

«15» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Красноярск, 2022

Краткая аннотация: Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Лечебная кулинария» предназначена для повышения квалификации специалистов со средним медицинским образованием, имеющих профессиональную переподготовку по специальности «Диетология» при наличии среднего профессионального образования по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Программа составлена с учетом требований Федерального закона от 21 ноября 2011 г. №323-ФЗ «Основы охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Приказа Минздрава России от 3 августа 2012 г. № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»; приказа Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам», приказа МЗ РФ от 5 августа 2003 года N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации», приказа Министерства здравоохранения РФ от 15 ноября 2012 г. N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».

Организация разработчик КГБОУДПО ККЦМО  
(наименование организации)

Составители: Северина М.Б. – заведующий терапевтическим отделением, Распутина С.Ю. – преподаватель терапевтического отделения, Сидорова О.А. – старший методист учебно-методического отдела КГБОУДПО ККЦМО.  
(ФИО, должность, место работы)

Рекомендовано: методическим советом КГБОУДПО ККЦМО

от «15» июня 2022 г. Протокол № 14

## **Содержание**

1. Паспорт программы
2. Учебный план
3. Тематический план
4. Календарный план-график
5. Рабочая программа
6. Организационно-педагогические условия реализации программы
7. Контроль и оценка результатов освоения программы

## 1. Паспорт программы

**1. Цель программы повышения квалификации:** качественное совершенствование профессиональных компетенций специалиста, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по специальности «Диетология».

**2. Планируемые результаты обучения:** обучающийся, освоивший программу, должен обладать профессиональной компетентностью по вопросам организации и контроля лечебного питания в медицинской организации.

Сформированные компетенции

| Код компетенции | Сформированные компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1            | Давать рекомендации по вопросам здорового и рационального питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                 | <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации</li><li>– организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li><li>– режим питания пациентов в медицинской организации</li><li>– картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации</li><li>– нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической</li><li>– правила проведения бракеража готовой продукции</li><li>– правила отбора суточных проб готовых блюд</li><li>– порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования</li><li>– значение кулинарии в рациональном и лечебном питании</li><li>– специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании</li><li>– специальные требования к приготовлению пищи для больного: обеспечение соответствующего количества белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов</li><li>– основы технологии приготовления супов</li><li>– основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса</li><li>– основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд</li><li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из яиц</li><li>– изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке</li><li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки</li><li>– нормы выхода изделий из круп, изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке</li><li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из овощей</li><li>– общие сведения по технологии приготовления сладких блюд</li><li>– общие сведения по технологии приготовления лечебных и витаминных напитков, отваров из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника</li></ul> |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов</li> <li>– производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов</li> <li>– определять потери при термической обработке полуфабрикатов</li> <li>– производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда</li> <li>– давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке</li> <li>– определять объем первых блюд и вес вторых блюд</li> <li>– проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет</li> <li>– проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке)</li> <li>– проводить анализ организации и контроля качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 3. Требования к уровню образования обучающихся:

3.1. Категория обучающегося: медицинская сестра диетическая  
(наименование должности)

3.2. Сфера применения профессиональных компетенций: санаторно-курортные организации, пищеблоки медицинских стационаров, медицинские организации амбулаторно-поликлинического профиля, образовательные организации, организации социального обслуживания.

(подразделение медицинской организации и/или медицинская организация)

3.3. Требования к профессиональной подготовке, необходимой для освоения программы: к освоению программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное образование по специальности «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Акушерское дело» и профессиональную переподготовку по специальности «Диетология», работающих в медицинских организациях, оздоровительных учреждениях.

(направленность имеющегося профессионального образования; наличие имеющихся дополнительных квалификаций; определенная характеристика опыта профессиональной деятельности и т.д.)

### 4. Характеристика подготовки по программе

4.1. Форма обучения (очная, очно-заочная, индивидуальная) \_\_\_\_\_ заочная с ДОТ

4.2. Нормативный срок освоения программы: \_\_\_\_\_ 18 час.

4.3. Режим обучения (количество часов в день): \_\_\_\_\_ 6-8 час.

**2. Учебный план**  
программы повышения квалификации  
**Лечебная кулинария**  
(наименование программы)

| №<br>п/п | Наименование разделов (модулей) | Количество<br>часов |        | Форма контроля      |
|----------|---------------------------------|---------------------|--------|---------------------|
|          |                                 | всего               | лекции |                     |
| 1        | Основы лечебной кулинарии       | 17                  | 17     | Контрольные вопросы |
|          | Промежуточная аттестация        | -                   | -      | Тест-контроль       |
| 2        | Итоговая аттестация             | 1                   | 1      | Тест-контроль       |
|          | <b>Итого</b>                    | 18                  | 18     |                     |

**3. Тематический план**  
**программы повышения квалификации**  
**Лечебная кулинария**  
(наименование программы)

| №<br>п/п  | Наименование разделов (модулей)                                                                       | Количество<br>часов |           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
|           |                                                                                                       | всего               | лекции    |
| <b>1.</b> | <b>Основы лечебной кулинарии</b>                                                                      | <b>17</b>           | <b>17</b> |
| 1.1       | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании                                                  | 1                   | 1         |
| 1.2       | Первичная обработка продуктов                                                                         | 5                   | 5         |
| 1.3       | Супы. Технология приготовления супов                                                                  | 2                   | 2         |
| 1.4       | Мясные блюда. Технология приготовления мясных блюд                                                    | 2                   | 2         |
| 1.5       | Рыбные блюда. Технология приготовления рыбных блюд                                                    | 1                   | 1         |
| 1.6       | Блюда из яиц. Блюда из круп, макаронных изделий. Блюда из творога. Сладкие блюда и витаминные напитки | 1                   | 1         |
| 1.7       | Блюда из овощей. Холодные блюда и закуски                                                             | 1                   | 1         |
| 1.8       | Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет                                                  | 5                   | 5         |
|           | Промежуточная аттестация                                                                              | -                   | -         |
| <b>2</b>  | <b>Итоговый контроль</b>                                                                              | <b>1</b>            | <b>1</b>  |
|           | <b>Итого</b>                                                                                          | <b>18</b>           | <b>18</b> |

**4. Календарный план-график**  
 программы повышения квалификации  
**Лечебная кулинария**  
 (наименование программы)

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование разделов (модулей)</b> | <b>Количество<br/>часов</b> | <b>Неделя/день<br/>обучения</b> | <b>Виды<br/>контроля</b> |
|------------------|----------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1                | Основы лечебной кулинарии              | 17                          | 1-3 день                        | СК, АП                   |
|                  | Промежуточная аттестация               | -                           | 1-3 день                        | АП                       |
| 2                | Итоговый контроль                      | 1                           | 3 день                          | АИ                       |
|                  | <b>Итого</b>                           | 18                          |                                 |                          |

АИ – аттестация итоговая

АП – аттестация промежуточная

ПК – производственный контроль

СК – самоконтроль

**5. Рабочая программа**  
**программы повышения квалификации**  
**Лечебная кулинария**  
(наименование программы)

| № п/п    | Наименование разделов (модулей) и тем                       | Содержание (перечень учебных вопросов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Количество часов | Код компетенции |
|----------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------|
| <b>1</b> | <b>Основы лечебной кулинарии</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>17</b>        | <b>ПК 1</b>     |
| 1.1      | Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании        | <b>Лекция</b><br>Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Особенности технологии приготовления лечебных блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1                |                 |
| 1.2      | Первичная обработка продуктов                               | <b>Лекция</b><br>Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира в разных частях туши, утилизация отходов и костей. Изменение мяса при тепловой обработке. Первичная обработка разных сортов рыбы: оттаивание. Первичная обработка овощей.                                                                                                                                                    | 2                |                 |
| 1.3      | Супы. Технология приготовления супов.                       | <b>Лекция</b><br>Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы. | 2                |                 |
| 1.4      | Мясные блюда. Технология приготовления мясных и рыбных блюд | <b>Лекция</b><br>Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные, курица отварная, суфле из отварной курицы, бефстроганов из отварного мяса.                                                                                                                                                                                                                         | 2                |                 |
| 1.5      | Рыбные блюда. Технология приготовления мясных и             | <b>Лекция</b><br>Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2                |                 |

|     |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |   |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|     | рыбных блюд                                                                                                                        | <p>сорт рыб: оттаивание.</p> <p>Приготовление лечебных блюд: рыба (горбуша) отварная с овощами; суфле из отварной рыбы (минтай) паровое; котлета рыбная (горбуша) паровая с маслом; рыба (судак) припущенная; рыба, запеченная в соусе с добавлением смеси белковой композитной сухой (СБКС 9 г)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |   |
| 1.6 | <p>Блюда из яиц.</p> <p>Блюда из круп, макаронных изделий.</p> <p>Блюда из творога.</p> <p>Сладкие блюда и витаминные напитки.</p> | <p><b>Лекция</b></p> <p>Общие сведения по технологии. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Изменения в яйцах при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из творога.</p> <p>Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке.</p> <p>Продукты для сладких блюд. Посуда. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.</p> | 2 |   |
| 1.7 | <p>Блюда из овощей.</p> <p>Холодные блюда и закуски.</p>                                                                           | <p><b>Лекция</b></p> <p>Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов.</p> <p>Специальные требования при лечебном питании: протираание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии.</p>                                                                                                                                                                    | 1 |   |
| 1.8 | Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.                                                                              | <p><b>Лекция</b></p> <p>Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Тепловая обработка пищи. Изменение пищевых продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии приготовления лечебных блюд.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 |   |
|     | Промежуточная аттестация                                                                                                           | Выполнение промежуточных тестовых заданий с использованием ИКТ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | - | - |
| 2   | <b>Итоговый</b>                                                                                                                    | Выполнение тестовых заданий с                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 |   |

|  |                 |                     |           |  |
|--|-----------------|---------------------|-----------|--|
|  | <b>контроль</b> | использованием ИКТ. |           |  |
|  | <b>Итого</b>    |                     | <b>18</b> |  |

## 6. Организационно-педагогические условия реализации программы

### 6.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение: куратор курса, тьютор - специалист, имеющий высшее профессиональное образование, соответствующее преподаваемому профилю. Преподаватели, обеспечивающие сопровождение курса и сопровождение обучения слушателей должны проходить повышение квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

### 6.2. Материально-технические условия реализации программы

| Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий | Вид занятий                | Наименование оборудования, программного обеспечения                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не требуется                                                      | теоретическое              | - терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.)<br>- интернет-браузер<br>- раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a> |
| Не требуется                                                      | промежуточное тестирование | - терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.)<br>- интернет-браузер<br>- раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a> |
| Не требуется                                                      | итоговое тестирование      | - терминал с доступом в интернет (ПК, планшет, смартфон, др.)<br>- интернет-браузер<br>- раздел «Дистанционное обучение» на сайте КГБОУДПО ККЦМО <a href="http://krascpk.ru">http://krascpk.ru</a> |

### 6.3. Учебно-материальное, информационное обеспечение программы

#### Электронные образовательные ресурсы

1. Курс дистанционного обучения на сайте КГБОУДПО ККЦМО: <http://krascpk.ru>
2. Портал Министерства здравоохранения Российской Федерации: <https://minzdrav.gov.ru/>
3. «Гарант» - информационно-правовой портал: <http://www.garant.ru/>
4. «КонсультантПлюс» - справочно-правовая система: <http://www.consultant.ru/>
5. Центральная Научная Медицинская Библиотека: <http://www.scsml.rssi.ru/>
6. Библиотека по естественным наукам Российской академии наук (РАН): <http://www.benran.ru/>; сводный каталог журналов ЦБС БЕ РАН: [http://www.benran.ru/Magazin/El/Str\\_elk1.htm](http://www.benran.ru/Magazin/El/Str_elk1.htm)
7. Государственная публичная научно-техническая библиотека России (ГПНТБ России): <http://www.gpntb.ru/>
8. Электронная библиотека учебников: <http://studentam.net/>
9. Европейская электронная библиотека: <http://www.europeana.eu/portal/>

#### Литература

##### Основные источники

1. Гурвич М.М. Диетология: полное руководство / М.М.Гурвич. М.: Эксмо, 2010 – 512 с.

2. Диетология: Руководство / Под ред. А.Ю.Барановского. – 5-е изд.: СПб: Питер, 2017. – 1024 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. – 2-е изд., доп. и перераб.: М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2015. – 720 с.
4. Шевченко, В.П. Клиническая диетология / В.П.Шевченко; под ред. В.Т.Ивашкина. –; М.:ГЭОТАР - Медиа, 2014. – 256 с.
5. Нутрициология и клиническая диетология: национальное руководство / под ред. В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 632 с.

#### **Дополнительные источники**

1. Детское питание: : руководство для врачей / Под ред. В.А. Тутельяна, И.Я. Коня. – ; 3-е изд., перераб.и доп. :М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2013 – 784 с.
2. Кильдиярова Р. Р. Питание здорового ребенка : руководство/ / Р.Р. Кильдиярова. – ; М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011 – 224 с.
3. Клиническая диетология детского возраста: руководство для врачей / Под ред. проф. Т.Э. Боровик, проф. К.С. Ладодо. – 2-е изд., доп. и перераб.: М.: ООО «Медицинское информационное агентство», 2015. – 720 с.

#### **Нормативные и регламентирующие документы**

1. Приказ Минздрава России от 15.11.2012 N 920н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология».
2. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. № 395н «Об утверждении норм лечебного питания».
3. Приказ Минздрава России от 05.08.2003 N 330 (ред. от 21.06.2013) «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
4. Федеральный закон от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».
5. ОСТ 42-21-2-85 «Стерилизация и дезинфекция изделий медицинского назначения».
6. Приказ МЗ РФ от 23 сентября 2020 г. N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием».
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## 7. Контроль и оценка результатов освоения программы

Оценка освоения дополнительной профессиональной программы «Организация лечебного питания» обучающимися включает: текущий контроль успеваемости и итоговый контроль. Формы контроля доводятся до сведения обучающихся в начале обучения.

Используемые контрольно-измерительные материалы для оценки качества освоения программы:

1. контрольные вопросы,
2. тестовые задания,

Итоговый контроль обучающихся проводится в форме компьютерного тестирования. При успешном освоении программы выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                           | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| ПК 1.<br>Давать рекомендации<br>по вопросам<br>здорового и<br>рационального<br>питания | <b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– должностные обязанности и профессиональные коммуникации диетической медицинской сестры медицинской организации</li><li>– организационная структура пищеблока, штаты и обязанности работников пищеблока медицинской организации</li><li>– режим питания пациентов в медицинской организации</li><li>– картотека и рецептуры диетических блюд в медицинской организации</li><li>– нормативные требования к ведению документации, форм учёта и отчётности по виду деятельности медицинской сестры диетической</li><li>– правила проведения бракеража готовой продукции</li><li>– правила отбора суточных проб готовых блюд</li><li>– порядок отбора проб сырья и готовых блюд для лабораторного исследования</li><li>– значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании</li><li>– специальные требования к</li></ul> | Контрольные вопросы<br>Тест-контроль |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>приготовлению пищи для больного: обеспечение соответствующего количества белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы технологии приготовления супов</li> <li>– основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса</li> <li>– основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд</li> <li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из яиц</li> <li>– изменения в молоке и яйцах при тепловой обработке</li> <li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки</li> <li>– нормы выхода изделий из круп, изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке</li> <li>– общие сведения по технологии приготовления блюд из овощей</li> <li>– общие сведения по технологии приготовления сладких блюд</li> <li>– общие сведения по технологии приготовления лечебных и витаминных напитков, отваров из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять органолептические признаки доброкачественности и недоброкачественности пищевых продуктов</li> <li>– производить расчет процента отходов при первичной обработке продуктов</li> <li>– определять потери при термической обработке полуфабрикатов</li> <li>– производить оценку технологии приготовления пищи в соответствии с карточкой-раскладкой блюда</li> <li>– давать органолептическую оценку готовой пищи непосредственно из котла в</li> </ul> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>соответствии с перечнем блюд, указанных в меню-раскладке</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять объем первых блюд и вес вторых блюд</li> <li>– проводить бракераж оформленного блюда по одной из диет</li> <li>– проводить отбор проб для лабораторного анализа (химический состав, пищевая ценность с учетом потерь при холодной и термической обработке)</li> <li>– проводить анализ организации и контроля качества лечебного питания в медицинской организации совместно с врачом диетологом</li> </ul> |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**Фонд оценочных средств:**

- 1. Процент холодной обработки при очистке куриных яиц категории (%):**
  1. 7 %
  2. 13 %
  3. 20 %
  4. 25 %
- 2. Мясо с высоким содержанием экстрактивных веществ:**
  1. отварное
  2. тушеное
  3. жареное
  4. сырое
- 3. Тепловая обработка, способствующая потере экстрактивных веществ в мясе:**
  1. длительная варка со слабым кипением
  2. бланширование
  3. варка рубленых изделий с наполнителем
  4. жарка
- 4. Выход отварной курицы из 100 г. сырой курицы I категории:**
  1. 50 гр.
  2. 80 гр.
  3. 100 гр.
  4. 150 гр.
- 5. Количество картофеля, необходимое для определения потерь при холодной обработке:**
  1. 10 кг.
  2. 50 кг.
  3. 30 кг.
  4. весть картофель, выписанный на данный день
- 6. Технология приготовления вкусного бульона:**
  1. при бурном кипении
  2. при слабом кипении
  3. доведя до кипения, прекратить этот процесс
- 7. Температура воды для приготовления отвара из ягод шиповника:**
  1. холодная вода
  2. кипящая вода
  3. вода комнатой температуры
- 8. Суфле это:**
  1. протертый исходный продукт
  2. рубленый исходный продукт
  3. блюдо, приготовленное с помощью взбитых белков
- 9. Овощи, которые варят без соли:**
  1. картофель
  2. капусту
  3. свеклу
  4. морковь

**10. Процент привара при приготовлении вязкой каши из крупы «геркулес»:**

1. 100 %
2. 200 %
3. 350 %
4. 50 %

**11. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов:**

1. тушение
2. варка
3. жарка
4. пассерование

**12. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов:**

1. припускание
2. варка
3. ошпаривание
4. жарка

**13. Продукты, разрешенные к процессу припускания:**

1. овощи
2. яйца
3. рыба
4. мясо

**14. Способ тепловой обработки, приводящий к потере питательных веществ:**

1. варка основным способом
2. варка на пару
3. припускание
4. запекание

**15. Основной вид тепловой обработки продуктов:**

1. варка
2. опаливание
3. бланширование
4. пассирование
5. запекание

**16. Продукты, являющиеся наполнителями для котлет при сахарном диабете 2 типа:**

1. хлеб
2. рисовая каша
3. творог
4. овощные пюре
5. грибы