

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области
«Великолукский медицинский колледж»**

**Дополнительная профессиональная образовательная
программа
профессиональной переподготовки и
повышения квалификации
«Диетология»**

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания
педагогического совета
06.02.2015 № 3
Директор колледжа
А.А. Шулаев



Г. Великие Луки

2015 год

I. Общая характеристика программы

1.1. Цель реализации программы

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Диетология» предназначена для профессиональной переподготовки и повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Программа составлена с учетом требований, изложенных в Федеральном законе «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ, в приказах Минздрава России от 5 июня 1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Минздравсоцразвития России от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», Минздрава России от 3 августа 2012 г. N 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам».

Программа предусматривает обучение медицинских работников, осуществляющих профессиональную деятельность в медицинских организациях в качестве медицинской сестры по диетологии.

Учебный план программы включает универсальные разделы (правовое обеспечение профессиональной деятельности, психологические аспекты профессиональной деятельности) и специальные разделы, соответствующие виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы рационального, сбалансированного, лечебного питания, физиологию пищеварения, основные пищевые ингредиенты и витамины в питании, санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, посуде, транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов в различных организациях, значение диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий и другие.

1.2. Планируемые результаты обучения

Специалист по «Диетологии» должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

1.2.1. Общие компетенции: должен знать

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания;
- теоретические основы сестринского дела;

- общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- санитарно-технический минимум для работников пищеблока;
- правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф;
- правила ведения учетно-отчетной документации пищеблока, основные виды медицинской документации;
- медицинскую этику;
- психологию профессионального общения;
- основы трудового законодательства;
- правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

1.2.2. Профессиональные компетенции:

- выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения;
- осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок;
- осуществляет контроль за работой пищеблока;
- ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов);
- осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных;
- внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;
- проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-

профилактических учреждениях;

- ведет медицинскую документацию;
- осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями;
- оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях;
- осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов;
- осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

1.3. Требования к уровню образования слушателя

К освоению дополнительной профессиональной образовательной программы «Диетология» допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности "Лечебное дело", "Акушерское дело", "Сестринское дело" и сертификат специалиста по специальности «Диетология» без предъявления требований к стажу работы.

1.4. Нормативный срок освоения программы

1.4.1. Профессиональная переподготовка - 2 месяца (288 часов), в том числе, теоретическая подготовка составляет 152 часа (в том числе итоговая аттестация – 6 часов), практическая – 136 часов.

1.4.2. Повышение квалификации - 1 месяца (144 часа), в том числе теоретическая подготовка составляет 84 часа (в том числе итоговая аттестация – 6 часов), практическая – 60 часов.

Режим занятий равен 36 учебных часов в неделю.

1.5. Форма обучения (бесплатная, платная)

1.5.1. По очной форме (с отрывом от работы не более 36 часов неделю).

1.5.2. По очно-заочной форме (с частичным отрывом от работы).

1.5.3. По индивидуальному учебному плану (ИУП).

1.6. Характеристика квалификации, подлежащей совершенствованию или приобретению и связанных с ней компетенций и (или) видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей

1.6.1. Вид профессиональной деятельности

Раздел N - Здоровоохранение и предоставление социальных услуг

85	Здоровоохранение и предоставление социальных услуг
85.1	Деятельность в области здравоохранения
85.11	Деятельность лечебных учреждений
85.14.1	Деятельность среднего медицинского персонала

1.6.2. профессиональные квалификационные группы, квалификационные уровни:

11.6.2. профессиональные квалификационные группы, квалификационные уровни:

Код	КЧ	Наименование групп занятий
3		Специалисты среднего уровня квалификации
332	7	Средний медицинский персонал здравоохранения
325	0	Прочий средний медицинский персонал здравоохранения
3259	4	Средний медицинский персонал здравоохранения, не вошедший в другие группы

4 квалификационный уровень

II. Требования к содержанию дополнительной профессиональной образовательной (ДПО) программы по «Диетологии»

2.1. Учебный план ДПО профессиональной переподготовки

2.2. Учебный план ДПО повышения квалификации

2.2.1. групповая подготовка;

2.2.2. по индивидуальному учебному плану

2.3. Учебная программа ДПО по диетологии

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ по ИУП**

"Диетология"

для специалиста, работающего в должности медицинской сестры по диетологии

№ п/п	Наименование темы	Количество часов						Форма контроля
		Теория		Практика (симуляционные занятия)		Всего		
1	Система и политика здравоохранения в РФ.	6	2	-		6	2	Зачет по разделу
2	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	1	-		2	1	Зачет по разделу
3	Основы медицинской психологии.	4	1	4		8	1	Зачет по разделу
4	Формирование навыков работы с программой "Тест".	-		2	1	2	1	Зачет по разделу
5	Основы валеологии.	4	1	2		6	1	Зачет по разделу
6	Медицина катастроф и реанимация.	14	2	4	2	18	4	Зачет по разделу
7	Стандарты практической деятельности медицинской сестры.	-		4		4	0	Зачет по разделу
8	Общая диетология.	23	4	6	2	29	6	Зачет по разделу
9	Гигиена питания.	24	4	14	2	38	6	Зачет по разделу
10	Организация лечебного питания в ЛПУ.	14	10	12	2	26	12	Зачет по разделу
11	Лечебное питание при различных заболеваниях.	24	10	32	2	56	12	Зачет по разделу
12	Лечебная кулинария.	16	6	24	2	40	8	Зачет по разделу
13	Детская диетология.	25	6	28		53	6	Зачет по разделу
14.	Экзамен	6						Экзамен
	ИТОГО	156	47	132	13	288	60	

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ по ИУП
ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

"Диетология"

для специалиста, работающего в должности медицинской сестры по диетологии

№	Наименование разделов, тем	Практика (симуляционные занятия)							Форма контроля	
		Всего	Теория			Практика (симуляционные занятия)				
			всего	Ауд.	с/р	всего	Ауд.	с/р		
1.	Система и политика здравоохранения в РФ.	2	2		2			-		
1.1	Система и политика здравоохранения в РФ. Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	4	4		4			-		собеседование
1.2	Основы медицинской психологии.	2	2		2			-		собеседование
1.3	Основы валеологии.	2	2		2			-		собеседование
2.	Медицина катастроф и реанимация.	18	14	14	-	4	2	2		Зачет по разделу
2.1.	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.	1	1	1	-					нет
2.2.	Фазы (периоды) медико-спасательных работ в очаге поражения	1	1	1	-					решение ситуационных задач
2.3.	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР)	4	2	2	-	2	2	-		проверка практических навыков
2.4.	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	2	2	-					решение ситуационных задач
2.5.	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.	2	2	2	-					решение ситуационных задач
2.6.	Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии.	2	2	2	-					решение ситуационных задач
2.7.	Неотложная помощь при травмах.	4	2	2	-	2	-	2		решение ситуационных задач

2.8.	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика и оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	2	2	2					решение ситуационных задач
3.	Стандарты практической деятельности медицинской сестры	4	-	-	-	4	4	-	Зачет по разделу
4.	Общая диетология.	12	12	2	10	-			Зачет по разделу
4.1.	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	1	1	1					собеседование
4.2.	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	1	1	1	-				собеседование
4.3.	Значение белков и аминокислот в питании.	1	1	-	1				собеседование
4.4.	Значение жиров в питании.	1	1	-	1				собеседование
4.5.	Значение углеводов в питании.	1	1	-	1				собеседование
4.6.	Значение витаминов в питании.	1	1	-	1				собеседование
4.7.	Значение макро- и микроэлементов в питании.	1	1	-	1				собеседование
4.8.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	5	5		5				
4.8.1.	<i>Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.</i>	1	1		1				собеседование
4.8.2.	<i>Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.</i>	1	1		1				собеседование
4.8.3.	<i>Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.</i>	1	1		1				собеседование
4.8.4.	<i>Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.</i>	1	1		1				собеседование
4.8.5.	<i>Консервы и пресервы.</i>	1	1		1				собеседование
5.	Гигиена питания.	16	10	10	-	6	-	6	Зачет по разделу
5.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	2	2	1	-	1	-	1	собеседование
5.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	1	2	1	-		-		собеседование
5.3.	Санитарно – гигиенические требования к	2	2	1	-	1	-	1	собеседование

	транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.								
5.4.	Санитарно –гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	2	2	1	-	1	-	1	собеседование
5.5.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	6	4	4	-	2	-	2	
5.5.1.	<i>Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.</i>	3	2	2	-	1	-	1	собеседование
5.5.2.	<i>Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.</i>	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
5.5.3.	<i>Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.</i>	2	1	1	-		-		собеседование
5.6.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	3	2	2	--	1	-	1	собеседование
6.	Организация лечебного питания в ЛПУ.	20	10	9	1	10	8	2	Зачет по разделу
6.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно –профилактических учреждениях.	3	1	1	-	2	-	2	проверка практических навыков
6.2.	Документация пищеблока.	1	1	1	-				проверка практических навыков
6.3.	Картотека блюд.	6	2	2	-	4	4		проверка практических навыков
6.4.	Правила составления меню.	6	2	2	-	4	4		проверка практических навыков
6.5	Организация контроля за качеством питания.	1	1	1	-				проверка практических навыков
6.6	Организация питания больных в отделениях.	2	2	1	1				проверка практических навыков
6.7	Контроль за "передачами" больным.	1	1	1	-				проверка практических навыков
7.	Лечебное питания при различных заболеваниях.	26	12	12	-	14	-	14	Зачет по разделу
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	3	1	1	-	2	-	2	собеседование
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	3	1	1		2	-	2	собеседование

7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	3	1	1	-	2	-	2	собеседование
7.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.5	Лечебное питание при болезнях крови.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.6	Лечебное питание при туберкулезе.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.7	Лечебное питание при ожирении.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.8	Лечебное питание при сахарном диабете.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.9	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
7.11	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	1	1	1	-		-		собеседование
7.12	Питание при аллергических заболеваниях.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
8.	Лечебная кулинария.	12	4	4		8	-	8	Зачет по разделу
8.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда	3	1	1		2	-	2	собеседование
8.2	Рыбные, яичные и молочные блюда.	4	1	1		3	-	3	собеседование
8.3	Блюда из круп, макаронных изделий.	2	1	1		1	-	1	собеседование
8.4	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.	3	1	1		2	-	2	собеседование
9.	Детская диетология.	22	8	7	1	14	2	12	Зачет по разделу
9.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	1	1	1	-		-		собеседование
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	2	1	1	-	1	-	1	собеседование
9.4	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	8	2	1	1	6	-	6	собеседование
9.5	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	1	1	1	-		-		собеседование
9.6	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных	3	1	1	-	2	-	2	собеседование

	учреждениях, Домах ребенка.								
9.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	3	1	1	-	2	-	2	собеседование
9.8.	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.	2	-	-	-	2	2	-	собеседование
10.	Экзамен.	6	6	-	6		-		Тестирование, собеседование, проверка практических навыков
	Итого:	144	84	58	26	60	16	44	

**Учебная программа
профессиональной переподготовки и повышения квалификации
по «Диетологии»**

№ п/п	Содержание (образовательный минимум)	кол-во часов теория/ практика	Профессиональные требования
1.	Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ.	6/0	Охрана здоровья как совокупность мер социально-экономического и медико-социального характера. Концепция реформирования здравоохранения в современных условиях. Современные аспекты управления, экономики здравоохранения. Место рационального, лечебного и детского питания в системе здравоохранения РФ. Нормативные документы, регламентирующие организацию рационального, лечебного и детского питания.
2.	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2/0	История развития сестринского дела в России. Теория сестринского дела. Философия сестринского дела. Сестринский процесс и его этапы. Роль медицинской сестры в реформировании сестринского дела. Система непрерывного сестринского образования в России. Организация сертификации работников со средним медицинским образованием.
3.	Основы медицинской психологии.	4/4	Внутриколлективные отношения, их структура. Эффективное общение, уровни, техника, приемы. Конфликты, способы решения конфликтной ситуации. Медицинская деонтология. Этика взаимоотношений медицинских работников. Профессиональная тайна. Ошибки медицинских работников, ятерогении. Профессиональная деформация.
4.	Основы валеологии.	4/2	Определение понятия валеология. Определение понятия здоровья. Составляющие здоровья. Факторы, влияющие на здоровье. Здоровый образ жизни и его составляющие. Санитарное просвещение и здоровый образ жизни. Факторы риска основных заболеваний. Стресс и здоровье. Физическая активность и здоровье.
5.	Медицина катастроф и реанимация.	14/4	Служба медицины катастроф как составная часть медицинской службы гражданской обороны. Ее задачи и принципы организации, формирование учреждений управления службы экстренной медицинской помощи. Понятие об аварии, катастрофе, их последствиях.
5.1	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.	1	Служба медицины катастроф как составная часть медицинской службы гражданской обороны. Ее задачи и принципы организации, формирование учреждений управления службы экстренной медицинской помощи. Понятие об аварии, катастрофе, их последствиях.
5.2	Фазы (периоды) медикоспасательных работ	1	Характеристика фаз (периодов) после возникновения очага поражения. Действия среднего медработника во время фазы изоляции. Виды медицинской сортировки.

	в очаге поражения		Обязательный объем медицинской помощи на догоспитальном этапе. Обязанности медицинского персонала при получении сообщения об аварии или катастрофе.
5.3	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР)	2/4	Понятие о сердечно-легочной реанимации. Показания и противопоказания к проведению сердечно-легочной реанимации (СЛР), техника проведения. Искусственная вентиляция легких (ИВЛ), непрямой массаж сердца, введение воздуховода. Критерии эффективности реанимации. Очищение ротовой полости, восстановление проходимости верхних дыхательных путей. Проведение искусственного дыхания "рот в рот" и "изо рта в нос". Уметь ввести воздуховод (на фантоме), осуществить непрямой массаж сердца (на фантоме).
5.4	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	Неотложная помощь при ожогах и отморожениях. Профилактика ожогового шока. Особенности реанимационных мероприятий при утоплении, удушении, "краш" - синдроме.
5.5	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.	2	Неотложная помощь при приступе стенокардии, остром инфаркте миокарда, кардиогенном шоке, острой сосудистой и сердечной недостаточности, гипертоническом кризе, острой дыхательной недостаточности.
5.6	Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии.	2	Способы остановки наружных кровотечений. Клиника геморрагического шока. Неотложная помощь при геморрагическом шоке. Характеристика коматозного состояния. Основные причины. Объем доврачебной помощи больным в коматозном состоянии.
5.7	Неотложная помощь при травмах.	2	Определение понятия "травма". Виды травм. Неотложная помощь при различных видах травм: черепно-мозговой травме, травмах грудной клетки, лор-органов, глаз, электротравме. Неотложная помощь при травматическом шоке. Освоение методов иммобилизации при переломах конечностей, ребер, костей таза, позвоночника. Освоение методов оказания первой помощи при травмах глаз, принципы и способы удаления инородных тел.
5.8	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика и оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	2	Неотложная помощь при химических и термических ожогах Виды острых отравлений. Общие принципы оказания помощи больным с острыми отравлениями. Клиника острых аллергических реакций. Неотложная помощь при анафилактическом шоке, отеке Квинке. Профилактика острых аллергических реакций. Характеристика зон химического заражения и очагов химического поражения СДЯВ. Характеристика токсических веществ, пути поступления в организм. Оказание неотложной помощи при отравлении СДЯВ. Стандарты выполнения подкожных, внутримышечных, внутривенных инъекций. Возможные осложнения при проведении инъекций и их профилактика. Стандарт промывания желудка. Возможные осложнения при проведении и их профилактика.

6. Стандарты практической деятельности медицинской сестры	4	Стандарты постановки очистительной, гипертонической, масляной, лекарственной клизм. Возможные осложнения и их профилактика Стандарты выполнения подкожных, внутримышечных, внутривенных инъекций. Возможные осложнения при проведении инъекций и их профилактика. Стандарт промывания желудка. Возможные осложнения при проведении и их профилактика. Стандарты постановки очистительной, гипертонической, масляной, лекарственной клизм. Возможные осложнения и их профилактика.
7. Общая диетология	23/6	
7.1. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения.	13/2	
7.1.1 Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.
7.1.2 Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	2/2	Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.
7.1.3 Значение белков и аминокислот в питании.	2	Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность.
7.1.4 Значение жиров в питании.	2	Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендуемые нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.
7.1.5 Значение углеводов в питании.	2	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).
7.1.6 Значение витаминов в питании.	2	Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность,

7.1.7	Значение макро- и микроэлементов в питании.	2	<p>потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, детских учреждениях.</p> <p>Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера.</p> <p>Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель.</p> <p>Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций.</p> <p>Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор.</p> <p>Прочие микроэлементы (цинк, хром)</p> <p>Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.</p>
7.2	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	10/4	
7.2.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	2	<p>Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.</p>
7.2.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	2/2	<p>Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуцтазной пробе. Определение ингибирующих веществ.</p>
7.2.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	2/2	<p>Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц.</p> <p>Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных</p>

			<p>веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.</p> <p>Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.</p>
7.2.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	2	Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.
7.2.5	Консервы и пресервы.	2	Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.
8.	Гигиена питания.	24/14	
8.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	10/8	
8.1.1	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам	4/4	<p>Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока Планировка, устройство и содержание пищеблоков.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно - профилактических учреждений, Домов ребенка, реабилитационных центров, интернатов, загородных лагерей, Домов престарелых, санаториев.</p> <p>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.</p> <p>Контроль за качеством мытья посуды.</p> <p>Стерилизация посуды. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Дезинсекция и дератизация.</p> <p>Личная гигиена персонала. Контроль за профилактическими медицинскими обследованиями работников.</p>
8.1.2	Санитарно-гигиенические требования к	2	Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и

	посуде.		столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.
8.1.3	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	2	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. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.
8.1.4	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	2	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. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортировочной таре. Условия и сроки хранения различных видов продукции. Правила и сроки хранения готовой пищи. Лабораторные исследования продуктов питания. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным.
8.2	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	12/4	
8.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	4/2	Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений. Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Типы 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. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Личная гигиена персонала.
8.2.2	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	4	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.
8.2.3	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	4/2	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. Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Разлив готовой продукции. Правила транспортировки готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции
8.3	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	2/2	Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Клинические симптомы заболеваний. Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала. 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.
9.	Организация лечебного питания в лечебно -профилактических учреждениях.	14/12	
9.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.	2/2	Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Организация работы на кухне. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию.
9.2	Документация пищеблока.	2/2	Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой

			<p>ответственности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.</p> <p>Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.</p>
9.3	Картотека блюд.	2/4	<p>Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни. 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 различных заболеваниях. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p>
9.4	Правила составления меню.	2/4	<p>Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости.</p> <p>Составные элементы диеты:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p>
9.5	Организация контроля за качеством питания.	2	<p>Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.</p>
9.6	Организация питания больных в отделениях.	2	<p>Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.</p>
9.7	Контроль за "передачами" больным.	2	<p>Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным.</p>

Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.

10. Лечебное питание при различных заболеваниях. 24/32

10.1 Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. 2/4

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 заболеваниях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит. Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии. 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.

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.

10.2 Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. 2/4

Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни.

Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и

10.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	2/4	<p>запрещенных при заболеваниях сердечно – сосудистой системы. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру.</p> <p>Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии.</p> <p>Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.</p> <p>Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру.</p> <p>Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитезах.</p> <p>Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. Специальные диеты по Борету, Джихованни-Джаовонетти, индивидуальные разгрузочные дни.</p> <p>Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.</p>
10.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	2/4	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
10.5	Лечебное питание при болезнях крови.	2/2	<p>Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В₁₂ - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В₁₂.</p>
10.6	Лечебное питание при туберкулезе.	2/2	<p>Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 2, ее характеристика. Варианты диеты № 2 при туберкулезе гортани и кишечника.</p> <p>Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе.</p> <p>Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру.</p>

10.7	Лечебное питание при ожирении.	2/2	<p>Диета № 8. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.</p> <p>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.</p>
10.8	Лечебное питание при сахарном диабете.	2/2	<p>Диета № 9. Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.</p> <p>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.</p>
10.9	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	2/2	<p>Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии.</p> <p>Принципы составления лечебного 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, гипоаллергенные продукты питания.</p>
10.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2/2	<p>Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.</p> <p>Диета № 2, протертая "челюстная диета". Питание больных после операции на</p>

			<p>органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Диеты № 14, 14а с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.</p> <p>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.</p> <p>Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.</p>
10.11	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	2/2	<p>Применение диет в санаториях, санаториях – профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания.</p> <p>Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.</p>
10.12	Питание при аллергических заболеваниях.	2/2	<p>Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.</p>
11.	Лечебная кулинария.	16/24	
11.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда	4/6	<p>Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто –молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово –ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.</p> <p>Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на</p>

	<p>пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд. 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. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.</p>
<p>11.2 Рыбные, яичные и молочные блюда.</p>	<p>4/6 Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. 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.</p>
<p>11.3 Блюда из круп, макаронных изделий.</p>	<p>4/6 Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном</p>

			питании. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.
11.4	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.	4/6	Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Специальные требования при лечебном питании: протираание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника. 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. Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов.
12.	Детская диетология.	25/28	
12.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	4/6	Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей. Вскармливание материнским и донорским молоком. 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.
12.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	4/6	Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста.

12.3 Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	3/2	<p>Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.</p> <p>Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей перед неадаптированными. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.</p> <p>Определение смешанного и искусственного вскармливания. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. Правила введения прикормов детям. Коррекция питания. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.</p>
12.4 Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	4/6	<p>Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок.</p> <p>Технология приготовления цельномолочной продукции.</p> <p>Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Приготовление безмолочных каш.</p> <p>Технология приготовления настоев, соков, киселей.</p> <p>Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания.</p> <p>Технология приготовления лечебных блюд.</p> <p>Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока.</p> <p>Первичная обработка молока. Тепловая обработка молока. 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> <p>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. Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок.</p>

12.5	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	3/2	<p>Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.</p> <p>Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.</p> <p>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 ДООУ. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. Санитарно-гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДООУ. Посещение пищеблока ДООУ.</p>
12.6	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.	3/2	<p>Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд не разрешенных в организованных коллективах. С-витаминизация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.</p> <p>Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения «пищевого дневника». Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка.</p> <p>Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией.</p> <p>Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.</p>
12.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	3/4	<p>Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Типы школьных столовых.</p>

Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Принципы сбалансированного питания. Типы школьных столовых. 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.
Навыки работы с ПК

12 **Медицинская информатика**
13. **Экзамен**

0/2
6/0
156/132

III. Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной образовательной (ДПО) программы по «Диетология»

3.1. Программа направлена на освоение универсальных разделов (правовое обеспечение профессиональной деятельности, психологические аспекты профессиональной деятельности) и специальных разделов, соответствующих виду профессиональной деятельности специалиста и рассматривающие вопросы рационального, сбалансированного, лечебного питания, физиологию пищеварения, основные пищевые ингредиенты и витамины в питании, санитарно-гигиенические требования к пищеблокам, посуде, транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов в различных организациях, значение диетотерапии в комплексе лечебных мероприятий, соблюдения техники безопасности при работе на пищеблоке

3.2. Формы промежуточной и итоговой аттестации

Промежуточная и итоговая аттестация проводится с использованием контрольно-измерительных материалов

Промежуточная аттестация – устный опрос, проверка практических навыков

Итоговая аттестация – квалификационный экзамен (собеседование, проверка практических навыков, задания в тестовой форме).

3.3. Контроль и оценка результатов освоения:

3.3.1. Устный опрос (собеседование) - по пятибалльной системе;

3.3.2. Проверка практических навыков - зачет/незачет;

3.3.3. Задания в тестовой форме:

100%-90% правильных ответов - отлично;

89%-80% правильных ответов - хорошо;

79%-70% правильных ответов - удовлетворительно;

Менее 70% правильных ответов – неудовлетворительно.

3.4. Форма документа, выдаваемого по результатам освоения программы:

Слушателям, успешно освоившим ДПОП по диетологии, и прошедшим итоговую аттестацию выдается:

- по итогам профессиональной переподготовки – диплом о профессиональной подготовке;
- по итогам повышения квалификации – удостоверение о повышении квалификации.

IV. Требования к условиям реализации ДПОП «Диетология»

4.1. Требования к кадровому обеспечению программы

4.1.1 Врачи-диетологи, начмеды, ответственные за лечебное питание;

4.1.2 Медицинские сестры по диетологии

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению программы

Теоретические занятия проводятся в лекционных аудиториях ГБПОУ ПО «ВМК», практические – на пищеблоках практических баз медицинских организаций в подразделениях соответствующего профиля в соответствии с заключенными договорами.

4.3. Требования к учебно-материальному обеспечению программы

4.3.1. Перечень оборудования - оборудование и фантомы по всем разделам ДПОП.

4.3.2. Требования к оснащению учебных и административных помещений:

Учебная мебель, доски, ПК, мультимедийное устройство.

4.3.3. Пользование библиотекой колледжа,

Список рекомендуемой литературы:

Алексеева А.С., Дружинина Л.В., Ладодо К.С. Организация питания детей в дошкольных учреждениях, М., Просвещение, 1990

Вредлинд А., Суджян А. Клиническое питание. – Stockholm. – 1990. – с. 44-47.

Дерюгина М.П., Домбаровский В.Ю., Панферов В.И., Диетическое питание детей, Минск, Польша, 1991.

Студенкин М.Я., Ладодо К.С. Питание детей раннего возраста, Ленинград, Медицина, 1991.

Передерий В.Г., Щербак А.В. Викторов А.П. и др. Современные тенденции диетотерапии сахарного диабета// Терап. арх. – 1991. - № 2 – с. 149-153.

Беюл Е.А., Бугадовская В.Н., Высоцкий В.Г. и др.; под ред. Самсонова М.А., Покровского А.А.Справочник по диетологии М., Медицина, 1992.

Справочник по диетологии (Под ред. М.А. Самсонова, А.А. Покровского – М.: Медицина, 1992. – с. 175-179.

Справочник по диетологии (Под ред. М.А. Самсонова, А.А. Покровского – М.: Медицина, 1992. – с. 188-190.

Ворнцов И.М., Фатеева Е.М., Казенсол Л.Б. Естественное вскармливание детей. С.-Петербург, 1993.

Рудмен Д. Оценка состояния питания.// Внутренние болезни (Под ред. Е. Браунвальда и др). – М. Медицина, 1993. – Т.2 – с. 377-385

Полтева Ю.Ю., Цыбина Е.Н., Крылова А.К., Организация лечебного питания в детской больнице, М., Медицина, 1994.

Материал третьего международного симпозиума. Питание женщины во время беременности, лактация и отлучение ребенка от груди, Санкт –Петербург, 1994.

Функции пищеварения // Основы физиологии человека (Под ред. Б.И. Ткаченко. – СПб: Международный фонд истории науки, 1994. – Т.1 – с. 380-446.

Трофименко Л.С. Диетотерапия больных с нарушением пуринового обмена, М. 1995.

Кокосов А.Н., Луфт В.М., Ткаченко Е.И., Хорошилов И.Е. Разгрузочно-диетическая терапия в клинике внутренних болезней. – СПб.: Специальная литература – 1995. – 56 с.

Уголев А.М., Радбиль О.С. Гормоны пищеварительной системы. – М.: Наука, - 1995. – 283 с.

Попова Т.С., Тамазашвили Т.Ш., Шестоपालов А.Е. Парентеральное и энтеральное питание в хирургии. – М.: М-сити. – 1996.

Функции желудочно-кишечного тракта // Физиология человека (Под ред. Р. Шмидта, Г. Тефса. – М.: Мир, 1996. – Т.3 – с. 740-784.

Царегородцева Л.В., Самсыгина Г.А. Современные подходы к вскармливанию детей первого года жизни, М., 1997

Методическое письмо. Вскармливание здорового ребенка первого года жизни, Челябинск, 1997

Барановский А.Ю., Назаренко О.И., Шапиро И.Я. Лечебное питание инфекционных больных. – СПб: Радиоавионика, 1997. – 108 с.

Ланубург М.Е., Макарова С.Г. и др. Грудное вскармливание – залог здоровья ребенка – ЮНИСЕФ, Москва, 1998.

Лисовский В.А., Зандукели З.Я., Мухин И.М. и др. Экология и питание. – СПб: Лениздат. – 1998. – 254 с.

Когоут П., Павличкова Я. Диета при сахарном диабете/ Пер. с чеш. - М. – КРОН – Пресс, 1998. – 142 с. – 10000 экз.

Мелик Л. Лечебное питание. – Ростов н/Д.: Проф-Пресс. 1998. – 505 с. – (Сер. "Зеленая"). – 10000 экз.

Гриффит В. Витамины, травы, минералы и пищевые добавки: Справочник/ Пер. с англ. – М.: ФАИР-Пресс, 2000. – 1056 с.– 10000 экз.

Доронина Ю. Лечение молочными продуктами: целебные свойства бифидо- и лактобактерий. – СПб.; Невский проспект, 2000. – 124 с. – 15000 экз.

Сивохина И.К. Справочник по лечебному питанию. – М.: Новая Волна, 2000 – 352 с. - 5000 экз.

Гончарова Е. Форма: Счетчик калорий. Расчет программы питания. – СПб.: Тип. "Иван Федоров", 2000. – 7000 экз.

Истомин А.В., Чижов С.С. Экология и гигиена профилактического питания. – М.: Вера плюс, 2000. – 100 с. – 1000 экз.

Кифер И., Бернхард Г. Все о калориях: Азбука питания: 5000 продуктов в табл.: информация о калориях, белках, жирах и углеводах. Витамины и минеральные вещества. 100 калорий соответствует.../ Пер. с нем. – М.: Радуга, 2000. – 224 с. – 5000 экз.

Маршак М.С. Краткий справочник по лечебному питанию. – СПб.: Тимошка, 2000. – 240 с. – 10000 экз.

Руководство по парентеральному и энтеральному питанию/ Под ред. И.Е. Хорошилова. – СПб.: Нордмед-Издат, 200. – 376 с. – 2000 экз.

Блюда без жира, соли, сахара/ Сост. О.Блейз. – М.: КРОН-Пресс, 2001. – 128 с. – (Будьте здоровы). – 10000 экз.

Браун Дж. Питание и беременность: Все о питании до зачатия, во время беременности и после родов/ Пер. с англ. – М.: ФАИР-Пресс, 2001. – 320 с. – (Популярная медицина). – 1000 экз.

Шендеров Б.А. Медицинская микробная экология и функциональное питание. – М.: Издательство "Грантъ" 2001.

"Организация питания детей в Домах ребенка" – Методические указания. Министерство здравоохранения Российской Федерации. Москва, 2000 г.

"Организация лечебного питания в детских больницах". Методические указания. Министерство здравоохранения Российской Федерации. Москва, 2000 г.

"Инструкция по применению безбелковых продуктов и технология приготовления блюд с их использованием". Москва – 1988.

"Использование энпитов и низколактозных смесей в педиатрической практике". Методические рекомендации. Москва – 1988.

"Применение молочного лактобактерина в лечении заболеваний, протекающих на фоне дисбактериоза кишечника". Методические рекомендации. Министерство здравоохранения РСФСР. Горький – 1980.

"Инструкция по применению молочного бифидумбактерина". Москва – 1985.

"Основы рационального вскармливания здорового ребенка. Каталог продуктов питания для детей раннего возраста". Учебное пособие. Министерство здравоохранения и медицинской промышленности РФ. Российская медицинская академия последипломного образования РФ. Кафедра педиатрии Захарова И.Н. Москва – 1996.

"Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов". Министерство здравоохранения России Госагропром России. Москва – 1988.

4.4. Требования к информационному обеспечению программы: Доступ к Интернету через бесплатный Wi-Fi-ресурс.

Составители дополнительной профессиональной образовательной
программы профессиональной переподготовки и повышения квалификации
«Диетология»

№№	Ф.И.О. составителя программы	Должность	Ученая степень	Наименование раздела учебного плана
1.	Демиденко Наталья Брониславна	Главная медсестра ГБУЗ «Великолукская ГБ»	Нет	Раздел 1,2,7
2.	Жученко Татьяна Анатольевна	Врач-эпидемиолог ГБУЗ «Великолукская ГБ»	Нет	Раздел 9
3.	Керимов Роман Магеррамалиевич	Зам. главного врача по лечебной работе ГБУЗ «Великолукская ГБ»	Нет	Раздел 10,11
4.	Менькова Татьяна Алексеевна	Главный врач ГБУЗ «Великолукская ДГБ»	Нет	Раздел 13
5.	Мищенко Елена Григорьевна	медсестра по диетологии ГБУЗ «Великолукская ГБ»	Нет	Раздел 8
6.	Полякова Юлия Анатольевна	Преподаватель ВМК	Нет	Раздел 3,4
7.	Саюнова Зоя Степановна	Врач-реаниматолог филиала «Великолукский» ГБУЗ «Облконкодиспансер Псковской области»	Нет	Раздел 6