


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
БОУ ОО СПО «ОРЛОВСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждено
Методическим советом
протокол №3 от «29» января 2014 года
Председатель  Л.Г. Шарова

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Специальность «Диетология»

«Диетология»

Срок реализации - 2 месяца (288 часов)

Орёл, 2014 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.
2. Квалификационная характеристика должности
3. Учебный план.
4. Учебно-тематический план.
5. Содержание дисциплины и объем учебных часов (теория и практика).
6. Перечень наглядных средств обучения.
7. Перечень учебных баз.
8. Перечень технических средств обучения.
9. Вопросы для подготовки к экзаменам.
10. Тестовые задания.
11. Рекомендуемая литература.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная профессиональная образовательная программа «Диетология» составлена на основании образовательного стандарта 2002 года, утвержденного Руководителем Департамента образовательных медицинских учреждений и кадровой политики Минздрава России, и предназначена для профессиональной переподготовки специалистов со средним медицинским образованием по специальности «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Категория слушателей: медицинская сестра диетическая.

Форма обучения: очная.

Цель реализации программы: получение компетенции, необходимой для выполнения нового вида профессиональной деятельности, приобретение новой квалификации.

Программа составлена с учетом требований, изложенных в приказах Минздрава России от 5 июня 1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием», Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 апреля 2008 г. № 176н «О номенклатуре специальностей специалистов со средним и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения РФ» (в редакции приказа № 199н от 30 марта 2010 г.), 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. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам», Министерства здравоохранения РФ от 20 декабря 2012 г. № 1183н «Об утверждении номенклатуры должностей работников и фармацевтических работников».

Учебный план программы включает 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. В качестве регионального компонента в учебную программу включены проблемы ВИЧ/СПИДа, туберкулеза, ряда инфекционных заболеваний, рекомендованных к изучению Федеральной службой Роспотребнадзора по Орловской области, вопросы неотложной медицинской помощи.

Обучение по данной дисциплине проходит по индивидуальной и групповой форме. Индивидуальная форма обучения состоит из теоретического и практического курса. Теоретический курс слушатель изучает совместно с куратором, который рекомендует ему необходимую литературу для самостоятельного изучения. Практический курс слушатель проходит под присмотром куратора. По окончании индивидуальной формы обучения слушатель сдает зачет и представляет характеристику от куратора по установленному образцу. Групповая форма обучения предусматривает теоретические занятия, которые проводятся в лекционных аудиториях, практические – на практических базах медицинских организаций в подразделениях соответствующего профиля. Итоговая аттестация проводится в виде квалификационного экзамена. В целях оптимизации освоения учебной программы и подготовки к экзаменам слушателям выдаются вопросы и 300 тестовых заданий. В учебном плане выделено 2 часа для одной подгруппы в разделе практики для подготовки к компьютерному тестированию и сдаче зачета.

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 23 июля 2010 г. N 541 и г. Москва "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения"

Медицинская сестра диетическая

Должностные обязанности.

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

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

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цикл 26.1 «Диетология»

Индивидуальная форма обучения

1.Теоретический курс

№ п/п	Содержание (перечень) учебных вопросов	Количество часов
1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической.	3
2	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока.	3
3	Основы валеологии.	2
4	Гигиена питания.	26
5	Организация лечебного питания в ЛПУ	16
6	Общая диетология.	24
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание.	28
8	Лечебная кулинария.	18
9	Детская диетология.	30
10	Неотложная медицинская помощь	3
11	Компьютерное тестирование.	2
12	Экзамен (собеседование).	1
	И Т О Г О	156

2.Практический курс

№ п/п	Должностные профессиональные требования	Количество часов
4	Гигиена питания.	18
5	Организация лечебного питания в ЛПУ	12
6	Общая диетология.	9
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание.	37
8	Лечебная кулинария.	24
9	Детская диетология.	32
	И Т О Г О	132

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Цикл 26.1 «Диетология»

Индивидуальная форма обучения

1.Теоретический курс

№ п/п	Содержание (перечень) учебных вопросов	Количество часов
1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической.	3
2	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока.	3
3	Основы валеологии.	2
4	Гигиена питания.	26
4.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням.	2
4.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	10
4.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.	2
4.2.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	2
4.2.3	Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов.	2
4.2.4	Санитарно -гигиенические требования к хранению продуктов.	2
4.2.5	Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	2
4.3	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	8
4.3.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	2
4.3.2	Санитарный режим в молочной кухне.	2
4.3.3	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	2
4.3.4	Санитарно - гигиенические требования к готовой продукции.	2
4.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	4
4.5	Зачет.	2
5	Организация лечебного питания в лечебно -профилактических учреждениях.	16
5.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях.	2
5.2	Документация пищеблока.	2
5.3	Картотека блюд.	2
5.4	Правила составления меню.	2
5.5	Организация контроля за качеством питания.	2
5.6	Организация питания больных в отделениях.	2
5.7	Контроль за "передачами" больным.	2
5.8	Зачет.	2
6.	Общая диетология.	24
6.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.	1
6.2	Основы рационального питания.	14
6.2.1	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	2
6.2.2	Основы сбалансированного питания.	2
6.2.3	Физиология пищеварения.	2
6.2.4	Значение белков и аминокислот в питании.	1
6.2.5	Значение жиров в питании.	2
6.2.6	Значение углеводов в питании.	2

6.2.7	Значение витаминов в питании.	2
6.2.8	Значение макро- и микроэлементов в питании.	1
6.3	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	7
6.3.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1
6.3.2	Молоко и молочные продукты.	1
6.3.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение и питание.	2
6.3.4	Овощи и фрукты, их значение в питании.	1
6.3.5	Консервы и пресервы. Пищевая ценность консервов.	2
6.4	Зачет.	2
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы; регламентирующие лечебное питание.	28
7.1	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий.	2
7.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2
7.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	2
7.4	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	2
7.5	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	2
7.6	Лечебное питание при болезнях крови.	2
7.7	Лечебное питание при туберкулезе.	2
7.8	Лечебное питание при ожирении.	2
7.9	Лечебное питание при сахарном диабете.	2
7.10	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	2
7.11	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2
7.12	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха.	2
7.13	Питание при аллергических заболеваниях.	1
7.14	Зачет.	3
8	Лечебная кулинария	18
8.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.	2
8.2	Супы. Основы технологии приготовления супов.	2
8.3	Мясные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса.	2
8.4	Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд.	2
8.5	Яичные и молочные блюда.	2
8.6	Блюда из круп, макаронных изделий.	2
8.7	Блюда из овощей.	2
8.8	Сладкие блюда и витаминные напитки.	2
8.9	Зачет	2
9	Детская диетология	30
9.1	Питание здорового доношенного ребенка.	3
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	3
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	3
9.4	Организация работы молочной кухни.	2
9.5	Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.	3
9.6	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	2
9.7	Питание детей старше года.	3
9.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	2
9.9	Питание детей при аллергодерматозах.	1
9.10	Питание детей раннего возраста при рахите и анемии.	2
9.11	Питание детей при гипотрофии.	2

9.12	Детская кулинария.	2
9.13	Зачет	2
10	Неотложная медицинская помощь	3
10.1	Оказание доврачебной медицинской помощи.	3
11	Компьютерное тестирование	2
11.1	Тренировочное занятие	1
12.2	Зачет	1
13	Экзамен (собеседование)	1
	ИТОГО	156

2.Практический курс

4	Гигиена питания.	18
4.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку.	6
4.2.1 4.2.2	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно - профилактических учреждений.	3
4.2.3 4.2.5	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации готовой продукции с пищеблока.	3
4.3	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	9
4.3.1	Требования к размещению молочных кухонь.	3
4.3.2	Санитарный режим в молочной кухне.	3
4.3.3 4.3.4	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции.	3
4.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекции.	3
5	Организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях.	12
5.1 5.2	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях.	4
5.3	Правила пользования картотекой блюд.	4
5.4	Правила составления меню - раскладки.	4
6	Общая диетология.	9
6.2.1 6.2.2	Концепция сбалансированного и рационального питания, как важная социальная и гигиеническая проблема.	3
6.2.3	Физиология пищеварения.	3
6.2.4 6.2.8	Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании	3
7	Лечебное питание при различных заболеваниях.	37
7.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	4
7.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно - сосудистой системы.	4
7.4	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей.	4
7.5	Диетическое питание беременной и кормящей женщины.	3
7.7	Лечебное питание при туберкулезе.	3
7.8 7.9	Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы.	4
7.10	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее, дисбактериозе кишечника.	4
7.11	Лечебное питание при хирургических заболеваниях.	4
7.13	Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	4
7.14	Диетическое питание лиц пожилого возраста.	3
8	Лечебная кулинария	24
8.1	Кулинарная обработка пищи в зависимости.	4
8.2	Технология приготовления супов.	4
8.3 8.4	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	4
8.5	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	6
8.6	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых.	2
8.7 8.8	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	4
9	Детская диетология.	32
9.2	Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка.	2
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей.	2
9.4	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.	4

9.5	Технология приготовления:	14
9.5.1	Заквасок. Технологический процесс приготовления заквасок.	3
9.5.2	Цельномолочной продукции. Технология приготовления цельномолочной продукции.	4
9.5.3	Каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	4
9.5.4	Адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания.	3
9.7	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах.	4
9.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях - профилакториях.	4
9.9 -9.11	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.	2
	ИТОГО	132

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ОБЪЕМ ЧАСОВ (ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА)

Цикл 26Л «Диетология»

Индивидуальная форма обучения

1. Теоретический курс

№ п/п	Содержание (перечень) учебных вопросов	Количество часов
1	Должностные обязанности медицинской сестры диетической. Учетно-отчетная документация. Нормативные документы, регламентирующие организацию рационального и лечебного питания в учреждениях здравоохранения социальной защиты, системы образования и др.	3
2	Предварительные и периодические осмотры работников пищеблока. Иммунопрофилактика работников пищеблока. Правила отбора, хранения и доставки материала для микробиологического исследования при проведении медосмотров, эпид. расследованиях, и т.п.	3
3	Основы валеологии. Определение понятия валеология. Определение понятия здоровья. Составляющие здоровья. Факторы, влияющие на здоровье. Факторы риска основных заболеваний. Стресс и здоровье. Физическая активность и здоровье.	2
4	Гигиена питания.	26
4.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням. Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Удаление пищевых отходов.	2
4.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	10
4.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков. Планировка, устройство и содержание пищеблоков лечебно- профилактических учреждений, Домов ребенка, интернатов, реабилитационных центров, санаториев, загородных лагерей, Домов престарелых. Оборудование пищеблоков. Охрана труда. Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока.	2
4.2.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде. Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.	2
4.2.3	Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов. 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.	2
4.2.4	Санитарно -гигиенические требования к хранению продуктов. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов.	2
4.2.5	Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические	2
	требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия	

	хранения.	
4.3	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	8
1.3.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Оборудование. Охрана труда. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни.	2
4.3.2	Санитарный режим в молочной кухне. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылок. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений.	2
4.3.3	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. 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.	2
4.3.4	Санитарно - гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни. 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.	2
4.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания. Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Роль отдельных пищевых продуктов в эпидемиологии пищевых отравлений и кишечных инфекций. Клинические симптомы заболеваний. Понятие об источнике (больной, бактерионоситель). Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.	4
4.5	Зачет.	2
5	Организация лечебного питания в лечебно -профилактических учреждениях.	16
5.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях. 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. Основная тематика заседаний и режим работы. Организация	2
	работы на кухне.	
5.2	Документация пищеблока. Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков с бухгалтерией	2

	ЛПУ.	
5.3	Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Система твердого меню, предварительных заказов. Учет заказов. Сведения о количестве больных состоящих на питании, раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.	2
5.4	Правила составления меню. Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню - раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости. Составные элементы диеты: 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 Запрещенные продукты и блюда.	2
5.5	Организация контроля за качеством питания. Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	2
5.6	Организация питания больных в отделениях. Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.	2
5.7	Контроль за "передачами" больным. Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.	2
5.8	Зачет.	2
6.	Общая диетология.	24
6.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. 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. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания.	1
6.2	Основы рационального питания.	14
6.2.1	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.	2
6.2.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Концепция сбалансированного питания А.А. Покровского как теоретическая основа рационального питания. Современные принципы сбалансированного питания. Физиологические потребности в основных	2

	пищевых ингредиентах и калориях у населения с болезнями нарушенного метаболизма: сахарном диабете, желчно-каменной и мочекаменной болезнью. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	
6.2.3	Физиология пищеварения. Значение работ И.П. Павлова и его последователей в развитии учения о процессе пищеварения. Пищеварение в полости рта, в желудке, в тонкой и толстой кишке. Понятие о полостном и пристеночном типах пищеварения. Нарушение пищеварительного гидролиза и всасывания при заболеваниях желудка, кишечника, желчевыводящих путей и печени, поджелудочной железы.	2
6.2.4	Значение белков и аминокислот в питании. Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменяемые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Потребность в незаменимых аминокислотах, их оптимальное соотношение в рационе (сбалансированность). Продукты -источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Влияние термической обработки на биологическую ценность белков животного и растительного происхождения. Обогащение аминокислотного состава белков растительного происхождения. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность.	1
6.2.5	Значение жиров в питании. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза. Рекомендуемые нормы потребления жира. Продукты - источники жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.	2
6.2.6	Значение углеводов в питании. Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Факторы, способствующие превращению углеводов в жир. Гигиеническая характеристика быстро и медленно всасывающихся углеводов -моно- и полисахаридов. Значение пектинов в профилактике интоксикаций. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в	2
	диетическом питании. Продукты - источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).	
6.2.7	Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов - свойства, обмен, недостаточность, потребность. Факторы, способствующие разрушению и сохранению витаминов. Продукты - источники витаминов. Скрытая форма витаминной недостаточности. Связь недостатка белка в рационе с гиповитаминозами. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, детских учреждениях.	2
6.2.8	Значение макро- и микроэлементов в питании. Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец,	1

	стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк, хром)Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты - источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.	
6.3	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	7
6.3.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.	1
6.3.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Микрофлора молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. Роль молока в передаче зооантропонозных заболеваний. Ветеринарно-санитарное законодательство по профилактике этих заболеваний. Понятие о пастеризации и стерилизации молока. Режимы тепловой обработки молока, контроль за ее эффективностью. Реакция на фосфатазу и пероксидазу. ГОСТ на молоко пастеризованное. Производство сухих молочных продуктов детского питания. Требования к их качеству, хранению. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Детские консервированные молочные продукты. 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.	1
6.3.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение и питание. Состав и гигиенические требования. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца - источник высококачественного, сбалансированного	2
	по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов. Яичный порошок, меланж; требования к качеству этих продуктов. Влияние пищевого холестерина яичного желтка на уровень холестерина в крови больных атеросклерозом. Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Искусственное мясо. Колбасные изделия, виды колбас. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Наиболее часто употребляемые породы рыб. Заменяемость мяса рыбой и использование в диетологии. Изменение качественного состава рыбы в зависимости от способа консервирования: свежая, охлажденная, соленая, копченая, вяленая, мороженая. Болезни, передающиеся	

	человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. "Скумбриевые" пищевые отравления - отравления гистамином. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.	
6.3.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования. Овощи и фрукты - источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи - стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.	1
6.3.5	Консервы и пресервы. Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Консерванты и их гигиеническая характеристика, пищевые добавки, пряности. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Пищевая ценность. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.	2
6.4	Зачет.	2
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы; регламентирующие лечебное питание.	28
7.1	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий. Лечебное питание в больницах, санаториях, в диетических столовых на промышленных предприятиях. Основные механизмы действия лечебного питания - общее и местное действие пищи на организм. Роль психологического фактора в диетотерапии. Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных заболеваний. Диетотерапия при нарушениях обменных процессов, иммунологической реактивности организма и др. Принципы организации лечебного питания лиц пожилого и старческого возраста.	2
7.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. 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	2
	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.	
7.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при остром и вялом течении ревматизма.	2
7.4	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии,	2

	оксалатурии. Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.	
7.5	Лечебное питание беременной и кормящей женщины. 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.	2
7.6	Лечебное питание при болезнях крови. Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.	2
7.7	Лечебное питание при туберкулезе. Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Характеристика диеты. Варианты диеты при туберкулезе гортани и кишечника. Необходимые поправки в диетотерапии при наличии сопутствующих заболеваний у больного туберкулезом. Кумысолечение.	2
7.8	Лечебное питание при ожирении. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.	2
7.9	Лечебное питание при сахарном диабете. 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.	2
7.10	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при ОКИ и вирусном гепатите «А».	2
7.11	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Диетотерапия при челюстно-лицевой травме, (протертая "челюстная диета".) Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Питание при ожоговой болезни, отморожениях. Общие принципы лечебного питания при травмах, с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.	2
7.12	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда . Применение диет в санаториях, санаториях - профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Понятие о промышленных токсических веществах. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	2
7.13	Питание при аллергических заболеваниях. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Требования к ведению "пищевого дневника". Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1
7.14	Зачет.	3

8	Лечебная кулинария	18
8.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного: обеспечение соответствующего количества белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов. Приготовление блюд с удалением из них экстрактивных веществ. Обеспечение усиленного питания при небольшом объеме пищи. Обеспечение низкокалорийного питания при избытке веса.	2
8.2	Супы. Основы технологии приготовления супов. Посуда, температура воды, сорт продуктов, пассировка кореньев, заправка, соль, сохранение качества супа, оттяжка. Изменение жира при варке супа, тепловой режим при получении бульона. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы.	2
8.3	Мясные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира в разных частях туши, утилизация отходов и костей. Предварительная обработка мяса: оттаивание, созревание, зачистка, отмывка, отбивание. Использование отдельных частей туши. Температура тепловой обработки, определение готовности мяса, подогревание. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Сохранение и удаление экстрактивных веществ. Обработка и использование птицы, резка на порции. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.	2
8.4	Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы: оттаивание. Способы приготовления красной и частиковой рыбы: варка, жарение, припускание. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Паровые блюда, рыба припущенная и запеченная, рыба припущенная и жареная. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Рыба фаршированная тушеной зеленью, припущенная запеченная без соли. Рыба заливная, под маринадом. Белип. Колбаса из белипа, суфле, котлеты из белипа.	2
8.5	Яичные и молочные блюда. Общие сведения по технологии. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) Изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке. Приготовление на пару, запекание, обжаривание. Суфле, омлеты, запеканки. Способ приготовления простокваши. Яйца, сваренные всмятку, в "мешочек", вкрутую, омлеты паровые и жареные, творожный пудинг, запеканка, сырники, вареники ленивые, творожная паста.	2

8.6	Блюда из круп, макаронных изделий. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Замачивание, помол круп для протертых каш. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Хранение готовых каш. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании. Приготовление протертых блюд. Паровые блюда, запеченные, жареные. Приготовление лечебных блюд из крупяных изделий и макарон: каши рассыпчатые, пудинг, запеканка, плов с фруктами.	2
8.7	Блюда из овощей. Обработка овощей. Мойка, зачистка, утилизация отходов. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Контроль за приготовлением до готовности. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Изменение овощей при кулинарной обработке. Специальные требования при лечебном питании: протираание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Приготовление картофельного пюре. Приготовление салатов из вареных овощей. Суфле и пюре из капусты, котлеты капустные, шницель капустный, капуста тушеная с яблоками, солянка вегетарианская, картофельное пюре с овощами и яблоками, картофель с сыром, картофельные котлеты, запеканка с мясом, печеный картофель, морковное пюре, котлеты морковные, морковно-яблочные, свекла отварная, свекольное пюре, свекольное пюре с черносливом, свекла тушеная с яблоками, запеканка из тыквы с рисом и яблоками. Кабачки тушеные, фаршированные, запеченные. Винегреты.	2
8.8	Сладкие блюда и витаминные напитки. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Посуда. Холодные и горячие сладкие блюда. Взбивание белков и сливок. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника. Дрожжевой напиток. Воздушный бисквит, бисквитный рулет с яблочным пюре, кисель молочный, кисель со взбитой сметаной, фруктовое желе. Компот из сухофруктов, кисель протертый из сухофруктов. Использование метилцеллюлозы	2
8.9	Зачет	2
9	Детская диетология	30
9.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка. Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Раннее прикладывание ребенка к груди. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Принципы "свободного" вскармливания. Преимущества естественного вскармливания. Сравнительная характеристика молозива, переходного и зрелого молока. Морально - этические аспекты естественного вскармливания. Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Расчет суточного и разового объема питания при различной степени недоношенности калорийным методом. Прибавка веса недоношенного ребенка. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.	3
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни. Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от	3

	возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Технология приготовления продуктов детского питания в домашних условиях. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста, находящихся на естественном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста. Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей. Принципы составления однодневного меню для детей раннего возраста, находящихся на смешанном и искусственном вскармливании. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.	3
9.4	Организация работы молочной кухни. Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Права и обязанности заведующей молочной кухней. Нормативные документы, регламентирующие работу молочной кухни. Типовые штаты. Ведение документации.	2
9.5	Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд.	3
9.6	Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно.	2
9.7	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка. Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Особенности приготовления пищи для детей дошкольного возраста. 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. Значение вкуса, внешнего вида и разнообразия пищи для аппетита ребенка. Организация питания. Навыки и правила поведения детей при подготовке к еде и во время еды. 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. Присутствие медицинских работников при закладке основных продуктов в котел и проверка выхода блюд. Контроль за соответствием объемов приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций. Проведение бракеража готовой продукции органолептическим методом. С-витаминация готовой	3

	пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.	
9.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях. Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Среднесуточный набор продуктов. Факторы, влияющие на аппетит. Организация питания школьников. Задачи медперсонала в организации рационального питания школьников. Типы школьных столовых	2
9.9	Питание детей при аллергодерматозах. Понятие об аллергодерматозах. Принципы составления гипоаллергенных диет для детей различного возраста. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка.	1
9.10	Питание детей раннего возраста при рахите и анемии. Понятие о рахите и анемии. Составление однодневного меню детям, страдающим рахитом и анемией. Сроки введения прикормов и адаптированных пищевых добавок. Набор ингредиентов. Распределение продуктов по количеству содержания в них железа,	2
	кальция, витамина Д.	
9.11	Питание детей при гипотрофии. Понятие о гипотрофии. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от степени гипотрофии. Составление однодневного меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии. Адаптированные молочные смеси, обогащенные белком и созданные на основе гидролизатов белка и жира.	2
9.12	Детская кулинария. Принципы кулинарной обработки при приготовлении продуктов детского питания. Механическое и химическое изменение продуктов при приготовлении пищи для детей первых трех лет жизни. Набор продуктов, используемых для детского питания.	2
9.13	Зачет	2
10	Неотложная медицинская помощь	3
10.1	Оказание доврачебной медицинской помощи при ожогах, отморожениях, ушибах, порезах, переломе конечности, ЧМТ, электротравме, тепловом и солнечном ударах, аллергических реакциях, гипертоническом кризе, приступе стенокардии, инфаркте миокарда, судорожном синдроме, гипо-и гипергликемическом состояниях, обмороке.	3
11	Компьютерное тестирование	2
11.1	Тренировочное занятие	1
12.2	Зачет	1
13	Экзамен (собеседование)	1
	ИТОГО	156

2.Практический курс

4	Гигиена питания.	18
4.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку.	6
4.2.1 4.2.2	Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно - профилактических учреждений, Домов ребенка, реабилитационных центров, интернатов, загородных лагерей, Домов престарелых, санаториев. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, оборудованию, помещениям, инвентарю. Удаление пищевых отходов. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Основные дезинфицирующие и моющие средства, правила их приготовления и использования. Контроль за качеством мытья посуды. Стерилизация посуды. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Дезинсекция и дератизация. Личная гигиена персонала. Контроль за профилактическими медицинскими обследованиями работников.	3
4.2.3 4.2.5	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению и реализации готовой продукции с пищеблока. Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортировочной таре. Условия и сроки хранения различных видов продукции. Требования к холодильным установкам, правила распределения в них продуктов. Гигиеническая оценка основных пищевых продуктов по органолептическим качествам. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы, техника забора, условия хранения. Лабораторные исследования продуктов питания. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным.	3
4.3	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	9
4.3.1	Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Эстетическое оформление помещений. Типы оборудования. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Устройство стерилизаторов, сепараторов, холодильных камер и другого оборудования. Правила охраны труда при работе с оборудованием. Гигиенические требования к территории молочной кухни.	3
4.3.2	Санитарный режим в молочной кухне. Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Эстетическое оформление помещений. Типы оборудования. Учет поточности технологических процессов при расстановке оборудования. Устройство стерилизаторов, сепараторов, холодильных камер и другого оборудования. Правила охраны труда при работе с оборудованием. Гигиенические требования к территории молочной кухни.	3
4.3.3 4.3.4	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Транспортировка и реализация готовой продукции. Санитарно- гигиенические требования к готовой продукции. Разлив готовой продукции. Расфасовка, упаковка, маркировка. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты в лечебно-профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции. Правила отбора суточных проб и образцов продукции для лабораторного исследования. Знакомство с работой раздаточного пункта.	3
4.4	Пищевые отравления и острые кишечные инфекции. Понятия "пищевое отравление", "пищевая токсикоинфекция", "пищевая интоксикация". Современная классификация пищевых отравлений. Свойства возбудителей,	3

	эпидемиология, патогенез и клиника, профилактика. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности.	
5	Организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях.	12
5.1 5.2	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях. Документация пищеблоков. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Роль главного врача, заведующих отделениями, бухгалтерии в организации питания в ЛПУ. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.	4
5.3	Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты. 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.	4
5.4	Правила составления меню - раскладки. Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню - раскладок. Составные элементы диеты. Требования к составлению раздаточной ведомости. Порядок получения продуктов со склада. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.	4
6	Общая диетология.	9
6.2.1 6.2.2	Концепция сбалансированного и рационального питания, как важная социальная и гигиеническая проблема. Определение понятия сбалансированного и рационального питания. Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья различных групп населения. Роль концепции сбалансированного питания в обосновании лечебного питания. Потребности в основных пищевых ингредиентах и калораже в зависимости от возраста и профессиональной деятельности различных групп населения. Современные принципы сбалансированного питания. Физиологические потребности в основных пищевых ингредиентах и калораже в зависимости от лечебного стола. Чужеродные вещества	3
	(нитраты, ксенобиотики, соли тяжелых металлов) в различных пищевых продуктах, влияние на здоровье и методы нейтрализации.	
6.2.3	Физиология пищеварения. Пищеварение в полости рта, в желудке, тонкой и толстой кишке. Принципы полостного и пристеночного пищеварения. Понятие о гастритах, гастродуоденитах, синдроме мальабсорбции, дисбактериозе кишечника, дискинезиях и воспалительных заболеваниях кишечника, панкреатической и печеночной недостаточности. Вклад А.М. Уголева в развитие теории пищеварения. Правительственные документы, регламентирующие нормативы рационального питания.	3
6.2.4 6.2.8	Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании. Продукты источники белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов. Белки, жиры, углеводы, витамины, микроэлементы - пищевая и биологическая ценность, потребность, оптимальное сочетание в рационе. Влияние механической и термической обработки на биологическую ценность основных пищевых продуктов. Экзогенная и эндогенная недостаточность по основным пищевым ингредиентам. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов в формировании наиболее распространенных заболеваний	3

	населения и их основные клинические проявления. Профилактика заболеваний, связанных с дефицитом и избытком основных пищевых ингредиентов. Характеристика основных продуктов источников белков, жиров, витаминов, микро- и макроэлементов. Зерновые, молочные, масляные, рыбные, яичные продукты, овощи, фрукты, зелень.	
7	Лечебное питание при различных заболеваниях.	37
7.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения. Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в диетах 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.	4
7.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно - сосудистой системы. 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 запрещенных при заболеваниях сердечно - сосудистой системы. Самостоятельное составление меню для лечебного питания.	4
7.4	Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитезах.	4
	Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. Специальные диеты по Борету, Джихованни-Джаовонетти, индивидуальные разгрузочные дни. Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.	
7.5	Диетическое питание беременной и кормящей женщины. 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.	3
7.7	Лечебное питание при туберкулезе. Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление лечебной диеты № 2 по Певзнеру.	3
7.8 7.9	Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы. 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	4

	щитовидной железы. Перечень йодсодержащих продуктов питания. Лечебное питание при лечении глюкокортикоидными гормонами.	
7.10	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее, дисбактериозе кишечника. 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.	4
7.11	Лечебное питание при хирургических заболеваниях. 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 - "челюстной диеты". Перечень запрещенных и разрешенных продуктов.	4
7.13	Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Соевые продукты. Правила ведения "пищевого дневника". Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях.	4
7.14	Диетическое питание лиц пожилого возраста. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.	3
8	Лечебная кулинария	24
8.1	Кулинарная обработка пищи в зависимости. Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд.	4
8.2	Технология приготовления супов. 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. Демонстрация приготовления, самостоятельное приготовление отдельных блюд.	4
8.3 8.4	Технология приготовления мясных и рыбных блюд. Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд лечебного питания. Демонстрация приготовления, самостоятельное приготовление отдельных блюд.	4
8.5	Технология приготовления молочных и яичных блюд. Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Тепловая обработка молока. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц. Технология приготовления основных блюд из яиц и молока - омлеты, запеканки, сырники, вареники.	6
8.6	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых. Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.	2

8.7 8.8	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков. Технология приготовления основных блюд из овощей - отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Принципы сохранения минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей: протираание, пропускание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Технология приготовления блюд из фруктов. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда, лечебные и витаминные напитки. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации.	4
9	Детская диетология.	32
9.2	Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка. Вскармливание материнским и донорским молоком. Состав грудного молока. Преимущества грудного вскармливания. Требования к качеству и обработке донорского молока. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности. Кратность кормления в зависимости от возраста. Меню ребенка первого года жизни.	2
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей. Определение смешанного и искусственного вскармливания. Расчет суточного и	2
	разового объема питания. Кратность кормления. Правила введения прикормов детям. Коррекция питания. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.	
9.4	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов. Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока перед стерилизацией. Тепловая обработка молока для приготовления стерилизованных и кисломолочных продуктов. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара, муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. препаратов и других продуктов. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания.	4
9.5	Технология приготовления:	14
9.5.1	Заквасок. 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.	3
9.5.2	Цельномолочной продукции. Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.	4
9.5.3	Каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд. Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовления отдельных блюд.	4
9.5.4	Адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	3

	Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Адаптированные стерилизованные молочные смеси. Восстановленные адаптированные смеси. Кисломолочные адаптированные смеси. Технология приготовления лечебных блюд. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	
9.7	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах .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. Особенности приготовления пищи для детей дошкольного возраста. Организация питания. Навыки и правила поведения детей при подготовке к еде и во время еды. Санитарно- гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДООУ. Контроль за соответствием объемов приготовленной пищи, количеству детей и объему разовых порций. Посещение пищеблока ДООУ.	4
9.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях - профилакториях. Основы рационального питания детей и подростков. Нормы	4
	потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Принципы сбалансированного питания. Типы школьных столовых. Санитарные требования к транспортировке, хранению и кулинарной обработке продуктов. Правила выдачи блюд детям. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию пищеблоков. Перечень продуктов разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищеблока школы.	
9.9 -9.11	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии. Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка. Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией. Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.	2
	ИТОГО	132

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цикл 26.1 «Диетология»

№ п/п	Наименование темы	Теория	Практика	Всего
1	Вопросы последиplomной подготовки	1	-	1
2	Теория сестринского дела. Сестринский процесс.	2	-	2
3	Основы валеологии.	2	-	2
4.	Общая диетология.	26	4	30
5.	Гигиена питания.	18	18	36
6	Организация лечебного питания в ЛПУ.	14	12	26
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Нормативные документы, регламентирующие лечебное питание.	24	30	54
8	Лечебная кулинария.	16	20	36
9	Детская диетология.	26	30	56
10	Инфекционный контроль и инфекционная безопасность.	13	4	17
11	Неотложная медицинская помощь.	12	4	16
	ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ИТОГ	154	122	276
12	РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ	-	6	6
13.	КОМПЬЮТЕРНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ	-	4	4
13.1	Подготовка к компьютерному тестированию	-	2	2
13.2	Зачет	-	2	2
14	ЭКЗАМЕН (СОБЕСЕДОВАНИЕ)	2	-	2
	ИТОГО	156	132	288

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Цикл2бЛ «Диетология»

№	Наименование темы	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
п/п				
1	2	3	4	5
1	Вопросы последиplomной подготовки.	1	-	1
2	Теория сестринского дела. Сестринский процесс.	2	-	2
3	Основы валеологии.	2	-	2
4	Общая диетология.	26	4	30
4.1	Физиологическое значение пищи.	2	-	2
4.2	Основы сбалансированного питания.	2	-	2
4.3	Значение белков аминокислот в питании.	3	-	3
4.4	Значение жиров в питании.	3	-	3
4.5	Физиология и патология углеводного обмена.	3	-	3
4.6	Значение витаминов в питании.	3	-	3
4.7	Значение макро- и микроэлементов в питании.	2	-	2
4.8	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	8	4	12
4.8.1	Зерновые. Состав, требования и значение в питании.	1	1	2
4.8.2	Молоко и молочные продукты.	2	1	3
4.8.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании.	2	1	3
4.8.4	Овощи и фрукты, их значение в питании.	1	1	2
4.8.5	Консервы и пресервы. Пищевая ценность консервов.	2	-	2
5	Гигиена питания.	18	18	36
5.1	Организация работы пищеблоков. Нормативные документы.	9	9	18
5.1.1	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.	3	3	6
5.1.2	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	3	3	6
5.1.3	Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	3	3	6
5.2	Организация работы молочных кухонь.	9	9	18
5.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	3	3	6
5.2.2	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	3	3	6
5.2.3	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции.	3	3	6
6	Организация лечебного питания в ЛПУ.	14	12	26
6.1	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.	3	2	5
6.2	Правила пользования картотеккой блюд.	2	2	4
6.3	Правила составления меню-раскладки.	3	2	5
6.4	Организация контроля за качеством питания.	2	2	4
6.5	Организация питания больных в отделениях.	2	2	4
6.6	Контроль за «передачами» больным.	2	2	4
7	Лечебное питание при различных заболеваниях.	24	30	54

	Регламентирующие документы.			
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	2	3	5
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы.	2	2	4
7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	2	3	5
7.4	Лечебное питание при болезни крови.	2	2	4
7.5	Лечебное питание при ожирении.	1	2	3
7.6	Лечебное питание при сахарном диабете.	2	3	5
7.7	Лечебное питание при инфекционных желудочно-кишечных заболеваниях, диарее, дисбактериозе.	2	3	5
7.8	Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	1	2	3
7.9	Лечебное питание при туберкулезе.	2	2	4
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2	2	4
7.11	Диетическое питание беременной и кормящей женщины.	2	2	4
7.12	Диетическое питание лиц пожилого возраста.	2	2	4
7.13	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха.	2	2	4
8	Лечебная кулинария.	16	20	36
8.1	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	3	4	7
8.2	Супы и мясные блюда.	4	4	8
8.3	Рыбные, яичные и молочные блюда.	3	4	7
8.4	Блюда из круп, макаронных изделий, бобовых.	3	4	7
8.5	Блюда из овощей.	3	4	7
9	Детская диетология	26	30	56
9.1	Питание здорового доношенного ребенка.	3	2	5
9.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	4	2	6
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	4	2	6
9.4	Технология приготовления продуктов молочной кухни.	8	16	24
9.4.1	Прием и хранения молока и вспомогательных продуктов.	2	4	6
9.4.2	Технология приготовления заквасок.	2	3	5
9.4.3	Технология приготовления цельномолочной продукции.	1	4	5
9.4.4	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	2	2	4
9.4.5	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	1	3	4
9.5	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	2	2	4
9.6	Питание детей старшего года.	3	3	6
9.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях -профилакториях.	2	3	5
10	ИНФЕКЦИОННЫМ КОНТРОЛЬ И ИНФЕКЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	13	4	17
10.1	Кишечные инфекции вирусной и бактериальной этиологии.	3	-	3
10.2	Паразитарные болезни, возбудители которых передаются через мясо.	1	1	2
10.3	Паразитарные болезни, возбудители которых передаются	2	-	2

	через рыбу.			
10.4	Геогельминтозы.	3	-	3
10.5	ПТИ. Ботулизм.	2	-	2
10.6	Дифтерия.	1	-	1
10.7	Грипп.	1	-	1
10.9	Противоэпидемический режим на пищеблоке.	-	3	3
10.9.1	Медицинские осмотры персонала пищеблока.	-	1	1
10.9.2	Молочная кухня. Раздаточный пункт. Медицинские осмотры персонала.	-	2	2
11	НЕОЛОЖНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ	12	4	16
11.1	Основы сердечно-легочной реанимации.	2	4	6
11.2	Оказание доврачебной медицинской помощи при экстремальных воздействиях.	5	-	5
11.3	Оказание доврачебной медицинской помощи при острых состояниях и заболеваниях.	5	-	5
12	РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ	-	6	6
12.1	Проблема ВИЧ /СПИД в РФ и Орловской области	-	4	4
12.2	Проблема туберкулеза в РФ и Орловской области	-	2	2
	ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ИТОГ	154	122	276
13	КОМПЬЮТЕРНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ	-	4	4
13.1	Подготовка к компьютерному тестированию	-	2	2
13.2	Зачет	-	2	2
	ВСЕГО УЧЕБНЫХ ЧАСОВ ДЛЯ КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНА ИЗ РАСЧЕТА НА 1 БРИГАДУ	150	132	282
14	ЭКЗАМЕН (СОБЕСЕДОВАНИЕ)	2	-	2
	ИТОГО	156	132	288

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ОБЪЕМ ЧАСОВ (ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА)

Цикл 26 1 «Диетология»

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Теория	Практика	Всего
1	2	3	4	5
1	Вопросы последиplomной подготовки и аттестации для специалистов со средним медицинским образованием. Квалификационная характеристика специалиста по диетологии.	1	-	1
2	Теория сестринского дела. Сестринский процесс. Определение. Этапы сестринского процесса. Философия сестринского дела. Этика и деонтология в практической медицине.	2	-	2
3	Основы валеологии. 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.	2	-	2
4	Общая диетология.	26	4	30
4.1	Физиологическое значение пищи. Рациональное питание. 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.	2	-	2
4.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.	2	-	2
4.3	Значение белков аминокислот в питании. 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.	3	-	3

4.4	Значение жиров в питании. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простагландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендуемые нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.	3	-	3
4.5	Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов Потребность в углеводах Роль углеводов в формировании избыточного веса и азвития атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты-источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества.)	3	-	3
4.6	Значение витаминов в питании. Характеристика основных витаминов - свойства, обмен, недостаточность, 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.	3	-	3
4.7	Значение макро- и микроэлементов в питании. Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Са, Mg, К, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель. Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций. Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор. Прочие микроэлементы (цинк, хром) Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты - источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.	2	-	2
4.8	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	8	4	12
4.8.1	Зерновые. Состав, требования и значение в питании. Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения. Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба.	1	1	2

4.8.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготавливаемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуцтазной пробе. Определение ингибирующих веществ.	2	1	3
4.8.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования. 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. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.	2	1	3
4.8.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования. Овощи и фрукты - источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи - стимуляторы пищеварения. Переработка овощей: сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.	1	1	2
4.8.5	Консервы и пресервы. 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.	2	-	2
5	Гигиена питания.	18	18	36
5.1	Организация работы пищеблоков. Нормативные документы.	9	9	18
5.1.1	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков. Санитарные требования к помещениям (отделке полов,	3	3	6

	стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению. Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока Планировка, устройство и содержание			
	пищеблоков. Требования к оборудованию, кухонной посуде, кухонному инвентарю, уборочному инвентарю.			
5.1.2	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. 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..	3	3	6
5.1.3	Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения. Лабораторные исследования продуктов питания.	3	3	6
5.2	Организация работы молочных кухонь, раздаточных пунктов. Нормативные документы.	9	9	18
5.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. 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.	3	3	6
5.2.2	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. 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.	3	3	6
5.2.3	Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни. Санитарно - гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, розливу, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно -	3	3	6

	профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции.			
6	Организация лечебного питания в ЛПУ.	14	12	26
Гбл	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях. Документация пищеблоков. Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.	3	2	5
6.2	Правила пользования картотекой блюд. Технологические карты. 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.	2	2	4
6.3	Правила составления меню-раскладки. Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню - раскладок. Составные элементы диеты: 1. Показания к назначению 2. Целевое назначение 3. Химический состав и калорийность 4. Температура пищи 5. Кулинарная обработка 6. Перечень рекомендуемых продуктов 7. Перечень рекомендуемых блюд 8. Запрещенные продукты и блюда. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. 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.	3	2	5
6.4	Организация контроля за качеством питания. Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную.	2	2	4
6.5	Организация питания больных в отделениях. Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.	2	2	4

у 6.6	Контроль за «передачами» больным. Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.	2	2	4
7	Лечебное питание при различных заболеваниях. Регламентирующие документы.	24	30	54
7.1	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. 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. Перечень запрещенных продуктов. Самостоятельное составление меню-раскладки.	2	3	5
7.2	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы. Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень запрещенных продуктов. Самостоятельное составление меню-раскладки.	2	2	4
7.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии. Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности. Перечень запрещенных продуктов. Самостоятельное составление меню-раскладки.	2	3	5
7.4	Лечебное питание при болезни крови. 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. Самостоятельное составление меню-раскладки	2	2	4
7.5	Лечебное питание при ожирении. Разгрузочные дни.	1	2	3

	Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания. Самостоятельное составление меню-раскладки			
7.6	Лечебное питание при сахарном диабете. 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. Самостоятельное составление меню-раскладки.	2	3	5
7.7	Лечебное питание при инфекционных желудочно-кишечных заболеваниях, диарее, дисбактериозе. Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Коррекция водного режима при ОКИ, диарее. Перечень запрещенных продуктов. Питание при дисбактериозе, синдроме мальабсорбции.	2	3	5
7.8	Лечебное питание при аллергических заболеваниях. Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.	1	2	3
7.9	Лечебное питание при туберкулезе. Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление лечебной стандартной диеты.	2	2	4
7.10	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Диета, протертая ("челюстная диета"). Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Диеты, с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.	2	2	4
7.11	Диетическое питание беременной и кормящей женщины. 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.	2	2	4
7.12	Диетическое питание лиц пожилого возраста. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.	2	2	4

7.13	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда. Применение диет в санаториях, санаториях - профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.	2	2	4
8	Лечебная кулинария	16	20	36
8.1	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет. Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания. Приготовление отдельных блюд.	3	4	7
8.2	Супы и мясные блюда. 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. Технологические карты приготовления различных блюд мяса. Нормы выхода. Самостоятельное приготовление блюд из мяса	4	4	8
8.3	Рыбные, яичные и молочные блюда. 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	3	4	7

	<p>готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.) 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>			
8.4	<p>Блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.</p>	3	4	7
8.5	<p>Блюда из овощей. Садкие блюда и витаминные напитки, 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: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации.</p>	3	4	7
9	<p>Детская диетология</p>	26	30	56
9.1	<p>Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка. 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.</p>	3	2	5
9.2	<p>Естественное вскармливание детей первого года жизни. Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже. Вскармливание материнским и донорским молоком. Требования к качеству и обработке донорского молока. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в</p>	4	2	6

	зависимости от степени недоношенности. Кратность кормления в зависимости от возраста. Меню ребенка первого года жизни.			
9.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей Раннего возраста. 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. 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.	4	2	6
9.4	Технология приготовления продуктов молочной кухни.	8	16	24
9.4.1	Прием и хранения молока и вспомогательных продуктов. Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. 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.	2.	4	6
9.4.2	Технология приготовления заквасок. Технологический процесс приготовления заквасок. Требования к качеству и обработке молока, используемого для заквасок. Хранение препаратов,	2	3	5
	используемых для заквасок. Приготовление первичной и производственной заквасок. Приготовление закваски для кефира и др. Приготовление закваски на основе мезофильных стафилококков для творога.			
9.4.3	Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.	1	4	5
9.4.4	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд. Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовление отдельных блюд.	2	2	4

9.4.5	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания. Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.	1	3	4
9.5	Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями	2	2	4
9.6	Питание детей старшего года Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждений, Домах ребенка. Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных групп: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд не разрешенных в организованных коллективах. С-витаминизация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.	3	3	6
9.7	Питание детей в школах, интернатах, санаториях -профилакториях. Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Типы школьных столовых.	2	3	5
10	ИНФЕКЦИОННЫМ КОНТРОЛЬ И ИНФЕКЦИОННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ	13	4	17
10.1	Кишечные инфекции вирусной и бактериальной этиологии. Вирусный гепатит « А». Дизентерия. Сальмонеллез. Псевдотуберкулез. Этиология. Эпидемиология. Клинические проявления. Диагностика. Противозэпидемические мероприятия на пищеблоке.	3	-	3
10.2	Паразитарные болезни, возбудители которых передаются через мясо. Трихинеллез. Тениоз. Тениаринхоз. Токсплазмоз. Этиология. Эпидемиология. Клинические проявления. Осложнения. Профилактика. Нормативные документы.	1	1	2
10.3	Паразитарные болезни, возбудители которых передаются через рыбу. Описторхоз. Дифиллоботриоз. Этиология. Эпидемиология. Клинические проявления. Осложнения.	2	-	2

	Профилактика. Нормативные документы.			
10.4	Геогельминтозы. Контагиозные гельминтозы. Аскаридоз. Трихоцефалез. Энтеробиоз. Этиология. Эпидемиология. Клинические проявления. Профилактика. Нормативные документы.	3	-	3
10.5	ПТИ. Ботулизм. Понятие «пищевое отравление» и пищевая токсикоинфекция. Этиология. Эпидемиология. Клинические проявления. Профилактика. Нормативные документы.	2	-	2
10.6	Дифтерия. Этиология. Эпидемиология. Клиника. Осложнения. Профилактика. Обследование декретированного контингента.	1	-	1
10.7	Грипп. Этиология. Источник инфекции Механизм и пути передачи. Группы риска. Источник инфекции. Инкубационный период. Клинические проявления. Возможные осложнения. Специфическая и неспецифическая профилактика. Вакцины. Противопоказания к вакцинации.	1	-	1
10.9	Противоэпидемический режим на пищеблоке, молочной кухне, раздаточном пункте.	-	3	3
10.9.1	Медицинские осмотры персонала пищеблока. Требования к спецодежде. Правила соблюдения личной гигиены. Уборка помещений пищеблока. Дератизация, дезинсекция пищеблока. Обработка холодильников, мест хранения хлеба, рабочих поверхностей. Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды и инвентаря.	-	1	1
10.9.2	Молочная кухня. Раздаточный пункт. Медицинские осмотры персонала. Требование к спецодежде.	-	2	2
	Правила соблюдение личной гигиены. Дератизация, дезинсекция помещений. Обработка холодильников, рабочих поверхностей. 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.			
11	НЕОЛОЖНАЯ МЕДИЦИНСКАЯ ПОМОЩЬ	12	4	16
11.1	Основы сердечно-легочной реанимации. Понятие СЛР. Показания и противопоказания к проведению. Правила и техника проведения НМС и ИВЛ. Критерии эффективности. Понятие о терминальных состояниях. Признаки клинической и биологической смерти.	2	4	6
11.2	Оказание доврачебной медицинской помощи при экстремальных воздействиях (наружные кровотечения, переломы конечностей, ЧМТ, ожоги, тепловой и	5	-	5

	солнечный удары, электротравма, отморожения, травматический и геморрагический шоки, утопление и удушение, синдром длительного сдавления, общее охлаждение, отравление хлором и аммиаком, укусы животными.)			
11.3	Оказание доврачебной медицинской помощи при острых состояниях и заболеваниях (гипертонический криз, обморок, острый живот, гипо и гипергликемическое состояния и комы, носовое кровотечение, судорожный синдром, анафилактический шок, инфаркт миокарда, приступ стенокардии, кардиогенный шок.)	5	-	5
	ПРОМЕЖУТОЧЕН ИТОГ	154	122	276
12	РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ		6	6
12.1	Проблема ВИЧ /СПИД в РФ и Орловской области	-	4	4
12.2	Проблема туберкулеза в РФ и Орловской области	-	2	2
13	КОМПЬЮТЕРНОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ	-	4	4
13.1	Подготовка к компьютерному тестированию	-	2	2
13.2	Зачет	-	2	2
14	ЭКЗАМЕН (СОБЕСЕДОВАНИЕ)	2	-	2
	ИТОГО	156	132	288

ПЕРЕЧЕНЬ НАГЛЯДНЫХ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Видеофильмы, слайды.
2. Плакаты, схемы, таблицы.
3. Муляжи.
4. Медицинская аппаратура, инструментарии, другие изделия медицинского назначения.
5. Медицинская документация (истории болезни, амбулаторные карты, R-снимки, бланки с результатами диагностических исследований, бланки рецептов и т.п.).
6. Методические указания и рекомендации, инструкции, аннотации и т.п.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ БАЗ

I .Специализированные отделения и кабинеты базовых учреждений здравоохранения.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Технические средства контроля (программированный тестовый контроль).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Паспорта, правила эксплуатации, руководства к использованию на оборудование, аппараты, изделия медицинского назначения.

2. Профессиональная литературу, нормативные документы рекомендует в процессе обучения врач-специалист (куратор).