

ДЕПАРТАМЕНТ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«ОРЛОВСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ПРИКЛАДНЫХ КВАЛИФИКАЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ОО «Орловский базовый
медицинский колледж»


В.В. Орлов



«17» сентября 2020 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**СПЕЦИАЛИСТОВ СО СРЕДНИМ
МЕДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАНИЕМ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

Орёл – 2020 г.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 34.02.01 «Сестринское дело», приказом Минтруда России от 31.07.2020 N 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат», ДПП ПК по тематике «Диетология», образовательным стандартом последипломной подготовки по циклу «Диетология» и приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения".

Составитель:

Жилецкая Татьяна Николаевна - руководитель Многофункционального центра прикладных квалификаций

Рассмотрено на заседании
научно-методического Совета

протокол № 1 от «16» сентября 2020 г.

АННОТАЦИЯ К ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

Общая информация

Контингент обучающихся	Диетология
Трудоемкость обучения	36 ЗЕТ (36 академических часов)
Форма обучения	очная
Продолжительность обучения	6 дней
Количество человек в группе	25- 30 человек

Цель реализации программы

Качественное совершенствование компетенций, необходимых для выполнения профессионального вида деятельности по специальности «Диетология», направленных на проведение профилактических мероприятий и участие в лечебно-диагностическом и реабилитационном процессах.

Совершенствуемые компетенции

- планирование лечебного питания в медицинской организации
- выписка лечебного питания на пищеблоке медицинской организации
- контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации

Планируемые результаты обучения

В результате освоения дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации обучающиеся должны знать:

- профессиональный стандарт и должностные обязанности медицинской сестры диетической;

- организационную структуру пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации;
- системы стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные и специализированные диеты, специальные рационы;
- режим питания пациентов в медицинской организации;
- характеристику диет по набору продуктов и блюд;
- картотеку и рецептуру диетических блюд;
- взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам;
- порядок выписки питания для пациентов в медицинских организациях;
- правила составления «Сводных сведений по наличию пациентов, состоящих на питании» и «порционников на питание пациентов», семидневного сезонного меню медицинской организации;
- среднесуточный набор продуктов питания по диетам в соответствии номенклатурой диет медицинской организации;
- правила составления меню-раскладки;
- правила применения карточки-раскладки и картотеки диетических блюд;
- правила расчета количества продуктов, необходимых для приготовления всех порций конкретного блюда;
- правила составления «требований на выдачу продуктов питания со склада»;
- порядок оформления дополнительного питания на пищеблоке;
- правила составления «Ведомости на отпуск отделениям рационов питания для пациентов»;
- правила ведения документации, формы учёта и отчётности по виду деятельности

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обучающиеся должны уметь:

- использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии;
- соблюдать установленные физиологические нормы питания человека;
- формировать картотеку блюд;
- разрабатывать карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания;
- составлять семидневное меню по каждой диете;
- составлять плановое сезонное семидневное меню по диетам;
- соблюдать принципы рационального и лечебного питания;
- разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд;
- составлять «Сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании» на основании «порционников на питание пациентов» по установленной форме, семидневное сезонное меню медицинской организации;
- составлять меню-раскладку на питание пациентов на следующий день;
- составлять «требования на выдачу продуктов питания со склада» на основании итоговых данных;
- оформлять дополнительное питание, назначаемое в отделении к диетическим рационам;
- оформлять ежедневное меню с указанием выхода готовых блюд;
- заполнять медицинскую документацию, учетные формы, в том числе в форме электронного документа

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обучающиеся должны владеть навыками (получить практический опыт):

- общения диетической медсестры с сотрудниками и пациентами;
- соблюдения основ рационального питания;
- составления семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации;
- планирования сезонного меню;

- составления картотеки и рецептуры диетических блюд;
- применения суточных норм питания;
- разработки ассортимента диетических блюд;
- разработки карточки-раскладки на приготовления блюд лечебного питания;
- формирования картотеки блюд;
- заполнения медицинской документации, учетных форм, в том числе в форме электронного документа

В результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации обучающиеся должны владеть навыками (получить практический опыт):

- выполнения манипуляций: измерение артериального давления механическим тонометром, остановка кровотечения из поверхностно расположенных сосудов, базовая сердечно-легочная реанимация, оказание доврачебной помощи при термических поражениях кожных покровов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Учебно-тематический план дополнительной профессиональной
программы повышения квалификации «Организация лечебного питания в
лечебно-профилактических учреждениях»

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	В том числе		Форма контро ля
			Теори я	Практ ика	
1	2	3	4	5	6
1	Организация лечебного питания в ЛПУ	6	6	-	тестиро вание
1.1	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока.	1	1	-	тестиро вание
1.2	Картотека блюд. Технологические карты.	2	2	-	тестиро вание
1.3	Правила составления меню.	2	2	-	тестиро вание
1.4	Организация контроля за качеством питания	1	1	-	тестиро вание
2	Лечебное питание при различных заболеваниях	24	15	9	тестиро вание
2.1	Лечебное питание при заболеваниях органов жкт	3	2	1	тестиро вание
2.2	Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	3	2	1	тестиро вание
2.3	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	3	2	1	тестиро вание
2.4	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	2	1	1	тестиро вание
2.5	Лечебное питание при болезнях крови	2	1	1	тестиро вание
2.6	Лечебное питание при туберкулезе	2	1	1	тестиро вание
2.7	Лечебное питание при ожирении, сахарном диабете, эндокринной патологии	3	2	1	тестиро вание
2.8	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее, аллергических заболеваниях	3	2	1	тестиро вание

2.9	Лечебное питание в послеоперационном периоде, в санаториях и домах отдыха, в пожилом возрасте	3	2	1	тестирование
3	Симуляционное обучение	4	-	4	оценка манипуляций по чек-листам
4	Итоговая аттестация	2	2	-	тестирование
	ИТОГО	36	23	13	

Рабочая программа дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации «Организация лечебного питания в лечебно-
профилактических учреждениях»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Количество часов
1	2	3
Тема 1. Организация лечебного питания в ЛПУ		
Тема 1.1 Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ. Документация пищеблока.	<u>Теоретическое занятие</u> Роль главного врача, заведующего отделением. Права и обязанности диетической сестры, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений. Организация работы на кухне.	1
Тема 1.2 Картотека блюд. Технологические карты.	<u>Теоретическое занятие</u> Принципы составления и химического состава блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Сведения о количестве больных на питание.	2
Тема 1.3 Правила составления меню.	<u>Теоретическое занятие</u> Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню-раскладок. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Таблица замены продуктов питания.	2
Тема 1.4 Организация контроля за качеством питания	<u>Теоретическое занятие</u> Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфет. Принципы работы буфетных и столовых. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании. Правила хранения и сроки реализации «передач». Ответственность персонала за хранение и раздачу «передач» в отделениях ЛПУ.	1
Тема 2. Лечебное питание при различных заболеваниях		
Тема 2.1 Лечебное питание при заболеваниях органов ЖКТ	<u>Теоретическое занятие</u> Лечебное питание при заболеваниях полости рта. Питание при ожогах и других заболеваниях пищевода. Питание при заболеваниях желудка, кишечника, печени и желчевыводящих путей, поджелудочной железы, после резекции желудка, гастрэктомии. <u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день,	2 1

	неделю при заболеваниях полости рта, пищевода, желудка, кишечника, печени и желчевыводящих путей, поджелудочной железы, после резекции желудка, гастрэктомии.	
Тема 2.2 Лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях	<u>Теоретическое занятие</u> Лечебное питание при атеросклерозе, инфаркте миокарда (диеты 1,2,3 периода), нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при ревматизме.	2
	<u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при атеросклерозе, инфаркте миокарда (диеты 1,2,3 периода), нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при ревматизме.	1
Тема 2.3 Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей	<u>Теоретическое занятие</u> Лечебное питание при заболеваниях при остром и хроническом нефрите, нефритическом синдроме и хронической почечной недостаточности, мочекаменной болезни, фосфатурии, оксалатурии. Разгрузочные дни при остром нефрите.	2
	<u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при остром и хроническом нефрите, нефритическом синдроме и хронической почечной недостаточности, мочекаменной болезни, фосфатурии, оксалатурии. Разгрузочные дни при остром нефрите.	1
Тема 2.4 Лечебное питание беременной и кормящей женщины	<u>Теоретическое занятие</u> Питание женщин в первой и второй половине беременности, при токсикозах, при нефропатии беременных. Питание матерей, кормящих грудью.	1
	<u>Практическое занятие</u> Составлять меню питания на день, неделю женщин в первой и второй половине беременности, при токсикозах, при нефропатии беременных, матерей, кормящих грудью.	1
Тема 2.5 Лечебное питание при болезнях крови	<u>Теоретическое занятие</u> Лечебное питание при железодефицитных анемиях, В-12 дефицитной анемии, лейкозах.	1
	<u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при железодефицитных анемиях, В-12 дефицитной анемии, лейкозах.	1
Тема 2.6 Лечебное питание при туберкулезе	<u>Теоретическое занятие</u> Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких.	1
	<u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при туберкулезе легких.	1
Тема 2.7 Лечебное питание при ожирении, сахарном	<u>Теоретическое занятие</u> Разгрузочные дни. Принципы лечебного голодания. Режим питания больных сахарным диабетом. Расчет	2

<p>диабете, эндокринной патологии</p>	<p>потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. <u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при ожирении, сахарном диабете, эндокринной патологии</p>	<p>1</p>
<p>Тема 2.8 Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее, аллергических заболеваниях</p>	<p><u>Теоретическое занятие</u> Режим питания, количество белка, витаминов. Построение гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. <u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю при инфекционных заболеваниях, диарее, аллергических заболеваниях</p>	<p>2 1</p>
<p>Тема 2.9 Лечебное питание в послеоперационном периоде, в санаториях и домах отдыха, в пожилом возрасте</p>	<p><u>Теоретическое занятие</u> Диетотерапия в послеоперационном периоде. Зондовое питание при ожоговой болезни, отморожениях. Применение диет в санаториях, профилакториях, домах отдыха. Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве, а также лиц пожилого возраста. <u>Практическое занятие</u> Составлять меню лечебного питания на день, неделю в послеоперационном периоде, зондовом питании при ожоговой болезни, отморожениях, в санаториях и домах отдыха, в пожилом возрасте</p>	<p>2 1</p>
<p>Тема 3 Симуляционное обучение</p>	<p><u>Практическое занятие</u> Отработка сестринских манипуляций в симулированных условиях: -измерение артериального давления механическим тонометром, -остановка кровотечения из поверхностно расположенных сосудов, -базовая сердечно-легочная реанимация, -оказание доврачебной помощи при термических поражениях кожных покровов.</p>	<p>4</p>

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Кадровое обеспечение

Реализация ДПП ПК обеспечивается научно-педагогическими и педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой темы. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за повышение квалификации слушателей на цикле.

Материально-техническое обеспечение

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

- аудитории для проведения теоретических занятий;
- симуляционный кабинет;

Оборудование аудитории для теоретических занятий включает:

- столы, стулья для преподавателя и слушателей;
- доска для записей мелом;
- учебная, учебно-методическая и справочная литература;
- мультимедийный проектор;
- ноутбук.

Оборудование симуляционного кабинета для практических занятий включает:

- столы, стулья для преподавателя и слушателей;
- доска для записей мелом;
- учебная, учебно-методическая и справочная литература;

- кружка-поильник
- формы медицинской документации: порционное требование, инструкции по организации лечебного питания в ЛПУ, журнал бракеража готовой продукции, карточка-раскладка на различные блюда, меню-раскладка на различные приемы пищи
- контейнер для дезинфекции объём 1 л
- контейнер для дезинфекции объём 3 л
- контейнер для дезинфекции объём 5л
- разделитель для таблеток
- мензурка
- контейнер для сбора медицинских отходов А класса
- контейнер для сбора медицинских отходов Б класса
- лоток почкообразный 200*120*30 (нерж.)
- лоток прямоугольный 300*220*30 (нерж.)
- пинцет анатомический одноразовый, стерильный
- термометр медицинский бесконтактный
- аппарат для измерения АД механический, с невстроенным фонендоскопом
- дозатор для жидкого мыла и антисептиков локтевой, настенный
- диспенсер для бумажных полотенец Z-укладка
- стол палатный медицинский с пластиковой столешницей
- стул палатный
- перчатки медицинские смотровые, нестерильные размер М
- одноразовые салфетки бумажные, медицинские
- мешок для льда медицинский для многократного использования
- листовые полотенца, бумажное одноразовое, укладка
- органайзер для лекарств.
- шприц-ручка со сменными иглами
- шприц инсулиновый со съёмной иглой стерильный, одноразовый

- накладка для подкожной инъекции.
- салфетка антисептическая
- антисептик кожный на основе спирта
- дезинфицирующее средство для дезинфекции поверхностей, с распылителем
- пакет для сбора медицинских отходов А класса
- пакет для сбора медицинских отходов Б класса
- пакеты упаковочные для стерильных изделий (250*320)
- пакеты упаковочные для стерильных изделий (150*250)
- носовые канюли для подачи кислорода
- контейнер для утилизации игл желтый класс Б
- набор первой медицинской помощи универсальный
- маска медицинская 3-слойная из нетканого материала, одноразовая, на резинке
- защитные очки открытого типа пластиковые
- халат защитный одноразовый
- фартук
- шапочка берет одноразовая
- мультимедийный проектор;
- МФУ (А4, 512Мб, LCD, 40стр/мин, лазерное МФУ, факс, USB2.0, сетевой, DADF, двусторонняя печать)
- скоростная поворотная видеокамера с 36-кратным оптическим увеличением.
- портативный громкоговоритель. Мощность 30 Ватт, сопротивление 4 Ом. Вес не более 200 грамм. Время работы до 15 часов. Аккумулятор литий-ионный не менее 2200 мАч
- настольный трансляционный усилитель мощностью 35 Вт

- автоматизированное рабочее место. Системный блок NL AMD FX-8350/ M5A78L-M PLUS/USB3/2x4GB/ 1TB/ DVDRW/ CR/ 600W ATX. Монитор 21.5" ЖК (LCD, Wide, 1920x1080, D-Sub). Клавиатура, мышь
- неуправляемый коммутатор 8-Port Gigabit Desktop Switch (8UTP 1000Mbps)
- ноутбук;

Оборудование и техническое оснащение кабинетов для проведения практических занятий осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность организации, осуществляющей медицинскую деятельность.

Информационное обеспечение

Для реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях» учреждение обеспечивает доступ каждого слушателя к библиотечным фондам и базам данных, по содержанию соответствующих перечню тем. В библиотеке колледжа слушатели МФЦПК могут ознакомиться с периодическими изданиями.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

Итоговая аттестация является обязательной для слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения тем в объеме, предусмотренном учебным планом.

Итоговая аттестация проводится в форме тестирования. Результаты тестирования оцениваются по системе «зачтено/не зачтено». Оценка «зачтено» ставится при правильном выполнении обучающимся не менее 70 % тестовых заданий. Оценка «не зачтено» ставится в случае, если обучающийся выполнил правильно менее 70 % тестовых заданий.

Лицам, успешно освоившим соответствующую дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы повышения квалификации и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения установленного образца.

КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания в тестовой форме

Задание №1		
Ответственность за соблюдение санитарных требований при приготовлении пищи возлагается на:		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
1)	-	<i>кухонных работников</i>
2)	-	<i>диетсестру</i>
3)	-	<i>диетврача</i>
4)	+	<i>повара</i>

Задание №2		
К моющим средствам, допущенным для мытья посуды, относятся:		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
1)	-	<i>"Прогресс", "Дон"</i>
2)	-	<i>"Тринатрий фосфат"</i>
3)	-	<i>натрий углекислый, сода кальцинированная</i>
4)	+	<i>все перечисленное</i>

Задание №3		
Какой концентрации раствора хлорамина необходимо обеззараживать посуду при экспозиции 30 минут:		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
1)	-	<i>0,1 %</i>
2)	+	<i>0,5 %</i>
3)	-	<i>1 %</i>
4)	-	<i>2 %</i>

Задание №4

В карточке раскладке указывать ориентировочную стоимость блюда:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>обязательно</i>
2)	-	<i>не нужно</i>
3)	+	<i>точной установки нет</i>
4)	-	<i>на дорогостоящие блюда</i>

Задание №5

При несоответствии выхода готовых блюд следует:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>вернуть продукты на склад</i>
2)	+	<i>провести пробную варку</i>
3)	-	<i>ничего не делать</i>
4)	-	<i>сообщить администрации лечебного учреждения</i>

Задание №6

На пищеблоке меню-раскладку составляет:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>диетолог</i>
2)	+	<i>диетсестра</i>
3)	-	<i>повар</i>
4)	-	<i>шеф-повар</i>

Задание №7

Диетсестра пищеблока материально:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>ответственная</i>
2)	+	<i>не ответственная</i>

3)	-	<i>законодательно не определено</i>
4)	-	<i>на усмотрение администрации</i>

Задание №8

Продукты со склада на пищеблок получает:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>зав. производством (шеф-повар)</i>
2)	-	<i>зав. пищеблоком (диетсестра)</i>
3)	-	<i>зав. производством и зав. пищеблоком</i>
4)	-	<i>диетврач</i>

Задание №9

За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>диетсестра</i>
2)	-	<i>диетолог</i>
3)	+	<i>дежурный врач</i>
4)	-	<i>зав. производством</i>

Задание №10

Материальную ответственность за продукты питания, находящиеся на складе несет:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>главный врач</i>
2)	-	<i>главный бухгалтер</i>
3)	+	<i>кладовщик</i>
4)	-	<i>зав. производством</i>

Задание №11

Меню-раскладку ежедневно утверждает:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>главный врач</i>
2)	-	<i>диетолог</i>
3)	-	<i>главный бухгалтер</i>
4)	-	<i>диетсестра</i>

Задание №12

Основной документ организации лечебного питания в ЛПУ:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>семидневное меню</i>
2)	+	<i>картотека блюд</i>
3)	-	<i>сведения о наличии больных</i>
4)	-	<i>все вышеперечисленное</i>

Задание №13

При холодной обработке подсчитывают отходы в:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>граммах</i>
2)	+	<i>процентах</i>
3)	-	<i>и то и другое</i>
4)	-	<i>на усмотрение шеф-повара</i>

Задание №14

В карточке-раскладке технологию приготовления блюд давать:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>обязательно</i>
2)	-	<i>не надо</i>
3)	-	<i>точной установки нет</i>

4)	-	<i>на усмотрение диетсестры</i>
----	---	---------------------------------

Задание №15

Картотеку блюд утверждает:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>диетолог</i>
2)	-	<i>зав. пищеблоком</i>
3)	+	<i>главный врач</i>
4)	-	<i>главный бухгалтер</i>

Задание №16

Для учреждений лечебного профиля семидневное меню должно быть:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>единое</i>
2)	-	<i>индивидуальное</i>
3)	-	<i>это не имеет значения</i>
4)	-	<i>сезонное</i>

Задание №17

Готовые блюда выдают в отделении по:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>меню-раскладке</i>
2)	-	<i>меню-требованию</i>
3)	+	<i>ведомости на отпуск продуктов</i>
4)	-	<i>по устным сведениям</i>

Задание №18

Понятие "режим питания" включает:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>кратность приемов пищи</i>
2)	-	<i>виды потребляемых продуктов</i>
3)	-	<i>количество пищи</i>
4)	-	<i>условие приема пищи</i>

Задание №19

Указать витамин, оказывающий влияние на темновую адаптацию:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>витамин Д</i>
2)	-	<i>витамины группы В</i>
3)	+	<i>витамин А</i>
4)	-	<i>витамин Е</i>

Задание №20

Продукты, являющиеся источником витамина А:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>цитрусовые</i>
2)	+	<i>печень</i>
3)	-	<i>овоци</i>
4)	-	<i>бобовые</i>

Задание №21

Действие витамина С на организм человека:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>укрепляет противинфекционный иммунитет</i>
2)	-	<i>улучшает зрение</i>
3)	-	<i>повышает проницаемость сосудистых стенок</i>
4)	-	<i>улучшает слух</i>

Задание №22

При гиповитаминозе "С" необходимо включить в диету все перечисленные продукты, кроме:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>шиповника</i>
2)	-	<i>лимона</i>
3)	-	<i>черной смородины</i>
4)	+	<i>дрожжей</i>

Задание №23

Основными источниками витамина Д являются все перечисленные, кроме:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>печень рыб</i>
2)	-	<i>животное масло</i>
3)	-	<i>яйца</i>
4)	+	<i>мяса говяжьего и колбасы</i>

Задание №24

Основными пищевыми источниками витамина В2 являются все, кроме:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>молока</i>
2)	+	<i>яблок</i>
3)	-	<i>кефира</i>
4)	-	<i>сыра</i>

Задание №25

Пищевыми источниками витамина В6 являются:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>рыба</i>
2)	-	<i>мясо</i>

3)	+	<i>печень</i>
4)	-	<i>подсолнечное масло</i>

Задание №26

Первостепенное значение белков пищи в организме человека:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>энергетическое</i>
2)	+	<i>для построения клеток тканей</i>
3)	-	<i>для улучшения зрения, слуха</i>
4)	-	<i>для уменьшения проницаемости сосудистой стенки</i>

Задание №27

К продуктам, являющимся пищевым источником белка, относятся:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	-	<i>картофель</i>
2)	+	<i>мясо</i>
3)	-	<i>фрукты</i>
4)	-	<i>сливочное масло</i>

Задание №28

Первостепенное значение жиров пищи в организме человека:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

1)	+	<i>энергетическое</i>
2)	-	<i>источник водорастворимых витаминов</i>
3)	-	<i>улучшение органолептических свойств пищи</i>
4)	-	<i>пластическое</i>

Задание №29

В каких случаях в питании отдается предпочтение простым сахарам:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
1)	+	<i>в экстремальных, стрессовых ситуациях</i>
2)	-	<i>в питании больных с ожирением</i>
3)	-	<i>в детском питании</i>
4)	-	<i>в питании пожилых людей</i>

Задание №30		
Технология производства блюд включает следующие стадии:		
Выберите несколько из 4 вариантов ответа:		
1)	-	<i>первичную обработку сырья</i>
2)	-	<i>тепловую обработку</i>
3)	-	<i>оформление блюд</i>
4)	+	<i>все перечисленное</i>