

**Итоговая аттестация по программе профессиональной переподготовки
Специальность «Диетология»**

Перечень вопросов

1. Основы рационального питания. Понятие о рациональном питании здорового человека. Основные принципы рационального питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.
2. Нормативные документы по организации лечебного питания пациентов в ЛПУ. Документация пищеблока. Организация и руководство лечебным питанием в ЛПУ. Должностные обязанности персонала пищеблока
3. Картотека блюд. Принципы составления и расчета химического состава картотеки блюд.
4. Правила составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка.
5. Организация контроля за качеством питания. Оценка качества готовой пищи. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб.
6. Организация отпуска готовой пищи из пищеблока. Санитарные требования к отпуску готовой пищи, ее транспортировке в буфетные и раздаче больным.
7. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больных. Приемы тепловой обработки продуктов. Основные, комбинированные и вспомогательные виды тепловой обработки.
8. Комбинированные приемы тепловой обработки пищевых продуктов: тушение, запекание, варка с последующим запеканием.
9. Гастрит с повышенной секреторной активностью. ОВД 1: химический состав и целевое назначение. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
10. Гипоацидный гастрит. ОВД 2: химический состав и целевое назначение. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
11. Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, период обострения. Диета: целевое назначение, химический состав, степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
12. Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, период затухающего обострения. Диета: целевое назначение, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
13. Язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки, период ремиссии. Диета: целевое назначение, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
14. Лечебное питание при запорах. Целевое назначение диеты, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты. Режим питания.
15. Лечебное питание при гепатитах. ОВД 5: целевое назначение, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты. Режим питания.

16. Лечебное питание при заболеваниях почек и мочевыводящих путей. Целевое назначение диеты, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты. Режим питания.
17. Лечебное питание при ожирении. Химический состав диеты, цель диеты, разрешенные и запрещенные продукты, режим питания.
18. Лечебное питание при сахарном диабете. ОВД 9: целевое назначение, химический состав. Степень механического и химического щажения, разрешенные и запрещенные продукты. Режим питания.
19. Лечебное питание при туберкулезе. Химический состав, целевое назначение диеты. Степень механического и химического щажения, перечень разрешенных и запрещенных продуктов, режим питания.
20. ОВД 15: показания к назначению. Химический состав, целевое назначение диеты. Степень механического и химического щажения, перечень разрешенных и запрещенных продуктов, режим питания.

Перечень заданий

1. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Составьте меню-раскладку на завтрак.
2. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Проведите ежедневный медицинский осмотр сотрудников пищеблока.
3. Вы работаете медицинской сестрой диетической в одной из больниц города. Проведите бракераж готового блюда «суп рассольник».
4. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Составьте меню-раскладку на обед
5. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Составьте меню-раскладку на ужин.
6. Вы работаете медицинской сестрой диетической в областной больнице. Проведите бракераж готового блюда «суп – пюре грибной».
7. Вы работаете медицинской сестрой диетической в одной из больниц города. Проведите проверку соблюдения сроков и условий хранения скоропортящейся продукции в холодильных камерах.
8. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Проведите отбор суточных проб готовых блюд
9. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Проведите бракераж готового блюда «каша рисовая молочная».
10. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Проведите органолептический контроль молока и молочных продуктов, поступивших в пищеблок больницы.
11. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Одним из блюд меню для питания пациентов является суп-рассольник. Проведите расчет количества продуктов, необходимых для приготовления этого блюда.

12. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Проведите органолептический контроль мяса куриного, поступившего в пищеблок больницы.
13. Вы работаете медицинской сестрой диетической в одной из больниц города. Проведите бракераж готового блюда «борщ».
14. Вы работаете медицинской сестрой диетической в областной больнице. Проведите оценку технологии приготовления блюда «суп – пюре грибной» в соответствии с карточкой-раскладкой.
15. Вы работаете медицинской сестрой диетической в детской больнице. Определите органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности молока и молочных продуктов.
16. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Определите органолептические признаки доброкачественности и признаки непригодности овощей (капусты, картофеля, моркови, свеклы).
17. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Одним из блюд меню для питания пациентов является каша рисовая молочная. Проведите расчет количества продуктов, необходимых для приготовления этого блюда.
18. Вы работаете медицинской сестрой диетической в областной больнице. Проведите отбор суточных проб готовых блюд для пациентов.
19. Вы работаете медицинской сестрой диетической в городской больнице. Одним из блюд меню для питания пациентов является компот из сухофруктов. Проведите расчет количества продуктов, необходимых для приготовления этого блюда.
20. Вы работаете медицинской сестрой диетической в областной больнице. Проведите ежедневный медицинский осмотр сотрудников пищеблока.