

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Красноярский краевой центр повышения квалификации
специалистов со средним медицинским образованием»



Утверждаю
Директор КГБОУДПО ККЦМО
А.И. Грицан
30 июня 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цикл: "Диетология"

Профессиональная переподготовка

Цель: Расширить теоретические знания и практические знания по диетпитанию как одного из важнейших методов лечения больных.

Категория слушателей: Медицинская сестра, фельдшер, акушерка

Срок обучения 2 месяца (288 часа)

Форма обучения Очная

Режим занятий 6-8 часов в день

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе:		Формы контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	Паллиативная помощь населению	2	2	-	Фронтальный
2	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	2	-	Фронтальный
3	Основы медицинской этики и деонтологии	2	2	-	Фронтальный

4	ВИЧ-инфекция	2	2	-	Фронтальный
5	Медицина катастроф и реанимация.	22	14	8	Комбинированный
6	Стандарты практической деятельности медицинской сестры по сан. эпид. режиму	6	2	4	Комбинированный
7	Общая диетология.	28	22	6	Комбинированный
8	Гигиена питания.	42	24	18	Комбинированный
9	Организация лечебного питания в ЛПУ.	26	14	12	Комбинированный
10	Лечебное питания при различных заболеваниях.	56	24	32	Комбинированный
11	Лечебная кулинария.	40	16	24	Комбинированный
12	Детская диетология.	56	28	28	Комбинированный
13	Итоговый контроль	4	4	-	Индивидуальный
	Итого:	288	156	132	

Пояснение к рабочему учебному плану

1. Учебный план составлен на основе образовательного стандарта последипломной подготовки по специальности "Диетология", утвержденного Руководителем Департамента медицинских образовательных учреждений и кадровой политики Минздрава России Государственного образовательного учреждения Всероссийского учебно-научно-методического Центра по непрерывному медицинскому и фармацевтическому образованию Н.Н. Володиным в 2002 году.

2. В учебном плане учтен режим занятий 6-8 часов в день.

3. Установлены объемы часов обязательных учебных занятий по разделам, дисциплинам и темам:

- Паллиативная помощь	2
- Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2
- Основы медицинской этики и деонтологии	2
- ВИЧ-инфекция	2
- Медицина катастроф и реанимация.	22
- Стандарты практической деятельности медицинской сестры по сан. эпид. режиму	6
- Общая диетология.	28
- Гигиена питания.	42
- Организация лечебного питания в ЛПУ.	26
- Лечебное питания при различных заболеваниях.	56
- Лечебная кулинария.	40
- Детская диетология.	56
- Итоговый контроль	4

4. Итоговая аттестация проводится в виде итогового контроля с использованием тестовых заданий и собеседования – 4 часа.

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Красноярский краевой центр повышения квалификации специалистов
со средним медицинским образованием»



Утверждаю
Директор КГБОУДПО ККЦМО
А.И. Грицан
30 июня 2020 г.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Цикл: "Диетология"

Профессиональная переподготовка

Цель: Расширить теоретические знания и практические знания по диетпитанию как одного из важнейших методов лечения больных.

Категория слушателей: медицинская сестра, фельдшер, акушерка

Срок обучения 2 месяца (288 часа)

Форма обучения Очная

Режим занятий 6-8 часов в день

№ п/п	Наименование разделов, тем занятий	Всего часов	В том числе:			Формируемые компетенции	Формы контроля
			Лекц ии	Выездн ые заняти я, стажир овка, делов ые игры и др.	Практи ческие заня тия	Код компетенции	

1.	Паллиативная помощь населению	2	2		-	ОК 1, 8, 11	Фронтальный
2.	Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.	2	2			ОК 1, 2, 4, 8, 11	Фронтальный
3.	Этика и деонтология медицинского работника	2	2			ОК 1, 2, 6, 8, 11	Фронтальный
4.	ВИЧ-инфекция	2	2			ПК 1, 2, 3; ОК 3, 4, 6, 12.	Фронтальный
5.	Медицина катастроф и реанимация.	22	14		8	ПК 2, 10, 11; ОК 2, 3, 6, 11.	
5.1	Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.	1	1				Фронтальный
5.2	Фазы (периоды) медикоспасательных работ в очаге поражения	1	1				Фронтальный
5.3	Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР)	2	2				Фронтальный
5.4	Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.	2	2				Фронтальный
5.5	Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.	2	2				Фронтальный
5.6	Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. Неотложная помощь больным в коматозном состоянии.	2	2				Фронтальный
5.7	Неотложная помощь при травмах.	2	2				Фронтальный
5.8	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика и оказание неотложной помощи при	2	2				Фронтальный

	отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)						
5.9	Реанимация при остановке сердца и нарушении функции дыхания.	3			3		Индивидуаль ный
5.10	Освоение методов временной остановки кровотечений	3			3		Индивидуаль ный
5.11	Неотложная помощь при травмах и ожогах.	2			2		Индивидуаль ный
6.	Стандарты практической деятельности медицинской сестры по сан. эпид режиму	6	2		4	ПК 1, 2, 3; ОК 2, 4, 6, 9, 12.	Комбиниро ванный
7.	Общая диетология	28	22		6		
7.1	Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.	1	1			ПК 4; ОК 4.	Фронтальный
7.2	Основы рационального питания.	14	14			ПК 4; ОК 4.	Фронтальный
7.2.1	Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	2	2				Фронтальный
7.2.2	Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.	2	2				Фронтальный
7.2.3	Физиология пищеварения.	2	2				Фронтальный
7.2.4	Значение белков и аминокислот в питании.	1	1				Фронтальный
7.2.5	Значение жиров в питании.	2	2				Фронтальный
7.2.6	Значение углеводов в питании.	2	2				Фронтальный
7.2.7	Значение витаминов в питании.	2	2				Фронтальный
7.2.8	Значение макро- и микроэлементов в питании.	1	1				Фронтальный

7.3	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	7	7			ПК 4, 7; ОК 4.	Фронтальный
7.3.1	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1				Фронтальный
7.3.2	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1				Фронтальный
7.3.3	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	2	2				Фронтальный
7.3.4	Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.	1	1				Фронтальный
7.3.5	Консервы и пресервы.	2	2				Фронтальный
7.4	Концепция сбалансированного и рационального питания, как важная социальная и гигиеническая проблема.	2			2	ПК 4,7; ОК 4.	Индивидуаль ный
7.5	Физиология пищеварения.	2			2	ПК 4; ОК 4.	Индивидуаль ный
7.6	Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании. Продукты источники белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов.	2			2	ПК 4, 7; ОК 4.	Индивидуаль ный
8.	Гигиена питания.	42	24		18		
8.1	Общие санитарно-гигиенические требования к пищеблокам и детским молочным кухням.	2	2			ПК 1, 2, 8, 9; ОК 2, 9, 12.	Фронтальн ый
8.2	Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.	11	8		3	ПК 1, 2, 8, 9; ОК 2, 9, 12.	Комбиниров анный

8.2.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков.	2	2				Фронтальный
8.2.2	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	2	2				Фронтальный
8.2.3	Санитарно – гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов.	2	2				Фронтальный
8.2.4	Санитарно – гигиенические требования к хранению продуктов.	2	2				Фронтальный
8.2.5	Санитарно – гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	3			3		Индивидуальный
8.3	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с пищеблока	5	2		3	ПК 1, 2, 9; ОК 2, 12.	Комбинированный
8.4	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	12	6		6	ПК 1, 2, 8, 9; ОК 2, 9, 12.	Комбинированный
8.4.1	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.	5	2		3		Комбинированный
8.4.2	Санитарный режим в молочной кухне.	5	2		3		Комбинированный
8.4.3	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	2	2				Фронтальный
8.5	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	2	2			ПК 1, 2, 9; ОК 2, 12.	Фронтальный
8.6	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные	7	4		3	ПК 1, 2;	Комбиниров

	заболевания.					ОК 2, 3, 12	анный
8.7	Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции	3			3	ПК 1, 2, 9 ОК 2, 3, 12.	Индивидуаль ный
9.	Организация лечебного питания в ЛПУ.	26	14		12	ПК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9; ОК 2, 4, 5, 6, 9, 12	
9.1	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ	4	2		2		Комбиниров анный
9.2	Документация пищеблока.	4	2		2		Комбиниров анный
9.3	Картотека блюд.	2	2				Фронтальный
9.4	Правила составления меню.	2	2				Фронтальный
9.5	Правила составления меню - раскладки.	8			8		Индивидуаль ный
9.6	Организация контроля качества питания.	2	2				Фронтальный
9.7	Организация питания больных в отделениях.	2	2				Фронтальный
9.8	Контроль за "передачами" больным.	2	2				Фронтальный
10.	Лечебное питание при различных заболеваниях.	56	24		32	ПК 4, 6, 7; ОК 1, 4, 6, 9.	
10.1	Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий.	2	2				Фронтальн ый
10.2	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	5	2		3		Комбиниров анный
10.3	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	5	2		3		Комбиниров анный
10.4	Лечебное питание при заболеваниях при дыхательных путей	2	1		1		

10.5	Лечебное питание беременной и кормящей женщины.	4	2		2		Комбинированный
10.6	Лечебное питание при болезнях крови.	2	2				Фронтальный
10.7	Лечебное питание при туберкулезе.	4	2		2		Комбинированный
10.8	Лечебное питание при ожирении.	2	2				Фронтальный
10.9	Лечебное питание при сахарном диабете.	2	2				Фронтальный
10.10	Лечебное питание при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы	4			4		Индивидуальный
10.11	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	6	2		4		Комбинированный
10.12	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	6	2		4		Комбинированный
10.13	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	2	2				Фронтальный
10.14	Питание при аллергических заболеваниях.	5	1		4		Комбинированный
10.15	Диетическое питание лиц пожилого возраста	4			4		Индивидуальный
11.	Лечебная кулинария.	40	16		24	ПК 4, 7, 8, 9; ОК 2, 4, 6.	
11.1	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании.	2	2				Фронтальный
11.2	Супы.	2	2				Фронтальный
11.3	Мясные блюда.	2	2				Фронтальный
11.4	Рыбные блюда.	2	2				Фронтальный
11.5	Яичные и молочные блюда.	2	2				Фронтальный

11.6	Блюда из круп, макаронных изделий.	2	2				Фронтальный
11.7	Блюда из овощей.	2	2				Фронтальный
11.8	Сладкие блюда и витаминные напитки.	2	2				Фронтальный
11.9	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	4			4		Индивидуальный
11.10	Технология приготовления супов.	4			4		Индивидуальный
11.11	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	4			4		Индивидуальный
11.12	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	6			6		Индивидуальный
11.13	Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, бобовых.	2			2		Индивидуальный
11.14	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	4			4		Индивидуальный
12.	Детская диетология.	56	28		28	ПК 1, 2, 4, 7, 8, 9; ОК 2, 4, 9, 12.	
12.1	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	3	3				Фронтальный
12.2	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	3	3				Фронтальный
12.3	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	3	3				Фронтальный
12.4	Организация работы молочной кухни.	2	2				Фронтальный
12.5	Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.	3	3				Фронтальный

	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.						
12.6	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	2	2				Фронтальный
12.7	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.	3	3				Фронтальный
12.8	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	2	2				Фронтальный
12.9	Питание детей при аллергодерматозах.	1	1				Фронтальный
12.10	Питание детей раннего возраста при рахите и анемии.	2	2				Фронтальный
12.11	Питание детей при гипотрофии.	2	2				Фронтальный
12.12	Детская кулинария.	2	2				Фронтальный
12.13	Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка.	2			2		Индивидуальный
12.14	Смешанное и искусственное вскармливание детей.	2			2		Индивидуальный
12.15	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.	4			4		Индивидуальный
12.16	Технология приготовления заквасок.	3			3		Индивидуальный
12.17	Технология приготовления цельномолочной продукции.	4			4		Индивидуальный
12.18	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	2			2		Индивидуальный
12.19	Технология приготовления	2			2		Индивидуальный

	адаптированных и лечебных продуктов детского питания.						ный
12.20	Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах.	4			4		Индивидуальный
12.21	Питание детей в школах, интернатах, санаториях – профилакториях.	4			4		Индивидуальный
12.22	Питание детей при рахите, анемиях и гипотрофии.	2			2		Индивидуальный
13	Итоговое тестирование	4	4		-		Индивидуальный
	Итого:	288	156		132		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Пояснительная записка

Настоящая программа разработана с учетом опыта работы и методического материала КГБОУ ДПО «Красноярского краевого центра повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием»

При разработке программы учтены основные направления деятельности, место специалиста в современной системе здравоохранения.

Цель программы:

Создание условий для повышения квалификации специалистов работающих в медицинских учреждениях Красноярского края. Формирование новых современных знаний, умений, навыков в соответствии с реформированием здравоохранения на современном этапе развития.

Виды учебных занятий, формы и виды контроля определяются преподавателем, учебно-методическими объединениями преподавателей (цикловыми (предметными) комиссиями) с учетом уровня подготовленности и профессиональных знаний, навыков специалиста (слушателя).

В процессе теоретического и практического обучения проводится базисный, текущий, рубежный контроль с целью повышения мотивации и рефлексии.

Итоговая аттестация слушателей проходит в три этапа.

Профессиональные требования По специальности "Диетология"

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 К профессиональной деятельности в качестве специалиста в области диетологии допускаются лица, получившие высшее медицинское образование по специальности "Сестринское дело", среднее медицинское образование, диплом по специальностям "Сестринское дело", "Лечебное дело", "Акушерское дело" и сертификат по специальности "Диетология".

1.2 Специалист в области диетологии используется на должностях, соответствующих специальности "Диетология"; назначается и увольняется с должности в соответствии с действующим законодательством.

1.3 В своей работе руководствуются законодательными, нормативными актами, официальными документами министерства здравоохранения, приказами, указаниями и распоряжениями вышестоящих должностных лиц.

2. ОБЯЗАННОСТИ

2.1 Выполнение профилактических, лечебных, санаторно-гигиенических мероприятий, назначенных врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения.

2.2 Осуществление контроля качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок, хранения запаса продуктов питания.

2.3 Осуществление контроля за работой пищеблока.

2.4 Ежедневная подготовка под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с картотеккой блюд. (Наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов.)

2.5 Осуществление контроля за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы). (Без оплаты стоимости питания.)

2.6 Осуществление контроля за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет.

2.7 Осуществление контроля за правильностью отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с "Раздаточной ведомостью".

2.8 Осуществление контроля за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, соблюдением правил личной гигиены работниками раздаточных.

2.9 Применение лечебных диет с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни.

2.10 Внедрение принципов рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии заболеваний, сохранение пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке.

2.11 Проведение учебных занятий со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

2.12 Ведение утвержденной медицинской документации.

2.13 Осуществление контроля за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстранение и запрещение работы лицам, не прошедшим предварительного и периодического медицинского обследования; больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.

2.14 Оказание доврачебной помощи при неотложных состояниях.

2.15 Регулярное повышение квалификации.

2.16 Соблюдение морально – правовых норм профессионального общения, выполнение требований трудовой дисциплины, производственной санитарии, гигиены труда и техники безопасности.

3. ПРАВА

1.4 Получать информацию, необходимую для качественного выполнения функциональных обязанностей.

1.5 Вносить предложения руководству по совершенствованию качества медицинской помощи населению, улучшению организации труда.

1.6 Отдавать распоряжения младшему медицинскому персоналу, контролировать объем и качество выполняемой им работы.

1.7 Принимать участие в работе совещаний, конференций, секций, медицинских ассоциаций, на которых рассматриваются вопросы, относящиеся к профессиональной компетенции.

1.8 Повышать свою квалификацию, аттестоваться на присвоение квалификационной категории.

4. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Специалист за невыполнение своих профессиональных обязанностей несет ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

Специальность: "Диетология"

В соответствии с требованиями специальности в области диетологии специалист должен знать и уметь:

1. ОБЩИЕ ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ

- основы законодательства и права в здравоохранении;
- общие вопросы организации питания в лечебно – профилактических учреждениях РФ;
- организация питания в отдельных лечебно – профилактических учреждений;
- особенности организации рационального и лечебного питания детей;
- права и обязанности специалиста;
- директивные и законодательные документы по организации питания;
- основы рационального питания населения;
- профилактику болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- чужеродные вещества в пище и их влияние на здоровье;
- методы и средства гигиенического воспитания;
- санитарно – технический минимум для работников пищеблока;
- правила охраны труда и техники безопасности;
- основы медицины катастроф;
- умение провести санитарно – технический минимум для работников пищеблока;
- владеть основными сестринскими манипуляциями;
- оказать доврачебную помощь при неотложных состояниях;
- повышать профессиональный уровень знаний, умений и навыков.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗНАНИЯ

- медицинскую документацию по питанию;
- картотеки блюд;
- химический состав и энергетическую ценность рациона;
- санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- пищевые отравления и их профилактику;
- гигиенические требования к пищевым продуктам, их экспертизу;
- принципы рационального и лечебного питания;
- нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- биологическую роль пищевых веществ;
- пищевую ценность продуктов питания;
- характеристику лечебных диет;
- основы технологии приготовления диетических блюд.

3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УМЕНИЯ

- оформлять медицинскую документацию по питанию;
- разрабатывать картотеку блюд;
- составлять однодневное, семидневное, сводное меню по диетам, сезонные меню;
- составлять меню-раскладку;
- подсчитывать химический состав и энергетическую ценность рационов;

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений;
- выявлять причины возникновения пищевых отравлений и внедрять меры их профилактики;
- соблюдать гигиенические требования к пищевым продуктам, проводить экспертную оценку;
- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
- использовать биологические свойства пищевых веществ в диетотерапии заболеваний;
- сохранять пищевую ценность продуктов питания при хранении, кулинарной обработке;
- применять лечебные диеты с учетом нозологической формы, периода клинического течения болезни;
- использовать технологические методы при приготовлении блюд для различных диет.

4. МАНИПУЛЯЦИИ

- выемка проб;
- все виды инъекций;
- искусственная вентиляция легких;
- непрямой массаж сердца;
- остановка кровотечений из поверхностно расположенных сосудов;
- иммобилизация конечностей при травмах;
- промывание желудка;
- постановка клизм.

Раздел 7. Общая диетология

Тема 1. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- Физиологическое значение пищи и ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения.
- Питание как важнейший фактор в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.
-

Тема 2. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.

Количество часов: теория -2

ЗНАНИЯ

- Определение понятия рационального питания.
- Принципы рационального питания.
- Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения.

Тема 3. Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма.

Количество часов: теория -2

ЗНАНИЯ

- Современные принципы сбалансированного питания.
- Физиологические потребности в основных 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.

Тема 4. Физиология пищеварения.

Количество часов: теория -2

практика-2

ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ

- 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.

Тема 5. Значение белков и аминокислот в питании.

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- 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.

Тема 6. Значение жиров в питании.

Количество часов: теория - 2

ЗНАНИЯ

- Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Рекомендуемые нормы потребления жира.
- Продукты – источники жиров. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи.

Тема 7. Значение углеводов в питании.

Количество часов: теория - 2

ЗНАНИЯ

- Углеводы. Физиология и патология углеводного обмена.
- Значение углеводов в организме человека.
- Потребность в углеводах. Продукты – источники углеводов.

Тема 8. Значение витаминов в питании.

Количество часов: теория - 2

ЗНАНИЯ

- Значение витаминов в питании.
- Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность.
- Продукты – источники витаминов.

Тема 9. Значение макро- и микроэлементов в питании.

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- Макро- и микроэлементы и их значение в питании.

Тема 10. Концепция сбалансированного и рационального питания, как важная социальная и гигиеническая проблема.

Количество часов: практика - 2

УМЕНИЯ

- Использовать принципы рационального и сбалансированного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов и сохранение пищевой ценности продуктов питания при кулинарной обработке в диетотерапии.

Тема 11. Значение основных пищевых ингредиентов и витаминов в питании. Продукты источники белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов.

Количество часов: практика - 2

УМЕНИЯ

- Подсчет основных пищевых веществ и калорийности

Учебно-методический материал преподавателя

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Практикум по специальности «Диетология»

Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика

Тема 1. Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- Зерновые продукты – зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Гигиенические требования к качеству хлеба (ГОСТ влажности, кислотности, пористости), крупам.

Тема 2. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании..

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- Молоко и молочные продукты. Значение молока и молочных продуктов в питании всех групп населения. Пищевая ценность молока. Гигиенические требования к качеству молока (ГОСТ).
- Кисломолочные продукты. Их значение в питании взрослого здорового человека и больного. Питательные и лечебные свойства. Гигиенические требования к качеству.

Тема 3. Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования..

Количество часов: теория - 2

ЗНАНИЯ

- Яйца и яичные продукты. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Гигиенические требования к качеству яиц.

- Мясо и мясные продукты. Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Колбасные изделия. Виды колбас. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.
- Рыба и рыбопродукты. Пищевая ценность рыбы. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбопродуктов.

Тема 4. Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.

Количество часов: теория - 1

ЗНАНИЯ

- Овощи и плоды. Их значение в питании здорового и больного человека.

Тема 5. Консервы и пресервы.

Количество часов: теория - 2

ЗНАНИЯ

- Консервы. Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов для диетического, детского питания и к консервам вообще. Санитарная экспертиза.
- Пресервы. Пищевая ценность и их гигиенические требования к хранению и качеству содержимого пресервов.

Учебно-методический материал преподавателя

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Пособие для слушателей цикла «Диетология»

Раздел 8. Гигиена питания

Тема 1. Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.

Тема 2. Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку

Тема 3. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с пищеблока

Количество часов: теория – 12

практика - 6

ЗНАНИЯ

- Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических учреждений. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, к оборудованию, помещениям и инвентарю.
- Содержание территории и помещений, удаление пищевых отходов.
- Режим мытья столовой и кухонной посуды. Допущенные моющие средства.
- Условия и сроки реализации пищевых продуктов
- Транспортные средства для перевозки различных продуктов; санитарные требования к ним и транспортным рабочим.
- Гигиена хранения различных продуктов в кладовых.
- Санитарные требования к условиям раздачи пищи. Правила и допустимые сроки хранения готовой пищи.
- Санитарные требования к отпуску готовой пищи из кухни, транспортировка готовой пищи из кухни, транспортировка пищи в буфетные и раздача ее больным.

УМЕНИЯ:

- Приготовление концентрированных и рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.
- Соблюдение принципа товарного средства при хранении пищевых продуктов на складах, в том числе охлаждаемых помещениях.
- Определение качества пищевых продуктов, готовых блюд.
- Отбор и хранение суточной пробы.
- Транспортировка готовой продукции.

- Просмотр сроков годности пищевых продуктов и готовых блюд.
- Транспортировка готовой продукции.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни

Количество часов: теория – 8

практика - 6

ЗНАНИЯ

- Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к молочным кухням.
- Санитарный режим на молочной кухне.
- Требования, предъявляемые к качеству коровьего молока на молочных кухнях.
- Методы контроля качества коровьего молока на молочных кухнях.
- Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции молочных кухонь.
- Контроль за хранением запасов сырья, сухих молочных смесей и других продуктов питания на молочной кухне.

УМЕНИЯ:

- Приготовление концентрированных и рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.
- Соблюдение принципа товарного средства при хранении пищевых продуктов на складах, в том числе охлаждаемых помещениях.
- Определение качества пищевых продуктов, готовых блюд.
- Отбор и хранение суточной пробы.
- Транспортировка готовой продукции.
- Просмотр сроков годности пищевых продуктов и готовых блюд.
- Транспортировка готовой продукции.

Тема 3. Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.

Количество часов: теория – 4

практика - 3

ЗНАНИЯ

- Пищевые отравления: ботулизм, токсикоинфекции, отравления солями тяжелых металлов. Их профилактика.
- Пищевые токсикоинфекции. Причины, клиника, профилактика. Первая помощь.
- Личная гигиена. Гигиена рук: правила мытья и дезинфекции. Показания к недопустимости к работе. Спецодежда, правила ее ношения и хранения.

УМЕНИЯ:

- Провести опрос пострадавших при пищевых отравлениях и кишечных инфекциях с целью выявления клинических симптомов и пищевых продуктов, употреблявшихся заболевшими.
- Гигиеническая обработка рук, мытье и дезинфекция.
- Соблюдение правил ношения, смены и хранения спецодежды.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к готовой продукции Реализация готовой продукции

Количество часов: практика - 3

УМЕНИЯ:

- Соблюдение принципа товарного средства при хранении пищевых продуктов на складах, в том числе охлаждаемых помещениях.
- Определение качества пищевых продуктов, готовых блюд.
- Отбор и хранение суточной пробы.
- Транспортировка готовой продукции.
- Просмотр сроков годности пищевых продуктов и готовых блюд.
- Транспортировка готовой продукции.

Учебно-методический материал преподавателя

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Таблицы
- ✓ Кроссворды
- ✓ Пособие для слушателей цикла «Диетология»
- ✓ Картотека блюд

Раздел 9. Организация лечебного питания в лечебно –профилактических учреждениях.

Тема 1. Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.

Количество часов: теория – 2

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Руководство лечебным питанием в лечебных учреждениях.
- Права и обязанности диет-сестры.

УМЕНИЯ:

- Организовать контроль за качеством питания на пищеблоке ЛПУ.

Тема 2. Документация пищеблока.

Количество часов: теория – 2

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Документация пищеблока.
- Приказы.
- Распоряжения.

УМЕНИЯ:

- Заполнение документации на пищеблоке.

Тема 3. Картотека блюд.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Картотека блюд.
- Принципы составления и расчета химического состава картотеки блюд.

УМЕНИЯ:

- Составление меню с учетом картотеки блюд.

Тема 4. Правила составления меню.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Правила составления меню.
- Основные требования к меню.
- Раздаточная ведомость и меню-раскладка.

УМЕНИЯ:

- Составление раздаточных ведомостей.
- Расчет химического состава блюд.
- Пользование семи – десятидневным, сезонным меню – раскладками

Тема 5. Организация контроля за качеством питания.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Организация контроля за качеством питания.
- Оценка качества готовой пищи.
- Нормы выхода готовых блюд, выемка проб, организация отпуска пищи из кухни и доставка ее в буфетную.

УМЕНИЯ:

- Оценить качество готовой пищи на пищеблоке ЛПУ.
- Организовать отпуск пищи из кухни и доставку ее в буфетные и столовые.

Тема 6. Организация питания больных в отделениях.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Работа буфетной, подогревание пищи.
- Контроль за питанием больных в отделениях.
- Кормление больных, находящихся на постельном режиме и зондовых.

УМЕНИЯ:

- Организовать работу буфетной и контроль за питанием больных в отделениях.
- Проводить учебные занятия со средним медицинским персоналом по организации лечебного питания.
- Принятие решения по организационной работе пищеблоков с учетом действующих нормативных документов.

Тема 7. Контроль за "передачами" больным..

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Контроль за "передачей" больным

Учебно-методический материал преподавателя

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Таблицы
- ✓ Кроссворды
- ✓ Пособие для слушателей цикла «Диетология»
- ✓ Картотека блюд

Раздел 12. Детская диетология.

Тема 1. Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.

Естественное вскармливание доношенного и недоношенного ребенка.

Количество часов: теория – 3

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Питание доношенных детей
- Особенности питания недоношенных детей

УМЕНИЯ:

- Рассчитать суточный и разовый объем питания доношенным и недоношенным детям.

Тема 2. Естественное вскармливание детей первого года жизни.

Количество часов: теория – 3

ЗНАНИЯ

- Естественное вскармливание детей первого года жизни.
- Преимущества.
- Сроки введения прикормов.

Тема 3. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.

Количество часов: теория – 3

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Искусственное и смешанное вскармливание детей первого года жизни.
- Питание кормящей женщины.
- Методы борьбы с гипогалактией.
- Питание беременной женщины.
- Питание детей с 1 года до 3 лет,

УМЕНИЯ:

- Составить меню ребенку первого года жизни при естественном, смешанном и искусственном вскармливании.

Тема 4. Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.

Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания

Количество часов: теория – 5

практика - 6

ЗНАНИЯ

- Составление меню-раскладки на молочной кухне.
- Ведение учетно-отчетной документации на молочной кухне.
- Проведение оценки качества молока, поступающего на молочную кухню.
- Технология приготовления заквасок на молочной кухне.
- Реализация готовой продукции с молочной кухни.

УМЕНИЯ:

- Приготовление адаптированных молочных смесей, кисломолочных смесей, творога, сливок, каш, овощных пюре, мясных блюд, соков, напитков для питания детей раннего возраста на молочной кухне.
- Проведение органолептического контроля молока и молочных продуктов, поступающих на молочную кухню.
- Приготовление заквасочного материала для молочной продукции на детской молочной кухне.
- Ведение учетно-отчетной документации молочной кухни.
- Приготовление молочных, безмолочных и специальных лечебных смесей, входящих в ассортимент выпускаемых молочной кухни.

- Проведение С – витаминизации продукции молочных кухонь.

Тема 5. Питание детей раннего возраста с молочной кухни.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Проводить экспресс-анализ молока, поступающего на молочную кухню.
- Санитарно-просветительная работа с населением по пропаганде правильного вскармливания детей.
- Технология приготовления цельномолочной продукции на молочной кухне (молоко, кефир, сливки, творог, Биолакт, Бифидолакт).

Тема 6. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.

Количество часов: теория – 3

ЗНАНИЯ

- Питание детей с 1-3 лет
- Требования к рациону ребенка

Тема 7. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.

Количество часов: теория - 2

практика-4

ЗНАНИЯ

- Питание детей с 7 лет до 14 лет, с 15 до 17 лет
- Требования к рациону ребенка

УМЕНИЯ:

- Составить меню
- Провести пропаганду здорового питания с родителями

Тема 8. Питание детей в детских образовательных учреждениях: в яслях, в детских садах.

Количество часов:

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Питание детей с 1-3 лет, с 4-6 лет,
- Требования к рациону ребенка

УМЕНИЯ:

- Составить меню
- Провести пропаганду здорового питания с родителями

Тема 9. Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.

Количество часов: теория- 5

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии
- Требования к рациону ребенка

УМЕНИЯ:

- Составить меню

Тема 10. Детская кулинария.

Количество часов: теория- 2

ЗНАНИЯ

- 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.

Тема 11. Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.

Количество часов: практика- 4

ЗНАНИЯ

- 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.

Учебно-методический материал преподавателя

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Таблицы
- ✓ Кроссворды
- ✓ Пособие для слушателей цикла «Диетология»
- ✓ Картотека блюд

Раздел 10. Лечебное питание при различных заболеваниях.

Значение диетотерапии в общем комплексе лечебных мероприятий

Тема 1. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.

Количество часов: теория – 2

практика - 3

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 2. Лечебное питание при заболеваниях сердечно- сосудистой системы.

Количество часов: теория – 2

практика - 3

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным

- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 3. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 4. Лечебное питание беременной и кормящей женщины.

Количество часов: теория – 2

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 5. Лечебное питание при болезнях крови.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню
- .

Тема 6. Лечебное питание при туберкулезе.

Количество часов: теория – 2

практика - 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 7. Лечебное питание при ожирении.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 8. Лечебное питание при сахарном диабете.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 9. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 10. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.

Количество часов: теория – 2

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных

- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 11. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.

Количество часов: теория – 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 12. Питание при аллергических заболеваниях.

Количество часов: теория – 1

практика - 4

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

Тема 13. Лечебное питание лиц пожилого возраста.

Количество часов:

практика – 2

ЗНАНИЯ

- Принципы диетотерапии
- Разрешенные и запрещенные продукты для питания больных
- Характеристика стандартных диет при заболеваниях
- Индивидуализация стандартных диет при заболеваниях

УМЕНИЯ:

- Дать практические рекомендации больным
- Определить длительность назначения диеты в зависимости от динамики клинических проявления болезней
- Составление меню

- ✓ Лекция-презентация по темам
- ✓ Тесты
- ✓ Таблицы
- ✓ Кроссворды
- ✓ Пособие для слушателей цикла «Диетология»
- ✓ Картотека блюд

Литература:

1. Нормативные документы
2. История и этика сестринского дела 2003 Учебное пособие / А.Я. Иванюшкин, А.К. Хетагурова. - М.
3. Справочник «Сестринское дело» 2000г. Т.С. Щербакова
4. «Теоретически основы сестринского дела» 2001г. г. Москва С.А. Мухина И.И. Тарновская
5. А.И. Жердева, Е.В. Лысенко «Сестринский уход за больными ВИЧ-инфекцией» 2000г.
6. «Курс медицины катастроф», учебник для студентов медицинских ВУЗов под ред. Л.П. Соков, С.Л. Соков, М., Медицина, 1998г.
7. «Хирургия катастроф», учебник для студентов медицинских ВУЗов, под ред. Х.А. Мусалатова, И., Медицина, 1998г.
8. Справочник по неотложной медицинской помощи Бородулин В.И. Оникс 2007
9. Атлас по неотложной помощи Адамс Х.А. Медпресс-информ 2009 Оценочные и прогностические шкалы в медицине критических состояний» Александрович Ю.С.
10. Методы реанимации и интенсивной терапии Швухов Ю. Медпресс 2010
11. Сестринское дело в терапии с курсом медицинской помощи Смолева Э.В. Феликс 2010.
12. Первичная медицинская помощь при травмах и неотложных случаях Д.В. Марченко Феникс 2009
13. Аллергология клинические рекомендации Москва 2009
14. С.А. Агкачева «Инфекционный контроль и инфекционная безопасность в ЛПУ» 2001г.
15. Справочник по санитарно-противоэпидемическому режиму. В 2 т. Т.1. - М.: ГРАНТЬ, 2008.
16. В.А. Тутельян, М.М.Г. Гаппаров, Б.С. Каганов, Х.Х. Шарафетдинов Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии Москва 2010г.
17. А.Ю. Барановский Руководство по диетологии. 2006 год
18. А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко Справочник Основы питания россиян. 2007 год
19. А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко Учебно-методическое пособие Лечебное питание при инфекционных заболеваниях . 2006 год
20. А.Ю. Барановский, Э.А. Кондрашина Учебно-методическое пособие Лечебное питание после операций на органах пищеварения 2006 год
21. А.Ю. Барановский, С.Ф. Пак Диетология. Организационно- правовые основы. Учебно-методическое пособие. 2006 год
22. В.А. Тутельян Приоритеты государственной политики здорового питания населения России. 2006 г.
23. Т.С. Алферова. Общероссийская программа «Здоровое питание – здоровье нации». 2006 г.
24. И.Е. Хорошилова. Руководство по парентеральному и энтеральному питанию. 2000 г.

25. А.Г. Шамов «Аллергия – выбор диеты» 2005 г.
26. В.А.Тутельян, М.А.Самсонов Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава 2008 год
27. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Справочник "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания", ООО «ДеЛи принт», 2007 год
28. Сдобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Киев «АРИЙ», Москва «ЛАДА» 2009 г.