Автономная некоммерческая организация учебный центр дополнительного профессионального образования «Академия»
(АНО УЦ ДПО «Академия»)

СОГЛАСОВАНО
Педагогическим советом
АНО УЦ ДПО «Академия»

протокол № 1 от «10» января 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор_____П.Г. Лене

«10» января 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01C9E7AF00AFAFF6B44AE55B3AEB9B42B9
Владелец: Беккерман Римма Витальевна
Действителен: с 20.02.2023 до 20.02.2024

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ
«ДИЕТОЛОГИЯ»

г. Томск

СОДЕРЖАНИЕ

1.НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ 3

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА 4

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ 6

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 7

5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН 7

5.2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 8

5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 12

5.4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН 13

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ 15

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 16

ПЕРЕПОДГОТОВКИ 16

8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ 18

9. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ 29

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273- ФЗ.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017г. № 816 «Об утверждении порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ.
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология"
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. №502 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 августа 2014 г. №1076 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология (уровень подготовки кадров высшей квалификации)».

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

- Дополнительная профессиональная программа (программа профессиональной переподготовки) «Диетология» (далее - ДПП ППП) разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», с учетом требований приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам». В ходе освоения ДПП ППП слушателями приобретаются новые профессиональные компетенции согласно приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 г. №502 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 34.02.01 Сестринское дело», приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 августа 2014 г. №1076 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 31.08.34 Диетология (уровень подготовки кадров высшей квалификации)», приказу Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю "диетология", Федерального закона от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".

Реализация ДПП ППП направлена на приобретение новых компетенций необходимых для профессиональной деятельности в сфере диетологии, а также приобретение и углубление теоретических и практических знаний в указанной сфере и приобретения новой квалификации. К освоению ДПП ППП допускаются лица, имеющие наличие среднего профессионального по одной из специальностей: «Акушерское дело», «Лечебное дело», «Сестринское дело» и (или) высшего медицинского образования.

Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование могут быть зачислены на обучение. В этом случае диплом выдается после предоставления копии диплома о среднем профессиональном и (или) высшем образовании

Форма обучения слушателей – заочная с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. ДПП ППП трудоемкостью 256 часов. Срок освоения 1,5 месяца (6 недель). Освоение ДПП ППП завершается итоговой аттестацией в форме выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) и экзамена в виде тестирования. Лицам, успешно освоившим ДПП ППП и прошедшим итоговую аттестацию, выдается диплом установленного образца о профессиональной переподготовке с правом ведения профессиональной деятельности в сфере социальной работы.

Данная ДПП ППП направлена на приобретение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в сфере диетологии, приобретение и углубление теоретических и практических знаний в области диетологии, которые необходимы для исполнения должностных обязанностей специалиста медицинской сестры диетической (подготовка слушателя к выполнению трудовых функций) и приобретения новой квалификации: Медицинская сестра диетическая.

Цель программы: совершенствование теоретических знаний и приобретение профессиональных компетенций, необходимых по организации лечебного питания в организациях лечебно-профилактического профиля, а также санаторно-курортных предприятиях, профилакториях и пансионатах и выполнения должностных обязанностей по организации видов лечебного питания с учетом особенностей питания различных категорий лиц, а также санитарно-гигиенических требований к организации питания в отделениях медицинских организациях

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Областью профессиональной деятельности слушателей, освоивших ДПП ППП, является осуществление профессиональной деятельности в должности «медицинская сестра диетическая»

Объектами профессиональной деятельности являются: больницы, госпиталя, санатории, детские сады, комбинаты, центры развития, гимназии, лицеи и др.

3.2 Виды профессиональной деятельности и задачи, которые должны быть готовы решать слушатели, освоившие ДПП ППП

Видами профессиональной деятельности ДПП ППП «Диетология» являются:

− профилактической деятельности;

− реабилитационной деятельности и санитарно-курортного лечения;

− диагностической деятельности ;

− психолого-педагогической деятельности.

Слушатель, освоивший программу, должен выполнять следующие задачи:

1. Применять законодательство РФ в сфере здравоохранения, технических регламентов, международных и национальных стандартов, рекомендаций, международной системы единиц, действующих международных классификаций, а также документации для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций;

2.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

3. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, пациентами;

4. Организовывать рабочее место с соблюдением требований охраны труда, производственной санитарии, инфекционной и противопожарной безопасности;

5. Способствовать к формированию безопасной среды в медицинской организации;

6. Использовать нормативную документацию, принятую в сфере охраны здоровья (законодательство Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, международную систему единиц, действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы медицинских организаций;

7. Формировать у пациентов и членов их семей мотивацию, направленную на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Результатом профессиональной переподготовки слушателями по ДПП ППП является формирование профессиональных компетенций за счет приобретения знаний и умений в области профессиональной деятельности в Российской Федерации. Слушатель, освоивший ДПП ППП должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (далее ПК):**

ПК-1 Способен к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепления здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния причин и условий возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания ;

ПК-2 Способен к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными;

ПК-3 Способен к проведению противоэпидемических мероприятий, организации защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки, стихийных бедствиях и иных чрезвычайных ситуациях ;

ПК-4 Способен к применению социально-гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослых и подростков;

ПК-5 Способен к определению у пациентов патологических состояний, симптомов, синдромов заболеваний, нозологических форм в соответствии с Международной статистической классификацией болезней и проблем, связанных со здоровьем;

ПК-6 Способен к применению методов лечебного питания у пациентов, нуждающихся в медицинской помощи;

ПК-7 Способен к оказанию медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участию медицинской эвакуации ;

ПК-8 Способен к применению природных лечебных факторов, лекарственной немедикаментозной терапии и других методов у пациентов, нуждающихся в медицинской реабилитации и санаторно-курортном лечении;

ПК-9 Способен к формированию у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих;

ПК-10 Способен к применению основных принципов организации и управления в сфере охраны здоровья граждан, в медицинских организациях и их структурных подразделениях;

ПК-11 Способен к участию в оценке оказания медицинской помощи с использованием основных медико-статистических показателей ;

ПК-12 Способен к организации медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе медицинской эвакуации .

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
5.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование дисциплины	Количество часов			Форма контроля
		Всего	**аудит.**	**самост.**	
1	Нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения и организации питания	24		24	Зачет
2	Основы медицины катастроф	34		34	Зачет
3	Общая диетология	32		32	Зачет
4	Гигиена питания	46		46	Зачет
5	Лечебная кулинария	32		32	Зачет
6	Детская диетология	50		50	Зачет
7	Выпускная квалификационная работа	30		30	Экзамен
8	Итоговая аттестация	8	8		Экзамен
	Итого	**256**	**8**	**248**	

5.2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
дополнительная профессиональная программа
программа профессиональной переподготовки
«Диетология»
с присвоением квалификации:
«Медицинская сестра диетическая»

Категория слушателей: специалисты со средним профессиональным образованием, бакалавры, специалисты с высшим профессиональным образованием, магистры
Срок обучения – 256 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.
Форма обучения – заочная (с применением дистанционных образовательных технологий) проводится без отрыва от производства по месту нахождения слушателя через Интернет в соответствии с учебно-тематическим планом, обязательным изучением учебных материалов, расположенных на платформе дистанционного обучения АНО УЦ ДПО «Академия» https://sdo.anodpo.ru/ , в СДО, и сдачей итогового зачета (тестирования).
Режим занятий – при любой форме обучения учебная нагрузка устанавливается не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы слушателя.

№ Раздела темы	Наименование разделов и дисциплин	Всего 3 часов	В том числе:	
			Лекции1, СР2	ДОТ4
1	2	3	4	5
Раздел 1	**Нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения и организации питания**	**24**		**24**
Тема 1.1	Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации	2		2
Тема 1.2	Федеральный закон Российской Федерации от 29 ноября 2010 г. N 326-ФЗ "Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации"	2		2
Тема 1.3	Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 г. N 178-ФЗ "О государственной социальной помощи"	2		2
Тема 1.4	Постановление правительства Российской Федерации от 4 октября 2012 г. N 1006 «Об утверждении правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг»	2		2
Тема 1.5	Распоряжение правительства Российской Федерации от 12 октября 2019 г. N 2406-Р «Перечень жизненно необходимых и важнейших лекарственных препаратов для медицинского применения на 2020 год»	2		2
Тема 1.6	Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 февраля 2007 №110 "О порядке назначения и выписывания лекарственных препаратов, изделий медицинского	2		2

	назначения и специализированных продуктов лечебного питания"			
Тема 1.7	Приказ министерства здравоохранения РФ от 29 декабря 2012 г. N 1631Н «Об утверждении порядка определения цен (тарифов) на медицинские услуги, предоставляемые медицинскими организациями, являющимися бюджетными и казенными государственными учреждениями, находящимися в ведении министерства здравоохранения Российской Федерации»	2		2
Тема 1.8	Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 апреля 2012 №406Н "Об утверждении порядка выбора гражданином медицинской организации при оказании ему медицинской помощи в рамках программы государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи"	2		2
Тема 1.9	Приказ министерства здравоохранения РФ от 28 февраля 2019 №108Н "Об утверждении правил обязательного медицинского страхования"	2		2
Тема 1.10	Приказ министерства здравоохранения РФ от 15 декабря 2014 г. N 834Н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению	1		1
Тема 1.11	Приказ министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125Н "Национальный календарь профилактических прививок РФ и календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	1		1
Тема 1.12	Приказ министерства здравоохранения РФ от 10 мая 2017 №203Н "Об утверждении критериев оценки качества медицинской помощи"	1		1
Тема 1.13	Приказ министерства здравоохранения РФ от 2 июня 2015 №290Н "Об утверждении типовых отраслевых норм времени на выполнение работ, связанных с посещением одним пациентом врача-педиатра участкового, врача-терапевта участкового, врача общей практики (семейного врача), врача-невролога, врача-оториноларинголога, врача-офтальмолога и врача-акушера-гинеколога"	2		2
Тема 1.14	Приказ министерства здравоохранения РФ от 13 марта 2019 №124-Н "Об утверждении порядка проведения профилактического	1		1

	медицинского осмотра и диспансеризации определенных групп взрослого населения"			
Тема 1.15	Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2016 г. N425Н "об утверждении порядка ознакомления пациента либо его законного представителя с медицинской документацией, отражающей состояние здоровья пациента"	1		1
Раздел 2	**Основы медицины катастроф**	**34**		**34**
Тема 2.1	Список используемых сокращений	2		2
Тема 2.2	Задачи, организационная структура и основы деятельности всероссийской службы медицины катастроф	8		8
Тема 2.3	Медицинская защита населения и спасателей в чрезвычайных ситуациях	8		8
Тема 2.4	Подготовка лечебно-профилактического учреждения к работе при чрезвычайных ситуациях	8		8
Тема 2.5	Организация лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях	8		8
Раздел 3	**Общая диетология**	**32**		**32**
Тема 3.1	Базисные сведения о важнейших видах обмена веществ	6		6
Тема 3.2	Научные основы питания здорового и больного человека	6		6
Тема 3.3	Потребность организма в белке и энергии	6		6
Тема 3.4	Роль витаминов в питании и коррекция нарушений витаминного обмена	6		6
Тема 3.5	Роль микро- и макроэлементов в питании	2		2
Тема 3.6	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания	6		6
Раздел 4	**Гигиена питания**	**46**		**46**
Тема 4.1	Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор	8		8
Тема 4.2	Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека	8		8
Тема 4.3	Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	8		8
Тема 4.4	Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	8		8
Тема 4.5	Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания	8		8
Тема 4.6	Кишечные инфекции пищевые отравления и гельминтозы	6		6
Раздел 5	**Лечебная кулинария**	**32**		**32**
Тема 5.1	Основы лечебной кулинарии	8		8
Тема 5.2	Питание взрослого населения	8		8
Тема 5.3	Питание беременных, рожениц и кормящих женщин	8		8

Тема 5.4	Питание пожилых лиц	8		8
Раздел 6	**Детская диетология**	**50**		**50**
Тема 6.1	Методические рекомендации по детскому питанию	50		50
Раздел 7	**Выпускная квалификационная работа**	**30**		**30**
Раздел 8	**Итоговая аттестация**	**8**	**8**	
	Итого	**256**	**8**	**256**

**Примечание:*

1 Для всех видов аудиторных занятий (лекции, практические занятия) устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

2 Самостоятельная работа слушателей

3 При применении дистанционных образовательных технологий за час принимается мера объема материала, намечаемого к изучению в течение академического часа.

4 При применении дистанционных образовательных технологий все аудиторные занятия (лекции, практические занятия) заменяются на самостоятельное изучение слушателем учебных материалов и самостоятельное выполнение практических заданий, размещенных в системе дистанционного обучения.

5.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование дисциплины	Количество часов	Месяц	
			1	2
1	Нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения и организации питания	24	24	
2	Основы медицины катастроф	34	34	
3	Общая диетология	32	32	
4	Гигиена питания	46	46	
5	Лечебная кулинария	32	24	8
6	Детская диетология	50		50
7	Выпускная квалификационная работа	30		30
8	Итоговая аттестация	8		8
	Итого	**256**	**160**	**96**

5.4. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

1. Нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения и организации питания

Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации. Федеральный закон Российской Федерации от 29 ноября 2010 г. N 326-ФЗ "Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации". Федеральный закон Российской Федерации от 17 июля 1999 г. N 178-ФЗ "О государственной социальной помощи". Постановление правительства Российской Федерации от 4 октября 2012 г. N 1006 «Об утверждении правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг». Распоряжение правительства Российской Федерации от 12 октября 2019 г. N 2406-Р «Перечень жизненно необходимых и важнейших лекарственных препаратов для медицинского применения на 2020 год». Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 февраля 2007 №110 "О порядке назначения и выписывания лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения и специализированных продуктов лечебного питания". Приказ министерства здравоохранения РФ от 29 декабря 2012 г. N 1631Н «Об утверждении порядка определения цен (тарифов) на медицинские услуги, предоставляемые медицинскими организациями, являющимися бюджетными и казенными государственными учреждениями, находящимися в ведении министерства здравоохранения Российской Федерации». Приказ министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26 апреля 2012 №406Н "Об утверждении порядка выбора гражданином медицинской организации при оказании ему медицинской помощи в рамках программы государственных гарантий бесплатного оказания гражданам медицинской помощи" Приказ министерства здравоохранения РФ от 28 февраля 2019 №108Н "Об утверждении правил обязательного медицинского страхования". Приказ министерства здравоохранения РФ от 15 декабря 2014 г. N 834Н "Об утверждении унифицированных форм медицинской документации, используемых в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь в амбулаторных условиях, и порядков по их заполнению. Приказ министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. N 125Н "Национальный календарь профилактических прививок РФ и календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям". Приказ министерства здравоохранения РФ от 10 мая 2017 №203Н "Об утверждении критериев оценки качества медицинской помощи". Приказ министерства здравоохранения РФ от 2 июня 2015 №290Н "Об утверждении типовых отраслевых норм времени на выполнение работ, связанных с посещением одним пациентом врача-педиатра участкового, врача-терапевта участкового, врача общей практики (семейного врача), врача-невролога, врача-оториноларинголога, врача-офтальмолога и врача-акушера-гинеколога". Приказ министерства здравоохранения РФ от 13 марта 2019 №124-Н "Об утверждении порядка проведения профилактического медицинского осмотра и диспансеризации определенных групп взрослого населения". Приказ министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2016 г. N425Н "об утверждении порядка ознакомления пациента либо его законного представителя с медицинской документацией, отражающей состояние здоровья пациента".

2. Основы медицины катастроф

Список используемых сокращений. Задачи, организационная структура и основы деятельности всероссийской службы медицины катастроф. Медицинская защита населения и спасателей в чрезвычайных ситуациях. Подготовка лечебно-профилактического учреждения к работе при чрезвычайных ситуациях. Организация лечебно-эвакуационного обеспечения населения в чрезвычайных ситуациях.

3. Общая диетология

Базисные сведения о важнейших видах обмена веществ. Научные основы питания здорового и больного человека. Потребность организма в белке и энергии. Роль витаминов в питании и коррекция нарушений витаминного обмена. Роль микро- и макроэлементов в питании. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания.

4. Гигиена питания

Понятие и источники санитарии и гигиены. Санитарный надзор. Основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека. Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания. Кишечные инфекции пищевые отравления и гельминтозы.

5. Лечебная кулинария

Основы лечебной кулинарии. Питание взрослого населения. Питание беременных, рожениц и кормящих женщин. Питание пожилых лиц.

6. Детская диетология

Методические рекомендации по детскому питанию.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Реализация ДПП ППП проходит в полном соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области образования, нормативными правовыми актами, регламентирующими данные направления деятельности. При обучении применяются различные виды занятий - лекции, практическая подготовка и т.д. При этом используются технические средства, способствующие лучшему теоретическому и практическому усвоению программного материала: видеофильмы, компьютеры, мультимедийные программы. Для закрепления изучаемого материала проводится промежуточное тестирование, а также практическая подготовка с использованием кейсов (разбор практических реальных ситуаций). Основные методические материалы размещаются в электронной информационно-образовательной среде с использованием программного продукта - платформы дистанционного обучения.

Процесс обучения предусматривает теоретическое обучение и практическую подготовку. Обучение проходит в АНО УЦ ДПО «Академия», размещенной по адресу: г.Томск, ул. Матросова, 10. Помещение, используемое для образовательного процесса, находится на 1 этаже офисного двухэтажного здания. Учебный класс оборудован столами и стульями, столом для преподавателя. Для демонстрации лекционного материала размещен ноутбук с проектором и доска. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, которые подразумевают использование такого режима обучения, при котором слушатель осваивает ДПП ППП полностью или частично самостоятельно (удаленно) с использованием электронной информационно-образовательной среды (системы дистанционного обучения). Все коммуникации с педагогическим работником осуществляются посредством указанной среды (системы), а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи информации и взаимодействия слушателей и педагогических работников. Электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС) включает в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, которые обеспечивают освоение образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения слушателей (далее – СДО). СДО АНО УЦ ДПО «Академия» включает в себя модульную объектно-ориентированную динамическую учебную среду с учетом актуальных обновлений и программных дополнений, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных курсов и их элементов с использованием программного продукта - платформы дистанционного обучения https://sdo.anodpo.ru/. Доступ слушателей к ЭИОС осуществляется средствами всемирной компьютерной сети Интернет в круглосуточном режиме без выходных дней. Авторизация слушателей АНО УЦ ДПО «Академия» с выдачей персональных логинов и паролей производится методистом. Основой применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в АНО УЦ ДПО «Академия» является положение «Об организации и использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации дополнительных профессиональных программ, основных программ профессионального обучения в автономной некоммерческой организации учебном центре дополнительного профессионального образования «Академия», утвержденное директором и согласованное с педагогическим советом.

Реализация ДПП ППП обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в области педагогических знаний не реже 1 раза в 3 год

7. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Качество освоения программ оценивается итоговыми заданиями, подготовленными для каждой дисциплины (в системе СДО). Итоговая оценка качества освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы и междисциплинарного итогового экзамена в виде тестирования (в системе СДО). Итоговая аттестация, завершающая освоение ДПП ППП, является обязательной. Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки слушателей. К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план. Тематика итоговых выпускных квалификационных работ направлена на решение профессиональных задач. К ВКР предъявляются следующие общие требования: актуальность, конкретность, реальность, практическое применение, обоснование эффективности предлагаемых решений. В содержании работы должны прослеживаться: логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и чёткость формулировок; конкретность изложения результатов работы; доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Содержание ВКР должно соответствовать названию темы. Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие элементы: титульный лист; содержание; введение; главы работы (теоретическая, аналитическая, рекомендательная); заключение; список использованных источников; приложения. Минимальный объем ВКР без приложений должен составлять не менее 30 страниц.

Темы выпускных квалификационных работ определяются АНО УЦ ДПО «Академия». Слушателю предоставляется право выбора темы ВКР или слушатель может предложить свою тему с обоснованием целесообразности ее разработки.

ВКР оценивается в баллах: 5 (отлично); 4 (хорошо); 3 (удовлетворительно); 2 (неудовлетворительно).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, не показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, допустившему серьезные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не справившемуся с выполнением работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему частичное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившим погрешности в выпускной квалификационной работе;

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), предусмотренных программой, изучивших литературу, рекомендованную программой, способному к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшего обучения и профессиональной деятельности;

Оценка «отлично» выставляется слушателю, показавшему полное освоение планируемых результатов (знаний, умений, компетенций), всестороннее и глубокое изучение литературы, публикаций; умение выполнять задания с привнесением собственного видения проблемы, собственного варианта решения практической задачи, проявившего творческие способности в понимании и применении на практике содержания обучения.

Критерии оценивания тестовых работ

Оценка за контроль ключевых компетенций слушателей проводится в баллах. При выполнении заданий ставятся баллы:

5 (отлично) - 80-100% правильно выполненных заданий;

4 (хорошо) - 50-79% правильно выполненных заданий;
3 (удовлетворительно) – 25-49 % правильно выполненных заданий;
2 (неудовлетворительно) – менее 25% правильно выполненных заданий.

8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Выпускная квалификационная работа

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является одной из форм обязательной составляющей итоговой аттестации слушателей по программам профессиональной переподготовки.

Основными целями выполнения и защиты дипломных работ являются:

• углубление, систематизация и интеграция полученных теоретических знаний и практических навыков;

• развитие умения критически оценивать и обобщать теоретические положения;

• применение полученных знаний при решении прикладных задач;

• стимулирование навыков самостоятельной аналитической работы;

• овладение современными методами научного исследования;

• выяснение подготовленности слушателей к практической деятельности в условиях рыночной экономики;

• презентация навыков публичной дискуссии и защиты научных идей, предложений и рекомендаций.

ВКР должна привить слушателю навыки творческого изучения и решения актуальных проблем конкретной специальности. Выпускная квалификационная работа выполняется слушателем по материалам, собранным им лично. Рекомендуемый объем ВКР - от 30 до 55 страниц печатного текста без приложений. Оформление работы должно соответствовать требованиям, согласно приказу АНО УЦ ДПО «Об утверждении методических рекомендаций по написанию выпускной квалификационной работы».

Слушателю может предоставляться право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Примерные темы выпускной квалификационной работы

1. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.
2. Продукты диетического питания.
3. Применение биологически активных добавок.
4. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
5. Применение минеральных вод.
6. Специальные лечебные диеты.
7. Рагрузочно-диетическая терапия.
8. Применение соевых продуктов в диетическом питании.
9. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в лечебно-профилактических учреждениях.
10. Пищевые отравления и их профилактика.
11. Энтеральное и парентеральное питание.
12. Принципы рационального питания.
13. Белково-энергетическая недостаточность, ее коррекция.
14. Оценка состояния питания.
15. Способы приготовления диетических блюд.
16. Диетотерапия у больных с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

17. Диетотерапия у пациентов с аллергическими заболеваниями легких.
18. Диетотерапия у больных с заболеваниями гепато-билиарного тракта.
19. Диетотерапия у больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.
20. Диетотерапия у пациентов с заболеваниями почек.
21. Диетотерапия у больных с заболеваниями поджелудочной железы.
22. Диетотерапия при ожирении.
23. Питание беременных, рожениц, кормящих матерей.
24. Питание пожилых людей.
25. Лечебное питание при болезнях суставов.
26. Лечебное питание в экологически неблагополучных районах.
27. Питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.
28. Лечебное питание после операции на органах пищеварения.
29. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях с преимущественным поражением центральной нервной системы.
30. Питание в профилактике и лечении онкологических заболеваний.

8.2. Контрольные вопросы к итоговому экзамену

Вопросы для тестирования

1. Контроль за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены осуществляет
А) заведующий пищеблоком
Б) шеф повар
В) врач-диетолог+
Г) медицинская сестра диетическая

2. Результаты медицинского осмотра медицинская сестра диетическая ежедневно перед началом рабочей смены заносит в
А) журнал здоровья +
Б) ведомость контроля за питанием
В) журнал витаминизации третьих и сладких блюд
Г) журнал бракеража готовой кулинарной продукции

3 Тщательную уборку помещений буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств производят
А) ежедневно после ужина+
Б) ежедневно после обеда
В) ежедневно перед завтраком

4. Учет диет в медицинской организации ведется
А) врачом-диетологом
Б) лечащим врачом+
В) палатными медицинскими сестрами
Г) медицинской сестрой диетической

5.Специальные рационы
А) 0-1; 0-11; 0-111; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

Б) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

В) высокобелковая диета при активном туберкулезе+
Г) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.

6. Энергетическая ценность диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета)____Ккал
А) 2120-2650
Б) 2170-2480+
В) 2080-2690
Г) 1340-1550

7. Диетические (профилактические) пищевые продукты характеризующиеся низким содержанием насыщенных жиров, высоким содержанием пищевых волокон, содержащие про- и пребиотики, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины с, е, а, бета-каротин), повышенным содержанием цинка, селена характеризуются
А) снижением риска развития железодефицитной анемии
Б) предупреждением развития эндемических заболеваний, связанных с дефицитом незаменимых пищевых веществ(витаминов, микроэлементов)
В) снижением риска развития остеопении и остеопороза+
снижением риска развития диспластических процессов

8. Энергетической ценностью пищи является
А) расход энергии на метаболизм пищевых веществ в организме
Б) расход энергии на поддержание жизненно важных процессов у человека (клеточного метаболизма, дыхания, кровообращения, пищеварения, внутренней и внешней секреции, нервной проводимости, мышечного тонуса) в состоянии физического покоя (например, сна)
В) количество энергии, высвобождаемое при окислении 1 грамма пищевого вещества в организме+
Г) количество энергии, которое высвобождается при окислении пищевых веществ

8. Сильно повышенный риск развития сопутствующих заболеваний существует при
А) нормальной массе тела
Б)ожирении III степени+
В) ожирении II степени
Г) ожирении I степени

9.При отсутствии полного набора продуктов на пищеблоке, предусмотренного сводным семидневным меню
А) возможна замена одного продукта другим при сохранении химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов +
Б)не возможна замена одного продукта другим, необходима срочная закупка необходимого продукта
В) возможна замена одного продукта другим без сохранения химического состава и энергетической ценности используемых лечебных рационов
Г) необходимо срочно пересмотреть меню, с учетом имеющихся продуктов

10. Разгрузочные диеты

А) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.
Б) высокобелковая диета при активном туберкулезе+
чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.
В) 0-1; 0-11; 0-111; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

11. Особенность кулинарной обработки блюд в основном варианте стандартной диеты состоит в том, что блюда готовятся в
А)отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару.
Б)отварном виде или на пару, протертые и непротертые.+
отварном виде или на пару, запеченные.
В) отварном виде или на пару, без соли.

12. Низкий риск развития сопутствующих заболеваний существует при
А) ожирении I степени
Б) нормальной массе тела+
В) дефиците массы тела
Г) избыточной массе тела

13. Особенность кулинарной обработки блюд в диете с механическим и химическим щажением (щадящая диета) состоит в том, что блюда готовятся в
А) отварном виде или на пару, протертые и непротертые +
Б) отварном виде, без соли, на пару, не протертые
В) отварном, тушеном, запеченном, протертом и не протертом виде, на пару
Г) отварном виде или на пару, без соли

14. При хронических заболеваниях почек, хронической почечной недостаточности, глютеновой энтеропатии, фенилкетонурии рекомендуются диетические (лечебные) пищевые продукты с
А) модификацией витаминно-минерального компонента: продукты, обогащенные витаминно-минеральными комплексами, продукты с пониженным содержанием натрия, солезаменители, продукты, обогащенные йодом+
Б) модификацией белкового компонента: продукты с частичной заменой животного белка, на растительный белок, продукты с пониженным содержанием белка и безбелковые продукты
В) модификацией углеводного компонента: моно- и дисахариды сахарозаменители, подсластители, продукты с их включением), полисахариды (природные и синтетические источники пищевых волокон, продукты с их включением)
Г) модификацией жирового компонента: продукты с пониженным содержанием жира, продукты с включением липотропных факторов, продукты с модифицированным жирнокислотным составом

15. "Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании" составляет
А) лечащий врач
Б) палатная медицинская сестра
В) врач-диетолог+
Г) медицинская сестра диетическая

16. В диетическом питании используются умеренно жирные сорта рыб: карп, лещ, окунь морской, сом, ставрида, содержание жира в ней не превышает__%

А) 10-15
Б) 5-10+
В) 4-8
Г) 2-4

17. Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) в документации пищеблока обозначается как
А) шд
Б) НКД +
В) НБД

18. Диеты, используюмые наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем
А) хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты,специальные рационы +
Б) специализированные диеты, специальные рационы
В) разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы
Г) хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы

19. Пищевой продукт высокобелковый - это пищевой продукт, содержание белка в котором обеспечивает не менее __% энергетической ценности продукта
А) 40
Б) 30
В) 50+
Г) 20

20.Меню-раскладка утверждается главным врачом и подписывается
А) бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)+
Б) врачом-диетологом, бухгалтером, заведующим производством (шеф-поваром)
В) врачом-диетологом
Г) медицинской сестрой диетической

21. Нормы лечебного питания на одного больного являются основанием для
А) мониторинга применяемости диет в медицинской организации
Б) мониторинга полноценности по химическому и энергетическому составу применяемых диет в медицинской организации+
В) формирования в субъектах РФ тарифов на оплату оказания медицинской помощи
Г) анализа равномерности финансирования медицинской организации по кварталам года

22. Показаниями для включения в рацион продуктов модифицированных по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные являются
А) фенилкетоурия, глютеновая энтеропатия (целиакия), лактазная недостаточность
Б) аллергические заболевания
В) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофии +
ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

23. Медицинский работник несет уголовную ответственность в случае
А) отсутствия на рабочем месте без уважительных причин в течение четырех часов подряд

Б) нарушения требований санитарных норм и правил
В) нарушения требований пожарной безопасности+
Г) занятия незаконной медицинской деятельностью

24. Отбор готовых блюд для лабораторного анализа (определение химического состава и энергетической ценности с учетом потерь при холодной и термической обработке) осуществляется учреждениями госсанэпиднадзора м3 рф

А) в плановом порядке в присутствии главного врача+
Б) в плановом порядке в присутствии врача-диетолога или медицинской сестры по диетологии
В) в плановом порядке
Г) в плановом порядке в присутствии зав. производством

25. При состоянии больного средней тяжести объем введенного легкоусвояемого белка в стандартные диеты состоит на

А) средней тяжести 80 - 75% из белка пищевых продуктов и 20% - 25% из белка диетических продуктов+
Б) 70 - 75% из белка пищевых продуктов и 30% - 25% из белка диетических продуктов
В) 65 - 70% из белка пищевых продуктов и 35% - 30% из белка диетических продуктов
Г) 60 - 65% из белка пищевых продуктов и 40% - 35% из белка диетических продуктов

26. Пищевой продукт с низким содержанием насыщенных жиров - это пищевой продукт, содержание насыщенных жиров в котором не превышает

А) 0,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта+
Б) 1,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
В) 2,5 г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта
Г)2г/100 г или 0,75 г/100 мл продукта

27. Специализированными пищевыми продуктами являются

А) пищевые продукты, предназначенные для снижения риска развития распространенных алиментарнозависимых состояний или заболеваний, подтвержденного на основе принципов доказательной медицины
Б) продукты, предназначенные для систематического (регулярного) употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе функциональных ингредиентов, способных оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10% до 50% от суточной физиологической потребности+
В) пищевые продукты с заданным химическим составом за счет обогащения, элиминации или замещения макро- и микронутриентов другими пищевыми компонентами, обладающие определенными органолептическими свойствами, готовые к употреблению в качестве дополнительного питания, предназначенные для коррекции рационов питания различных категорий населения

28. Показаниями для включения в рацион продуктов с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахаридов (сахарозаменителей, подсластителей, продуктов с их

включением), полисахаридов (природные и синтетические источники пищевых волокон, продуктов с их включением) являются
А) обострения заболеваний желудка, тонкой и толстой кишки, состояния после резекции желудка и кишечника, алиментарные дистрофи
Б) атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертрофия левого предсердия, гипертоническая болезнь, заболевания желудочно-кишечноготракта, анемии, остеопороз, гипотиреоз, недостаточность витаминов, минеральных веществ
В) ожирение, атеросклероз, ишемическая болезнь сердца, гипертоническая болезнь, сахарный диабет, панкреатит, демпинг-синдром, дискинезия желчевыводящих путей и толстой кишки+
Г) ожирение, сахарный диабет типа 2, гипертрофия левого предсердия, энергетическая недостаточность

29. Соответствие диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета) и ранее применявшихся диет номерной системы
А) 4а, 4г, 5n (II вариант), 7в, 7г, 9,106,11, R-l, R-II
Б) 1,2, 3, 5, 6,7, 9,10,12,13,14,15
В) 8,8а, 86,9а, 10с+
Г) 76,7а

30. При расчете химического состава и энергетической ценности стандартных диет учитывается
А) готовая масса в граммах+
Б) масса (в граммах) брутто
В) масса (в граммах) нетто
Г)масса съедобной части продукта

31. Питание всех пациентов отделения проводят

А) в специально выделенном помещении - столовой+
Б) в специально выделенном помещении - столовой, за исключением тяжелобольных в палатах
В) в буфете, за исключением тяжелобольных

32. Модификация химического состава и энергетической ценности стандартных диет проводится за счет
А) витаминизации блюд
Б) увеличения размера порций+
В) включения смесей белковых композитных сухих
Г) уменьшения размера порций

33. Диетические (профилактические) пищевые продукты характеризующиеся повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов характеризуются снижением риска развития
А) нарушений процесса пищеварения +
Б) нарушений углеводного обмена
В) нарушений липидного обмена
Г) диспластических процессов

34.Внеочередные проверки веса и количества готовых блюд в отделениях администрацией совместно с представителем общественных организаций и медицинской сестрой диетической проводятся не реже одного раза в
А) квартал
Б) полугодие+
В) месяц
Г) неделю

35.Руководство медицинскими сестрами диетическими в медицинской организации осуществляет
А)заведующий отделением+
Б) врач-диетолог
В) заместитель главного врача
Г) главный врач

36. Стандарт медицинской помощи при различных заболеваниях и состояниях включает
А) виды лечебного питания +
Б) рекомендуемые штатные нормативы
В) оснащение медицинской организации
Г) правила организации деятельности медицинской организации

37. Энергетическая ценность первого завтрака в % от общей калорийности составляет
А)20-25
Б)5-10+
В) 30
Г) 40

38. Энергетическая ценность обеда в % от общей калорийности составляет
А) 5-10
Б) 20-25+
В) 40
Г) 30

39. Выдача готовой пищи на пищеблоке медицинской организации осуществляется
А) после расфасовки ее в термосы для доставки в отделения+
только после снятия пробы
Б) через 1 час после приготовления пищи
В) после разрешения дежурного врача

40. Для уменьшения потери витамина с и минеральных солей при варке овощи
А) замачивают в холодной воде на 2-3часа, промывают
Б) варят на медленном огне 2-3 часа+
В) закладывают в горячую воду, варят в закрытых крышкой емкостях
Г) закладывают в холодную воду, варят в закрытых крышкой емкостях

41. Мелкие сыры хранят
А) в таре производителя
Б) завернутыми в пергамент, в лотках+
В) в потребительской таре на полках или стеллажах
Г) без тары на чистых стеллажах

42. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят

А) при температуре +3 /- 6 град. С не более 4 ч., заправляют салаты и винегреты пациенты во время приема пищи
Б)при температуре +4 /- 2 град. С не более 3 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.
В) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты не следует+
Г) при температуре +4 /- 2 град. С не более 6 ч., заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

43. Продукты на складе пищеблока следует хранить

А) по срокам хранения: скоропортящиеся, длительного хранения+
по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты
Б) по видам продукции: органического; неорганического происхождения
В) по видам продукции: растительного; животного происхождения

44. Диетические (профилактические) пищевые продукты низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, с повышенным содержанием пнжк омега-б и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, 45.повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), с повышенным содержанием растворимых пищевых волокон (пектина), с повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов(витамины с, е, а, бета-каротин), с повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, с повышенным содержанием флавоноидов, с повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианатов) характеризуются снижением риска развития
А) диспластических процессов +
Б) нарушений липидного обмена

46. Крупные сыры хранят
А) в холодильниках+
Б) без тары на чистых стеллажах
В) в таре производителя
Г) завернутыми в пергамент, в лотках

47. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят
А) на подтоварниках в сухих прохладных помещениях
Б) в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках+
в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах
В) в холодильных камерах в специальных контейнерах

48. Поточностьтехнологического процесса приготовления блюд должна исключать возможность контакта

А) мясной и молочной продукции+
Б) сырых и готовых к употреблению продуктов
В) сырых продуктов и круп
Г) готовых первых, вторых и порционных блюд

49. Основными видами пищеварения являются
А) собственное, симбионтное, аутолитическое +

Б) симбиотное, внеклеточное
В) собственное, внутриклеточное
Г) собственное, молекулярное

50. Смеси белковые композитные сухие добавляют в каши за_(мин) до окончания варки

А) 2
Б) 15+
В) 3-5
Г) 10

51. Время варки яиц с момента закипания составляет___минут
А) 10 +
Б) 5
В) 15
Г) 7

52. Суточные пробы готовой пищи оставляются ежедневно в размере
А) одной порции или 100-150 г каждого блюда +
Б) одной или двух порции
В) одной порции или 150-200 г каждого блюда
Г) двух порции или 200-250 г каждого блюда

53.Птицу мороженую или охлажденную хранят
А) в подтоварниках, укладывая в штабеля в специально приготовленных контейнерах
Б) подвешивая на крюк
В) в таре поставщика+
на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля

54.Для приготовления жидких каш необходимо соотношение на1 кг ___(литр) жидкости
А) 1,2-1,7
Б) 3,2-3,7
В) 1,2-2,5+
Г) 4,2-5,7

55. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии

А) весы, пищевом термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложек, вилок, ножей, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка +
Б) весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов,линейка
В) одноразовые контейнеры, посуда, весы
Г) весы, пищевой термометр, чистая посуда

56. Пассерование - это тепловая обработка продукта
А) с помощью масла, воды и более плотных или кислых жидкостей (сметана, сок, уксус, сливки), соединенных вместе
Б) предварительно отваренного или сырого продукта в духовке, в жарочном шкафу, при температуре 150-250+
В) методом кратковременного обжаривания с небольшим количеством жира
Г) в кипящей жидкости (воде, молоке, сиропе, бульоне, отваре), кроме масла и сахаров, или в атмосфере водяного пара

57. А мороженные овощи
А) закладывают в холодную воду, предварительно размораживая, варят в течении 10-15 минут
Б) замачивают на 10 минут в горячей воде, кипятят 5-10 минут
В) размораживают, промывают, кипятят 15-20 минут+
Г) варят в воде или на пару, предварительно не размораживая, в течении 10-15 минут

58. Пищевые отходы собирают
А) в специальные желтые пакеты
Б) в промаркированную тару (ведра, бачки с крышками)+
В) в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения
Г) в мусорные баки медицинской организации

59. Влажная уборка в производственных цехах пищеблока проводится
А) регулярно
Б) в соответствии с утвержденным графиком, с применением моющих и дезинфицирующих средств
В) ежедневно+
Г) ежедневно, с применением моющих и дезинфицирующих средств

60. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать +
посуду из нержавеющей стали
А) эмалированную посуду
Б) стеклянную посуду
В) алюминиевую посуду

9. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1.Тутельяна В.А. Справочник по диетологии / В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова - М.: Медицина, 2012. - 544 с.

2. Барановский А.Ю. Диетология / А.Ю Барановский – СПб.: Питер, 2016. - 960 с.

3. Справочник по диетологии. Под ред. А.А. Покровского, М.Л. Самсонова. - Москва, Медицина, 1981 - 704 с.

4. Разработка и практическое применение диетологических рекомендаций, сформулированных применительно к продуктам питания. - Доклад ФАО/ВОЗ - Женева, ВОЗ - 1999

5. Павлоцкая Л.Ф., Дуденко Н.В., Эйдельман М.М. Физиология питания. - М., Высш. шк., 2009 - 368 с.

6. Барановский А.Ю., Кондрашина Э.А., Назаренко Л. И. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». – 2013.

7. Барановский А.Ю. Назаренко Л.И. Ошибки диетологии. Решение трудных проблем в питании здорового больного человека. – Санкт – Петербург.- 2014.

8. Мухина, Ю.Г.: Гастроэнтерология и питание. – М.: Логосфера, 2014.

9. Ивашкин, В.Т.: Гастроэнтерология. Национальное руководство. Краткое издание. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.

10. Циммерман, Я.С.: Гастроэнтерология. Руководство. Библиотека врачаспециалиста. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.

11. Калинченко С.Ю., Тишова Ю.А., Тюзиков И. А., Ворслов Л.О. – Ожирение и метаболический синдром.- «Практическая медицина».- 2014.

12. Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава // под ред. академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна, 2011

13. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения // под ред. М.Г. Гаппарова, 2011.

14. Оценка эффективности применения смесей белковых композитных сухих в диетотерапии больных наиболее распространенными алиментарнозависимыми заболеваниями», 2009.

15. Барановский А.Ю. Пак С.Ф. Диетология. – Организационно-правовые основы: учебно-методическое пособие. – «Диалект». – 2006. – С. 176. Периодика: «Практическая диетология». Ежеквартальный бюллетень «Диетология от «А» до «Я».