

Сертификационный экзамен по специальности «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, 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. Составление и применение меню - раскладки на завтрак
2. Составление и применение меню - раскладки на обед
3. Составление и применение меню - раскладки на ужин
4. Отбор суточных проб готовых блюд
5. Проведение ежедневного медицинского осмотра сотрудников пищеблока
6. Режим мытья столовой и кухонной посуды. Допущенные к использованию моющие средства.
7. Примерное однодневное меню при гастрите с повышенной секреторной активностью (ОВД 1)
8. Примерное однодневное меню при гипоацидном гастрите (ОВД 2)
9. Примерное однодневное меню при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в период обострения.
10. Примерное однодневное меню при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в период затухающего обострения.
11. Примерное однодневное меню для пациента, страдающего запорами.
12. Примерное однодневное меню при гепатитах (ОВД 5)
13. Примерное однодневное меню пациента с хроническим панкреатитом
14. Примерное однодневное меню при заболеваниях почек и мочевыводящих путей
15. Примерное однодневное меню при хронической почечной недостаточности
16. Примерное однодневное меню для пациента с ожирением
17. Примерное однодневное меню пациента при сахарном диабете (ОВД 9)
18. Примерное однодневное меню пациента с туберкулезом
19. Примерное однодневное меню пациента при ОВД 15
20. Примерное однодневное меню для беременной женщины