

**Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Орловской области  
«Орловский базовый медицинский колледж»  
(БПОУ ОО «Орловский базовый медицинский колледж»)**

**Многофункциональный центр прикладных квалификаций**

## **ВОПРОСЫ**

**для подготовки к квалификационному экзамену для  
медицинских сестер диетических пищеблоков лечебно-  
профилактических учреждений**

**Код  
цикла:  
26.1  
д**

## ***ИЗБРАННЫЕ ВОПРОСЫ***

1. Общие требования, предъявляемые к построению диет. Порядок выписки лечебного питания.
2. Основная характеристика основного варианта стандартной диеты.
3. Разгрузочные дни. Специальные диеты (Кареля, Кемпнера, Джованетти).
4. Основная характеристика диеты «ОВД без сахара» и «ВБД без сахара».
5. Основная характеристика диеты «ЩД без сахара».
6. ВБДбс без сахара – высокобелковая диета для больных сахарным диабетом I и II типа без сопутствующего ожирения.
7. Основная характеристика диеты «ЩД безмолочная».
8. НБД – диета с низким содержанием белка.
9. Основная характеристика высокобелковой диеты.
10. НКД – диета с пониженной калорийностью.
11. Основная характеристика диеты «ВБД/Т» (при туберкулезе).
12. Основная характеристика диеты с механическим и химическим щажением пищи.

13. Зондовые диеты, цель их назначения, общая характеристика.
14. Питание после резекции желудка.
15. Питание при язвенной болезни (при обострении их в стадии ремиссии).
16. Лечебное питание при ОКИ.
17. Основная характеристика диеты при ожоговой болезни. Задачи диеты.  
Какие изменения в состоянии здоровья больного мы корректируем?
18. Питание при острой и хронической недостаточности почек.
19. Лечебное питание при подагре. Краткая характеристика подагры.
20. Особенности питания детей и подростков. Профилактика каких заболеваний и состояний проводится?
21. Питание пожилых людей. Профилактика каких заболеваний и состояний проводится.
22. Питание беременных, кормящих матерей. Профилактика каких заболеваний и состояний проводится?
23. Значение углеводов в питании здорового и больного человека. Продукты питания – источники углеводов. В какой форме углеводы легче усваиваются организмом?
24. Значение белка в питании здорового и больного человека. Аминокислоты (заменимые и незаменимые). Продукты питания – источник незаменимых аминокислот.
25. Значение жиров в питании здорового и больного человека. ненасыщенные жирные кислоты. Заболевания, связанные с нарушением липидного обмена.
26. Значение витаминов в питании здорового и больного человека. Заболевания, при которых витамины являются основной или составляющей частью терапии.
27. С-витаминизация пищи. Значение аскорбиновой кислоты для человека. меры, применяемые для сохранения витамина С при кулинарной обработке. Продукты питания, содержание витамин С.
28. Микроэлементы и их роль в жизнедеятельности организма в различные возрастные и физиологические периоды жизни. Продукты питания – источники Са, К, Fe.

29. Минеральные вещества, их роль в питании человека.
30. Пищевая ценность крупы. Показатели качества. Применение видов круп при различных заболеваниях.
31. Значение в лечебном питании мяса и мясных продуктов. Показатели качества мясных продуктов.
32. Значение в лечебном питании рыбы и морепродуктов. Показатели качества рыбы, консервов из этих продуктов.
33. Пищевая ценность яиц. Показатели качества. Дефекты яиц. Обработка яиц.
34. Гигиена обработки сырых продуктов (мяса, рыбы, овощей, корнеплодов).

## ***НЕОТЛОЖНАЯ ПОМОЩЬ***

1. Техника проведения искусственного дыхания. Продолжительность. Критерии эффективности.
2. Техника проведения непрямого массажа сердца. Продолжительность. Критерии эффективности.
3. Утопление и удушье. Особенности оказания помощи.
4. Черепно-мозговая травма (ЧМТ). Симптомы. Неотложная помощь.
5. Переломы конечностей. Признаки. Неотложная помощь.
6. Переломы ребер, ключицы. Признаки. Неотложная помощь.
7. Синдром длительного сдавления. Причины. Симптомы. Оказание помощи.
8. Виды кровотечений. Правила наложения жгута при наружном кровотечении.
9. Носовое кровотечение. Неотложная помощь.
10. Ожоги. Виды ожогов. Степени. Неотложная помощь.
11. Отморожения. Степени. Неотложная помощь.
12. Общее охлаждение. Симптомы. Неотложная помощь.
13. Тепловой и солнечный удары. Симптомы. Неотложная помощь.
14. Поражение электротоком. Причины смерти при электротравме. Неотложная помощь.
15. Отравление хлором. Симптомы. Неотложная помощь.

16. Отравление аммиаком. Симптомы. Неотложная помощь.
17. Обработка раны после укуса животными. Дальнейшая тактика.
18. Анафилактический шок. Неотложная помощь при различных способах введения аллергена.
19. Гипертонический криз. Симптомы. Неотложная помощь.
20. Приступ стенокардии. Симптомы. Неотложная помощь.
21. Инфаркт миокарда. Симптомы. Неотложная помощь.
22. Кардиогенный шок. Признаки. Оказание помощи.
23. Обморок. Понятие. Неотложная помощь.
24. Острый живот. Понятие. Возможные причины. Неотложная помощь.
25. Гипогликемическое состояние и кома. Причины. Симптомы. Неотложная помощь.
26. Гипергликемическое состояние и кома. Причины. Симптомы. Неотложная помощь.
26. Гипертермия. Медикаментозные и физические методы осложнения.

## ***ВОПРОСЫ***

### **по противоэпидемической тематике**

1. Медицинские осмотры работников пищеблока. Содержание бытовых помещений для персонала. Смена спецодежды.
2. Дератизация и дезинсекция на пищеблоке. Мероприятия, проводимые работниками пищеблока по защите от грызунов и мух. Моющие и дезинфекционные средства, применяемые на пищеблоке.
3. Режим мытья столовой и кухонной посуды на пищеблоке. Применяемые моющие и дезинфицирующие средства. Требования к ветоши для мытья посуды. Требования к подогреву пищи. Требования к раздаче пищи в отделения.
4. Требования к разделочному инвентарю. Правила содержания колоды для разрубки мяса. Обработка хлебных полок, шкафов. Правила размораживания и мытья холодильников.

5. Понятие «пищевая токсикоинфекция». Возбудители. Факторы передачи инфекционного начала. Профилактика.
6. Понятие и классификация пищевых отравлений. Возбудители. Факторы передачи инфекционного начала. Профилактика. Суточная проба. Понятие. Предназначение, правила и сроки хранения.
7. Дизентерия. Возбудители. Пути и факторы передачи, характерные для перечисленных возбудителей. Симптоматика. Обследование, необходимое для установления окончательного диагноза.
8. Сальмонеллез. Возбудители. Пути и факторы передачи, характерные для перечисленных возбудителей. Обследования, необходимые для установления окончательного диагноза.
9. Как развивается вспышка ОКИ в стационаре по вине пищеблока, буфетной в отделении, молочной кухни? Пути и факторы передачи. Возможные возбудители. Назовите продукты питания, являющиеся факторами передачи холерного вибриона.
10. Работник пищеблока заболел гепатитом А. Механизм и пути заражения гепатитом А. Изменения цвета кожных покровов и выделений человека, подозрительные на заболевание гепатитом «А». Мероприятия на пищеблоке.
11. Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через молоко и молочные продукты. Перечислите. Назовите возбудителей, источники инфекции и способы заражения. Профилактика этих заболеваний.
12. Гельминтозы, передающиеся через мясо, которые могут иметь место в Орловской области (трихинеллез, тениоз, тениаринхоз). Способы заражения. Характеристика возбудителя. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
13. Токсоплазмоз. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска. Клиническая картина (кратко). Чем этот возбудитель опасен для беременности?
14. Гельминтозы, передающиеся через пресноводную рыбу, которые могут иметь место в Орловской области (описторхоз, дифиллоботриоз). Способы

- заражения. Характеристика возбудителя. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
15. Гельминтозы, передающиеся посредством контакта с почвой, которые могут иметь место в Орловской области (аскаридоз, трихоцефалез). Характеристика возбудителей. Способы заражения. Клиника (кратко). Диагностика. Профилактика заражения.
  16. Энтеробиоз. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска. Клиническая картина (кратко). Медосмотр работников пищеблока на энтеробиоз. Правила обследования.
  17. На пищеблоке работает неизвестный носитель возбудителя ряда инфекционных и паразитарных заболеваний. Опасен ли он для членов коллектива пищеблока и/или больных: дифтерии; дизентерии; сальмонеллеза; аскаридоза; дифиллоботриоза; бычьего и свиного цепней; туберкулеза, ВИЧ-инфекции. Почему?
  18. Псевдотуберкулез. Определение. Пути передачи. Факторы передачи. Симптоматика. Осложнения. Профилактические мероприятия.
  19. Туберкулез. Возбудитель. Пути заражения. Группы риска (профессиональные и среди населения). Изменения в состоянии здоровья и жалобы больного, на основании которых можно заподозрить туберкулез. Профилактика среди населения.
  20. Дифтерия. Возбудитель. Пути заражения. Клиническая картина (кратко). Наиболее часто встречающиеся формы. Осложнения. Профилактика. Медосмотр работников пищеблока на носительство возбудителя дифтерии. Правила обследования.
  21. Грипп. Возбудитель. Пути заражения. Клиника. Вакцинация. Группы риска, подлежащие вакцинации. Показания к вакцинации.
  22. Понятие ВИЧ-инфекции и СПИДа. Механизмы и пути передачи. Факторы передачи. Группы риска (профессиональные и среди населения).
  23. Понятие ВИЧ-инфекции и СПИДа. Изменения в состоянии здоровья и жалобы больного, на основании которых можно заподозрить ВИЧ-

инфекцию. Лабораторная диагностика ВИЧ-инфекции (методы, маркеры).  
Понятие «серонегативного окна». Понятие «карантинизации крови».