба.
- 42.Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании всех групп населения. Пищевая ценность молока. Гигиенические требования к качеству молока.
- 43.Кисломолочные продукты. Их значение в питании взрослого человека и больного. Питательные и лечебные свойства. Гигиенические требования к качеству.
- 44.Яйца и яичные продукты. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Гигиенические требования к качеству яиц.
45. Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Колбасные изделия. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.
- 46.Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.
- 47.Овощи и плоды. Их значение в питании здорового и больного человека.
- 48.Консервы. Пищевая ценность консервов. Гигиенические требования к качеству консервов для диетического, детского питания и к консервам вообще.
- 49.Пресервы. Пищевая ценность и гигиенические требования к их хранению и качеству.
- 50.Руководство лечебным питанием в лечебных учреждениях. Права и обязанности диетсестры.
- 51.Основная нормативная документация, регламентирующая организацию питания в ЛПУ.

- 52.Картотека блюд. Принципы составления и расчёта химического состава картотеки блюд.
- 53.Правила составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.
- 54.Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб, организация отпуска пищи из кухни и доставка её в буфетную.
- 55.Работа буфетной, подогревание пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Кормление больных, находящихся на постельном режиме и зондовых. Контроль за «передачей» больным.
- 56.Диета и её составные элементы.
- 57.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, к оборудованию, помещениям и инвентарю.
- 58.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к содержанию территории и помещений, удаление пищевых отходов.
- 59.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к режиму мытья столовой и кухонной посуды. Допущенные моющие средства.
- 60.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к транспортным средствам для перевозки различных продуктов;
- 61.требования СанПин 2.1.3.2630-10 к условиям хранения различных продуктов в кладовых.
- 62.Правила приготовления мясного фарша и изделий из него, сроки хранения.
- 63.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к условиям раздачи пищи. Правила и допустимые сроки хранения готовой пищи.
- 64.Требования СанПин 2.1.3.2630-10 к отпуску готовой пищи из кухни, транспортировка готовой пищи из кухни, транспортировка пищи в буфетные и раздача её больным.
- 65.Пищевые токсикоинфекции. Причины, клиника, профилактика. Первая помощь.
- 66.Личная гигиена. Гигиена рук: правила мытья и дезинфекции. Показания к недопустимости к работе. Спецодежда, правила её ношения и хранения.
- 67.Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к молочным кухням.
- 68.Требования, предъявляемые к качеству коровьего молока на молочных кухнях.

69. Методы контроля качества коровьего молока на молочных кухнях.
70. Контроль за хранением запасов сырья, сухих молочных смесей и других продуктов питания на молочной кухне.
71. Пищевые отравления: ботулизм, токсикоинфекции, отравления солями тяжёлых металлов. Их профилактика.
72. Санитарный режим на молочной кухне.
73. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции молочных кухонь.
74. Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Основные механизмы действия лечебного питания. Общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии.
75. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.
76. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
77. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.
78. Лечебное питание беременной и кормящей грудью женщины.
79. Лечебное питание при болезнях крови.
80. Лечебное питание при туберкулёзе.
81. Лечебное питание при ожирении.
82. Лечебное питание при сахарном диабете.
83. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.
84. Лечебное питание при хирургических заболеваниях.
85. Особенности диетического питания лиц пожилого возраста.
86. Питание при аллергических заболеваниях.
87. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного.
88. Супы, их виды. Основы технологии приготовления супов.
89. Мясные блюда. Основные сведения по технологии предварительной обработки и приготовления блюд из мяса.
90. Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд.
91. Яичные и молочные блюда. Общие сведения по технологии приготовления блюд.
92. Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, лапши и муки.
93. Блюда из овощей. Обработка овощей и технология приготовления блюд.
94. Сладкие блюда и витаминные напитки. Общие сведения по технологии приготовления блюд.

95. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Преимущества. Сроки введения прикормов.
96. Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни.
97. Питание кормящей женщины. Методы борьбы с гипогалактией.
98. Питание беременной женщины.
99. Питание детей с 1 года до 3 лет, с 4-7 лет, с 7-15 лет.
100. Лечебное питание в школах – интернатах, общеобразовательных школах, санаториях – профилакториях.
101. Составление меню-раскладки на молочной кухне.
102. Санитарно-просветительная работа с населением по пропаганде правильного вскармливания детей.
103. Ведение учетно-отчетной документации на молочной кухне.
104. Проведение оценки качества молока, поступающего на молочную кухню.
105. Технология приготовления заквасок на молочной кухне.
106. Технология приготовления цельномолочной продукции на молочной кухне (молоко, кефир, сливки, творог, Биолакт, Бифидолакт).
107. Реализация готовой продукции с молочной кухни.
108. Питание детей в школах, интернатах, санаториях – профилакториях.

3.3. Фонд оценочных средств.

ФОС состоит из тестовых заданий, позволяющих оценить степень сформированности компетенций слушателей.

Тестовые задания

1. ДИЕТА №12 НАЗНАЧАЕТСЯ ПРИ:

- (верно) заболеваниях ЦНС
- заболеваниях крови

2. ДИЕТА №11 НАЗНАЧАЕТСЯ БОЛЬНЫМ:

- (верно) туберкулезом
- инфекционными заболеваниями

3. ВЕС НЕТТО ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ:

- (верно) вес после холодной обработки

- вес без холодной обработки

4. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПРОВОДИТ:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар
- работник роспотребнадзора

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ РАСКЛАДКА СОСТАВЛЯЕТСЯ:

- (верно) диетсестрой
- (верно) шеф-поваром
- администрацией
- кладовщиком

6. ЕЖЕДНЕВНАЯ МЕНЮ РАСКЛАДКА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОДПИСАНА:

- (верно) главным врачом
- бухгалтером
- дежурным врачом

7. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОЙ ПИЩИ - ЭТО ПРОБЫ НА :

- (верно) вкус
- вложение продуктов
- микробную обсемененность в ЛПУ

8. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ПЕРВОГО БЛЮДА ДОЛЖНА БЫТЬ:

- (верно) не ниже 65 градусов
- не ниже 45 градусов

9. ПРИНЦИП ДИЕТОТЕРАПИИ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ Ж.К.Т:

- (верно) дробное питание
- (верно) малый объем порций
- горячее питание
- холодное питание

10. БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПРОВОДИТСЯ:

- (верно) бракеражной комиссией
- бухгалтером по питанию
- старшими медсестрами

11. ЗА ПРОВЕДЕНИЕМ ПРОФ. МЕД. ОСМОТРОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ СЛЕДИТ:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар

12. ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ ПО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ:

- (верно) поточность производства
- (верно) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
- правильное составление документации

13. ГЛАВНОЕ В КОНЦЕПЦИИ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ А.А. ПОКРОВСКОГО:

- (верно) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении
- больше белка и витаминов

14. НУТРИЕНТАМИ В ДИЕТОЛОГИИ НАЗЫВАЮТ:

- (верно) все пищевые вещества
- пищевые продукты

15. В ОБЯЗАННОСТИ ШЕФ - ПОВАРА ВХОДИТ:

- (верно) приготовление пищи по составленным документам
- (верно) получение продуктов на складе
- ведение документации на складе
- составление карточек-раскладок

16. КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ НА ПИЩЕБЛОКЕ:

- составляет диет-сестра
- составляет шеф повар
- (верно) берутся из специальных сборников

17. СОСТАВ КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ:

- (верно) нельзя менять
- можно менять

18. ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ ПРОДУКТА НА СКЛАД ПИЩЕБЛОКА ЕГО ДОЛЖНЫ СОПРОВОЖДАТЬ:

- сертификат соответствия
- (верно) удостоверение качества
- (верно) накладная

19. ДОКУМЕНТ СОПРОВОЖДАЮЩИЙ МЯСО:

- (верно) ветеринарная справка по форме №4
- ветеринарная справка по форме №5

20. КАТЕГОРИИ МЯСА ГОВЯДИНЫ РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ БОЛЬНЫХ:

- (верно) I и II категории
- тощее

21. ЖУРНАЛ ФИКСИРУЮЩИЙ НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ У РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА:

- С-витаминизации
- (верно) «Здоровье»

22. СРЕДНЯЯ ТЕМПЕРАТУРА В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ НА ПИЩЕБЛОКЕ (В ГРАДУСАХ):

- (верно) +2 +6
- -1 -10

23. СМЕТАНА ЗАКЛАДЫВАЕТСЯ В ПЕРВОЕ БЛЮДО ЗА:

- (верно) 10 мин до окончания варки
- 1 час до окончания варки

24. ВОДА НА ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ НА ПИЩЕБЛОКЕ БЕРЕТСЯ:

- 1 раз в 6 мес
- 1 раз в 3 мес
- (верно) 1 раз в год

25. РАЗВЕДЕНИЯ ХЛОРСОДЕРЖАЩИХ ПРЕПАРАТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ:

- (верно) 0,6%
- (верно) 0,15%
- (верно) 0,2%

26. ЖУРНАЛ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЕДЕТ:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар

27. ЕЖЕДНЕВНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЕ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА СОСТАВЛЯЕТ:

- 100мг
- (верно) 80мг

28. ЗА КЛАДОВУЮ СУТОЧНОГО ЗАПАСА ПРОДУКТОВ ОТВЕЧАЕТ:

- (верно) шеф-повар
- кладовщик
- диетсестра

29. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЖУРНАЛ НА ПИЩЕБЛОКЕ ВЕДЕТ:

- (верно) шеф-повар
- кладовщик
- диетсестра

30. СРОК ХРАНЕНИЯ РЫБЫ МОРОЖЕННОЙ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ +2 + 6 НА ПИЩЕБЛОКЕ СОСТАВЛЯЕТ:

- 3-е суток
- (верно) 48 часов
- 72 часа

31. ПРОДУКТЫ СОДЕРЖАЩИЕ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНА С:

- (верно) зеленый перец
- (верно) черная смородина
- (верно) зелень: укроп петрушка и т.п

32. ОСНОВНЫМИ ПРИЗНАКАМИ ПОРЧИ РЫБЫ ОХЛАЖДЕННОЙ ЯВЛЯЕТСЯ:

- (верно) легкое отделение мяса от кости
- (верно) положительные пробы «на нож»
- ослизненная поверхность

33. В СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ВХОДИТ:

- (верно) дежурный врач
- кладовщик
- старшие медсестры

34. ПРИ ДОБАВЛЕНИИ ПИЩЕВОЙ СОДЫ ДЛЯ ЛУЧШЕГО РАЗВАРИВАНИЯ СУПОВ ИЗ БОБОВЫХ ПРОИСХОДИТ:

- (верно) разрушение витаминов группы В
- разрушение минералов
- горький привкус

35. АСКОРБИНОВАЯ КИСЛОТА РАЗРУШАЕТСЯ ПРИ:

- (верно) t 100 градусов
- t 90 градусов
- t 60 градусов

36. ТАРА ДЛЯ ГОТОВОЙ ПИЩИ ДОЛЖНА БЫТЬ:

- эмалированной
- изготовлена из пищевого алюминия
- (верно) изготовлена из пищевого железа

37. В ОБЯЗАННОСТИ САНИТАРОК-БУФЕТЧИЦ ВХОДИТ:

- (верно) разогрев остывших блюд
- (верно) приготовление не сложных блюд чай, кофе
- приготовление супов

38. ПРИКАЗЫ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ ОТМЕНЕННЫЕ В 2003 ГОДУ:

- (верно) №540
- (верно) №369
- №315

39. ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ ДЕЙСТВУЮЩИЙ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ:

- (верно) 330
- 714
- 345

40. ПРИКАЗ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ ДЕЙСТВУЮЩИЙ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ДЛЯ ДЕТСКИХ СТАЦИОНАРОВ И РОДДОМОВ:

- (верно) №333
- №330
- №540

41. ВЕГЕТАРИАНЦЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТ В СВОЕМ РАЦИОНЕ:

- (верно) мясо, рыбу, кур
- молочные продукты
- растительные продукты

42. В ПРИКАЗЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ №330 ОТМЕНЕНЫ:

- (верно) 15 лечебных столов
- 5 вариантов основных диет
- должностные инструкции

43. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ЖКТ С КРОВОТЕЧЕНИЯМИ ТЕМПЕРАТУРА БЛЮД ДОЛЖНА БЫТЬ:

- (верно) ниже 45 градусов
- 60 градусов
- 80 градусов

44. ПРОДУКТЫ БОГАТЫЕ ПУРИНАМИ:

- (верно) отварное мясо
- (верно) крепкий мясной бульон
- овощной салат

45. ВИДЫ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ЖКТ:

- (верно) оливковое
- (верно) льняное
- подсолнечное

46. ВИД КАШИ ИСКЛЮЧАЕМЫЙ ИЗ ПИТАНИЯ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ КИШЕЧНИКА:

- манная молочная
- овсяная молочная
- (верно) кукурузная молочная

47. НАИБОЛЬШЕЕ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ ГРУППЫ В В:

- (верно) в мясе животных и кур
- рыбе
- (верно) бобовых

48. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ЖЕЛУДКА С ПОВЫШЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ РЕКОМЕНДУЕТСЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА:

- (верно) щелочная
- кислотная

49. СМЫВЫ НА ИЕРСИНИОЗ НА ПИЩЕБЛОКЕ БЕРУТСЯ:

- (верно) с грязных овощей и фруктов
- с готовой продукции
- с рук персонала

50. ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКУЮ ОБСЕМЕНЕННОСТЬ ЛУЧШЕ БРАТЬ С:

- рубленых продуктов
- гарниров
- (верно) порционных продуктов

51. ГОТОВНОСТЬ БЛЮД ИЗ РЫБЫ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО:

- времени готовки
- (верно) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

52. ГОТОВЫЕ РУБЛЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА НА РАЗРЕЗЕ ИМЕЮТ:

- розовый цвет
- (верно) серый цвет

53. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИЯХ ССС БОЛЬНОМУ РЕКОМЕНДУЮТСЯ:

- блюда из мяса
- (верно) блюда из рыбы и птицы
- (верно) блюда из молока и молочных продуктов
- овощи и фрукты

54. ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ВИТАМИНАМИ КРУПЯНЫХ КАШ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВАРИТЬ ИХ НА:

- воде
- (верно) овощном отваре
- (верно) молоке

55. СРОК ХРАНЕНИЯ ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ:

- (верно) 6 мес
- 1 мес
- 1 год

56. СА ЛУЧШЕ УСВАИВАЕТСЯ ИЗ

- (верно) молочных продуктов
- мясных продуктов
- овощей и фруктов

57. ЦВЕТА РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ СОДЕРЖАЩИХ В – КАРОТИН:

- (верно) желтые
- зеленые
- синие
- (верно) красные

58. ВЫПОЛНЕНИЕ НАТУРАЛЬНЫХ НОРМ ПОДСЧИТЫВАЕТСЯ:

- 1 раз в 10 дней
- (верно) 1 раз в месяц
- 1 раз в квартал

59. ПРОДУКТ, СОДЕРЖАЩИЙ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВА ЙОДА:

- (верно) морская капуста
- морковь
- дыня

60. НАИБОЛЬШЕЕ СОДЕРЖАНИЕ КАЛИЯ В:

- (верно) сухофруктах
- свежих фруктах и овощах
- мясе и рыбе

61. БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ ОХЛАЖДЕННОЙ НА ПИЩЕБЛОКЕ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ:

- (верно) двойной тепловой обработке
- одинарной тепловой обработке

62. СРОК ХРАНЕНИЯ МЯСА ОХЛАЖДЕННОГО НА ПИЩЕБЛОКЕ СОСТАВЛЯЕТ:

- 10 суток
- (верно) 3-е суток
- 5-ро суток

63. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ НА ПИЩЕБЛОКАХ ХРАНЯТСЯ:

- (верно) 48 часов
- 24 часа
- 72 часа

64. НЕЛЬЗЯ ГОТОВИТЬ НА ПИЩЕБЛОКАХ ЛПУ:

- (верно) «макаронны по флотски»
- (верно) блинчики с начинкой
- винегрет

65. БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ЗАПЕЧЕННОЙ ПРОХОДЯТ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ:

- (верно) 25-30 мин при температуре 180 – 200 градусов
- 1 час при температуре 100 – 180 градусов
- 2 часа при температуре 200 градусов

66. ПАРОВЫЕ БЛЮДА НА ПИЩЕБЛОКЕ МОЖНО ГОТОВИТЬ ПРИ НАЛИЧИИ:

- (верно) заводской пароварки
- подручных приспособлений

67. ПРИ ИЗМЕНЕНИИ ВЫХОДА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В КАРТОЧКАХ-РАСКЛАДКАХ НУЖНО:

- (верно) пересчитать все компоненты составив пропорцию
- убрать или прибавить какой-то продукт

68.ПРИ РАЗДЕЛКИ НА ПОРЦИИ КУРИЦЫ МОЖНО:

- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с
- (верно) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с

69.ДЛЯ МЕСТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

- (верно) только типографские бланки
- произвольную форму документов

70.В ПРИКАЗЕ №330 МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ УКАЗАНЫ:

- (верно) 5 основных вариантов стандартных диет.
- 10 основных вариантов стандартных диет.
- 3 основных варианта стандартных диет.

71.ПРИКАЗЫ И ИНСТРУКЦИИ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РФ ОТНОСЯТСЯ :

- (верно) к официальной руководящей документации пищеблоков
- к местной документации пищеблока

72.ПРОВЕРКА ВЕСОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ:

- (верно) 1 раз в 6 мес
- 1 раз в год
- 1 раз в 3 мес

73.ГОТОВАЯ ПИЩА МОЖЕТ ХРАНИТЬСЯ ВО ВРЕМЯ РАЗДАЧИ НА МАРМИТЕ:

- (верно) 2 часа
- 3 часа
- 6 часов

74.ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ В СВЕЖИХ ОВОЩАХ И ФРУКТАХ ПРИ ВАРКИ ИХ ЗАКЛАДЫВАЮТ:

- в холодную среду
- в теплую среду
- (верно) в кипящую среду

75.ДЕФРОСТАЦИЯ ГЛУБОКО ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ ПРОИСХОДИТ:

- у батареи

- у включенных плит
- (верно) при комнатной температуре в сыром цехе

76.ФАКТОР СПОСОБСТВУЮЩИЙ БЫСТРОМУ ПРОГОРКАНИЮ ЖИРОВ:

- (верно) яркий свет
- высокая температура воздуха
- соприкосновение с воздухом

77.СОЛАНИН – СОДЕРЖИТСЯ:

- во фруктовом соке
- (верно) позеленевшем картофеле
- в рыбе

78.ОТРАВЛЕНИЕ РЫБОЙ ОПАСНЫ ИЗ-ЗА:

- (верно) прогоркания в ней жиров
- (верно) разложения белка
- разрушения витаминов

79.ЛИПОТРОПНЫЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТА - ЭТО:

- (верно) расщепление жиров
- образование жиров

80.ПРИКАЗ МЗ СССР ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО - ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:

- № 530 от -0-1984 г-
- (верно) № 330 от -0-2003 г-

81.ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ЛПУ НЕСУТ:

- главный врач
- (верно) начмед
- лечащий врач
- (верно) врач – диетолог
- диет сестра

82.ИНСТРУКЦИЯ ПО УЧЕТУ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ЛПУ УТВЕРЖДЕНА ПРИКАЗОМ МЗ :

- №530 от -0-1984 г
- (верно) № 330 от -0-2003 г

83. ПОЛНАЯ МАТЕРИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИЕМ, ХРАНЕНИЕ И ОТПУСК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ЛПУ ВОЗЛАГАЕТСЯ НА:

- главного врача
- врача диетолога
- диетсестру
- (верно) заведующего складом (кладовщика)

84. ЗА ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ, НАХОДЯЩИЕСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ, ПОЛНУЮ МАТЕРИАЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ НЕСУТ:

- главный врач
- врач – диетолог
- диетсестра
- (верно) кладовщик
- (верно) шеф – повар

85. СВЕДЕНИЯ О НАЗНАЧЕННЫХ ДИЕТАХ ПАЛАТНАЯ МЕДСЕСТРА ЕЖЕДНЕВНО ВНОСИТ В:

- (верно) порционник
- меню - раскладку
- номенклатуру диет
- меню

86. СВЕДЕНИЯ О НАЛИЧИИ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ НА 9 ЧАСОВ УТРА, ПОДАЮТСЯ ДИЕТСЕСТРЕ:

- (верно) старшими медсестрами отделений
- заведующими отделений
- главной медицинской сестрой

87. ОСНОВНОЙ ДОКУМЕНТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА КУХНЕ И ВЫДАЧИ НА ОТДЕЛЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ:

- порционник отделения
- (верно) меню - раскладка
- заявка на питание
- ежедневное меню
- таблица химического состава блюд

88. ПРЕДВАРИТЕЛЬНУЮ ПРОВЕРКУ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПРОИЗВОДЯТ ПРИ ИХ ПРИЕМКЕ НА СКЛАД:

- врач-диетолог

- (верно) Диетсестра
- (верно) зав-складом
- шеф – повар

89.ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ:

- главной медсестры
- (верно) диетсестры или диетврача
- главного врача
- (верно) шеф- повара
- буфетчиц

90.КОНТРОЛЬ СОБЛЮДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКИХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:

- врач-диетолог
- (верно) диетсестра
- (верно) зав-производством (шеф - повар)
- дежурный врач

91.ВЕС ПОРЦИЙ ГОТОВЫХ БЛЮД ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ НОРМАМ:

- закладки
- (верно) выхода готовой продукции

92.ПОЛУЧАЕТ И ДОСТАВЛЯЕТ ПИЩУ ДЛЯ БОЛЬНЫХ НА ОТДЕЛЕНИЯ:

- старшая медсестра
- диетсестра пищеблока
- (верно) буфетчица
- дежурная медсестра
- санитарка

93.РАЗДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ БОЛЬНЫМ С МОМЕНТА ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ ПОЗДНЕЕ:

- 1 часа
- (верно) 2 часов
- 3 часов

94.ТЕМПЕРАТУРА ГОРЯЧИХ БЛЮД ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНА БЫТЬ:

- 45 - 50° С

- (верно) 57 - 62° С
- 70- 90° С

95.ТЕМПЕРАТУРА ХОЛОДНЫХ БЛЮД ПРИ РАЗДАЧЕ :

- (верно) не ниже 15° С
- не выше 20° С
- не ниже 25° С

96.ВТОРЫЕ БЛЮДА И ГАРНИРЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ БОЛЬНЫХ ПРИ РАЗДАЧЕ ДОЛЖНЫ МЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ НИЖЕ:

- + 40°
- + 50°
- + 55°
- (верно) + 65°
- + 75°

97.ПЕРЕЧЕНЬ И КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ ДЛЯ ПЕРЕДАЧИ ПО ДИЕТАМ УТВЕРЖДАЕТ :

- зав- отделением
- начмед
- (верно) совет по питанию
- врач-диетолог

98.СОСТАВ И КОЛИЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ТЕЧЕНИЕ СУТОК – ЭТО:

- режим питания
- (верно) пищевой рацион
- физиологическая потребность
- диетотерапия

99.РЕЖИМ ПИТАНИЯ ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА:

- шестиразовый
- (верно) четырехразовый
- трехразовый

100. СУТОЧНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА В УГЛЕВОДАХ:

- (верно) 300 - 400 г-
- 400 - 500 г-
- 600 - 700 г-

3.4. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы

Диплом о профессиональной переподготовки установленного образца.

4. Организационно-педагогические условия

4.1. Требования к кадровому обеспечению программы

Реализация Программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов с высшим или средним медицинским образованием, имеющих опыт работы в области профессиональной деятельности в сфере здравоохранения, соответствующий преподаваемым темам Программы, и дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению программы

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

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- мебель и стационарное учебное оборудование;
- медицинское оборудование и инструментарий;
- хозяйственные предметы;
- учебно-наглядные пособия (манекен-симулятор для отработки СЛР, автоматический внешний дефибриллятор, симулятор младенца для отработки СЛР, коврики, косынки медицинские, жгуты кровоостанавливающие, расходные материалы (лицевые экраны, антисептик кожный, бинты марлевые, лейкопластырь, пакеты гипотермические, повязки противоожоговые и др.);
- лекарственные препараты;
- медицинская документация;
- литература.

Технические средства обучения:

- компьютерная техника, мультимедиа-проектор или интерактивная доска.

Технологическое оснащение рабочих мест:

- компьютерные программы (обучающие, контролирующие);
- методические учебные материалы на электронных носителях;
- справочные материалы;

- локальная сеть;
- доступ к сети Интернет.

4.3. Требования к информационному обеспечению программы

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

Основная литература:

1. Гурвич, М.М. Диетология: полное руководство / М.М.Гурвич. - М.: Эксмо, 2019. -512 с.
2. Диетология: Руководство / Под ред. А .Ю. Барановского; 3-е изд. - СПб:Питер,2020. - 1024 с.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / Под ред.проф. Т.Э. Боровик - М.:МИА, 2020. - 720 с.
4. Лечебное питание детей первого года жизни/ под ред.А.А.Баранова, В.А.Тутельяна - М.: Союз педиатров России, 2021. - 168 с.
5. Основы сестринского дела /под ред. Б.В.Кабарухина.- Ростов н/Д: Феникс, 2019.
6. Шевченко, В.П. Клиническая диетология / В.П.Шевченко; под ред. В.Т.Ивашкина. -М.:ГЭОТАР - Медиа, 2021. - 256 с.

Дополнительная литература:

1. Детское питание: : руководство для врачей / Под ред. В.А.Тутельяна, И.Я.Коня. -М.: МИА, 2019.
2. Кильдиярова, Р. Р., Питание здорового ребенка : руководство / Р. Р. Кильдиярова. -М.: ГЭОТАР - Медиа, 2019.
3. Клиническая диетология детского возраста : руководство для врачей / Под ред.проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. - М.: МИА, 2020. - 720 с.
4. Отвагина, Т.В. Неотложная медицинская помощь: учебник / Т.В.Отвагина - Ростовн/Д: Феникс, 2021. – 251 с..
5. Рогозина, И.В. Медицина катастроф / И.В.Рогозина - М. ГЭОТАР-Медиа, 2019. -152 с.