

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа составлена на основе Образовательного стандарта 2002 г. последипломной подготовки по специальности: «Диетология».

Программа ставит своей задачей - углубление знаний и умений по основным вопросам диетологии, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.

Целью программы является усовершенствование у медицинской сестры навыков работы в области диетологии, правильного видения роли правильного питания в формировании здорового образа жизни, сохранения, укрепления и восстановления здоровья.

Основная (большая) часть программы направлена на освещение специальных знаний и умений в области диетологии. В ней подробно раскрыты вопросы организации и принципы рационального (сбалансированного) питания здорового и больного человека, физиологические и энергетические нормы питания различных групп взрослого населения, особенности питания беременной и кормящей женщины, детей и подростков, лиц пожилого и старческого возраста, пациентов с различной патологией. Вопросы современной политики здравоохранения в РФ и теоретические основы сестринского дела отвечают требованиям реформы сестринского дела, и им отводится отдельные разделы. В соответствии с требованиями специальности в области «Диетология» в программу включен раздел медицины катастроф.

Программа рассчитана на 144 часов: из них 84 часов теоретических и 60 часов практических занятий.

Практическая часть предусматривает отработку навыков с учетом новых требований, новых регламентирующих документов, нового оснащения и проходит на территории ЗАО «Курорт Ключи» в кабинете медицинской сестры диетической.

**У Ч Е Б Н О – Т Е М А Т И Ч Е С К И Й П Л А Н**

**«ДИЕТОЛОГИЯ»**

**Цель: повышения квалификации**.

**Категория слушателей**: медицинская сестра диетическая.

**Количество часов:** 144 часа.

**Форма обучения:** полный или частичный отрыв от работы.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование темы*** | | ***Теория*** | ***Практика*** | **Всего** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **1** | **Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ.** | | **2** | **-** | **2** |
| 1.1 | *Система и политика здравоохранения в Российской Федерации.*  *Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ.* | | 2 | - | 2 |
| **2** | **Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.** | | **2** | **-** | **2** |
| 2.1 | *Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.* | | 2 | - | 2 |
| **3.** | **Основы медицинской психологии.** | | **2** | **-** | **2** |
| 3.1 | *Основы медицинской психологии.* | | 2 | - | 2 |
| **4.** | **Основы валеологии.** | | **2** | **-** | **2** |
| 4.1 | *Основы валеологии.* | | 2 | - | 2 |
| **5.** | **Медицина катастроф и реанимация.** | | **14** | **4** | **18** |
| 5.1 | *Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.* | | 2 | - | 2 |
| 5.2 | *Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР).* | | 2 | 2 | 4 |
| 5.3 | *Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.* | | 2 | - | 2 |
| 5.4 | *Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.* | | 2 | - | 2 |
| 5.5 | *Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке.* | | 2 | 2 | 4 |
| 5.6 | *Неотложная помощь больным в коматозном состоянии. Неотложная помощь при травмах.* | | 2 | - | 2 |
| 5.7 | *Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях.* | | 2 | - | 2 |
| **6.** | **Стандарты практической деятельности медицинской сестры.** | | **-** | **4** | **4** |
| 6.1 | *Стандарты практической деятельности медицинской сестры.* | | - | 4 | 4 |
| **7.** | **Общая диетология.** | | **12** | **-** | **12** |
| ***7.1*** | ***Пищевые вещества и их биологическая роль.*** | | ***6*** | ***-*** | ***6*** |
| 7.1.1 | *Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание. Основы сбалансированного питания.* | | 2 | - | 2 |
| 7.1.2 | | *Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании.* | 2 | - | 2 |
| 7.1.3 | | *Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании.* *Значение макро- и микроэлементов в питании.* | 2 | - | 2 |
| ***7.2*** | | ***Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.*** | ***6*** | ***-*** | ***6*** |
| 7.2.1 | | *Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.* | 2 | - | 2 |
| 7.2.2 | | *Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.*  *Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.* | 2 | - | 2 |
| 7.2.3 | | *Консервы и пресервы.* | 2 | - | 2 |
| **8.** | | **Гигиена питания.** | **10** | **6** | **16** |
| 8.1 | | *Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.* | 2 | 2 | 4 |
| 8.2 | | *Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.* | 2 | - | 2 |
| ***8.3*** | | ***Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.*** | ***4*** | ***4*** | ***8*** |
| 8.3.1 | | *Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.* | 2 | 2 | 4 |
| 8.3.2 | | *Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.* | 2 | 2 | 4 |
| 8.4 | | *Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.* | 2 | - | 2 |
| **9.** | | **Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.** | **10** | **10** | **20** |
| 9.1 | | *Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно –профилактических учреждениях.* | 2 | 2 | 4 |
| 9.2 | | *Картотека блюд.* | 2 | 6 | 8 |
| 9.3 | | *Правила составления меню.* | 2 | 2 | 4 |
| 9.4 | | *Организация контроля за качеством питания.* | 2 | - | 2 |
| 9.5 | | *Контроль за "передачами" больным.* | 2 | - | 2 |
| **10.** | | **Лечебное питания при различных заболеваниях.** | **12** | **14** | **26** |
| 10.1 | | *Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно- сосудистой системы. Диетическое питание лиц пожилого возраста.* | 2 | 4 | 6 |
| 10.2 | | *Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание при болезнях крови.* | 2 | 2 | 4 |
| 10.3 | | *Лечебное питание беременной и кормящей женщины. Питание при аллергических заболеваниях.* | 2 | 2 | 4 |
| 10.4 | | *Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.* | 2 | 2 | 4 |
| 10.5 | | *Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы.* | 2 | 2 | 4 |
| 10.6 | | *Лечебное питание при хирургических заболеваниях.*  *Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.* | 2 | 2 | 4 |
| **11.** | | **Лечебная кулинария.** | **4** | **8** | **12** |
| 11.1 | | *Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда.* *Рыбные, яичные и молочные блюда.* | 2 | 6 | 8 |
| 11.2 | | *Блюда из круп, макаронных изделий. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.* | 2 | 2 | 4 |
| **12.** | | **Детская диетология.** | **8** | **14** | **22** |
| 12.1 | | *Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.* | 2 | 2 | 4 |
| 12.2 | | *Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.*  *Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.* | 2 | 6 | 8 |
| 12.3 | | *Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка.* | 2 | 2 | 4 |
| 12.4 | | *Питание детей в школах, интернатах, санаторияхпрофилакториях.* | 2 | 2 | 4 |
| 12.5 | | *Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.* | - | 2 | 2 |
| **13.** | | **Экзамен.** | **6** | **-** | **6** |
|  | | **Итого:** | **84** | **60** | **144** |

**КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЦИАЛИСТА СО СРЕДНИМ МЕ-**

**ДИЦИНСКИМ ОБРАЗОВАННИЕМ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ "ДИЕТОЛОГИЯ"**

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

**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.

**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.

**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.

**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.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**Тема 1. Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ.**

# Всего по теме 1 – 2 часа (теория - 2 часа)

**1.1 Система и политика здравоохранения в Российской Федерации. Организация рационального, лечебного и детского питания в РФ.**

***Всего по теме 1. 1-2 часа ( теория-* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области современных аспектов управления и экономики в здравоохранении.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* приоритетные направления развития здравоохранения в РФ;
* положения о сертификации медработников со средним образованием;
* место рационального, лечебного и детского питания в системе здравоохранения РФ.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Охрана здоровья как совокупность мер социально-экономического и медико-социального характера.

Концепция реформирования здравоохранения в современных условиях. Современные аспекты управления, экономики здравоохранения.

Место рационального, лечебного и детского питания в системе здравоохранения РФ. Нормативные документы, регламентирующие организацию рационального, лечебного и детского питания.

**Тема 2. Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России. *Всего по теме 2 – 2 часа (теория - 2 часа)***

**2.1 Современное состояние и перспективы развития сестринского дела в России.**

***Всего по теме 2. 1-2 часа ( теория-* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области современного состояния и перспектив развития сестринского дела в России.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* историю развития сестринского дела в России;
* философию сестринского дела;
* сестринский процесс и его этапы.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

История развития сестринского дела в России. Теория сестринского дела. Философия сестринского дела. Сестринский процесс и его этапы. Роль медицинской сестры в реформировании сестринского дела. Система непрерывного сестринского образования в России. Организация сертификации работников со средним медицинским образованием.

**Тема 3. Основы медицинской психологии.**

# Всего по теме 3 – 2 часа (теория - 2 часа)

**3.1 Основы медицинской психологии.**

***Всего по теме 3.1-2 часа ( теория-* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний в области медицинской психологии.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* технику эффективного общения;
* способы решения конфликтных ситуаций;
* основы медицинской деонтологии.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Внутриколлективные отношения, их структура. Эффективное общение, уровни, техника, приемы. Конфликты, способы решения конфликтной ситуации.

Медицинская деонтология. Этика взаимоотношений медицинских работников. Профессиональная тайна. Ошибки медицинских работников, ятрогении. Профессиональная деформация.

**Тема 4. Основы валеологии.**

# Всего по теме 4 – 2 часа (теория - 2 часа)

**4.1 Основы валеологии.**

***Всего по теме 4. 1-2 часа ( теория-* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний в области валеологии.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

 основы валеологии.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Определение понятия валеология. Определение понятия здоровья. Составляющие здоровья. Факторы, влияющие на здоровье. Здоровый образ жизни и его составляющие. Санитарное просвещение и здоровый образ жизни. Факторы риска основных заболеваний. Стресс и здоровье. Физическая активность и здоровье.

**Тема 5. Медицина катастроф и реанимация.**

# Всего по теме 5 – 18 часов (теория - 14 часов, практика – 4 часа )

**5.1 Основы организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.**

***Всего по теме 5.1-2 часа ( теория-* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области основ организации и тактики оказания первой медицинской помощи населению в начальном периоде при крупных авариях и катастрофах.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* задачи и принципы организации службы медицины катастроф;
* понятие об аварии, катастрофе, их последствия;
* фазы (периоды) медикоспасательных работ в очаге поражения.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Служба медицины катастроф как составная часть медицинской службы гражданской обороны. Ее задачи и принципы организации, формирование учреждений управления службы экстренной медицинской помощи. Понятие об аварии, катастрофе, их последствиях.

Характеристика фаз (периодов) после возникновения очага поражения. Действия среднего медработника во время фазы изоляции. Виды медицинской сортировки. Обязательный объем медицинской помощи на догоспитальном этапе. Обязанности медицинского персонала при получении сообщения об аварии или катастрофе.

**5.2 Основы сердечно-легочной реанимации (СЛР).**

***Всего по теме 5.2 - 4 часа ( теория- 2 часа, практика – 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области сердечно-легочной реанимации.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* показания и противопоказания к проведению СЛР;
* критерии эффективности реанимации.

***Слушатель должен уметь:***

* провести сердечно-легочную реанимацию.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Понятие о сердечно-легочной реанимации. Показания и противопоказания к проведению сердечно-легочной реанимации (СЛР), техника проведения. Искусственная вентиляция легких (ИВЛ), непрямой массаж сердца, введение воздуховода. Критерии эффективности реанимации.

**Содержание практического занятия.**

Очищение ротовой полости, восстановление проходимости верхних дыхательных путей.

Техника проведения искусственного дыхания способами "рот в рот", "рот в нос" и с помощью воздуховодов. Порядок проведения аппаратного искусственного дыхания. Техника наружного массажа сердца. Длительность проведения реанимационных мероприятий. Определение эффективности или неэффективности реанимационных мероприятий.

**5.3 Неотложная помощь и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.**

***Всего по теме 5.3 - 2 часа ( теория- 2 часа )***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области неотложной помощи и особенности проведения реанимационных мероприятий при экстремальных воздействиях.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* особенности реанимационных мероприятий при утоплении, удушении и "краш" - синдроме.
* неотложную помощь при ожогах.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Неотложная помощь при ожогах и отморожениях. Профилактика ожогового шока. Особенности реанимационных мероприятий при утоплении, удушении, "краш" - синдроме.

**5.4 Доврачебная медицинская помощь при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.**

***Всего по теме 5.4 - 2 часа ( теория- 2 часа )***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области доврачебной помощи при неотложных состояниях в клинике внутренних болезней.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* неотложную помощь при приступе стенокардии, остром инфаркте миокарда, кардиогенном шоке;
* неотложную помощь при острой сосудистой и сердечной недостаточности, гипертоническом кризе, острой дыхательной недостаточности.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Неотложная помощь при приступе стенокардии, остром инфаркте миокарда, кардиогенном шоке, острой сосудистой и сердечной недостаточности, гипертоническом кризе, острой дыхательной недостаточности.

**5.5 Неотложная помощь при кровотечениях, геморрагическом шоке. *Всего по теме 5.5 - 4 часа ( теория- 2 часа, практика – 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области неотложной помощи при кровотечениях, геморрагическом шоке.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* способы остановки наружных кровотечений;
* клинику геморрагического шока;
* неотложную помощь при геморрагическом шоке.

***Слушатель должен уметь:***

* наложить жгут;
* наложить повязку;
* остановить артериальное кровотечение с помощью пальцевого прижатия.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Способы остановки наружных кровотечений. Клиника геморрагического шока. Неотложная помощь при геморрагическом шоке.

**Содержание практического занятия.**

Правила наложения жгута. Умение наложения повязок: на предплечье, голову, кисть, на область плечевого сустава, на молочную железу, на голень, стопу. Освоение навыка пальцевого прижатия артерий.

**5.6 Неотложная помощь больным в коматозном состоянии. Неотложная помощь при травмах.**

***Всего по теме 5.6 - 2 часа ( теория- 2 часа )***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области неотложной помощи больным в коматозном состоянии и неотложной помощи при травмах.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* характеристики коматозного состояния;
* объем доврачебной помощи больным в коматозном состоянии;
* виды травм;
* неотложную помощь при различных видах травм.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Характеристика коматозного состояния. Основные причины. Объем доврачебной помощи больным в коматозном состоянии. Определение понятия "травма". Виды травм. Неотложная помощь при различных видах травм: черепно-мозговой травме, травмах грудной клетки, лорорганов, глаз, электротравме. Неотложная помощь при травматическом шоке.

**5.7 Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. *Всего по теме 5.7 - 2 часа ( теория- 2 часа )***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области неотложной помощи больным при острых отравлениях и аллергических реакциях.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* виды острых отравлений;
* принципы оказания помощи больным с острыми отравлениями;
* клинику острых аллергических реакций;
* неотложную помощь при острых аллергических реакций.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Виды острых отравлений. Общие принципы оказания помощи больным с острыми отравлениями.

Клиника острых аллергических реакций. Неотложная помощь при анафилактическом шоке, отеке Квинке. Профилактика острых аллергических реакций.

Характеристика зон химического заражения и очагов химического поражения СДЯВ. Характеристика токсических веществ, пути поступления в организм. Оказание неотложной помощи при отравлении СДЯВ.

**Тема 6. Стандарты практической деятельности медицинской сестры.**

# Всего по теме 6 – 4 часа , ( практика – 4 часа )

**6.1 Стандарты практической деятельности медицинской сестры. *Всего по теме 6.1- 4 часа ( практика-* *4 часа)* Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем умений в области выполнения практических манипуляций.

**Конкретные учебные цели:**  ***Слушатель должен уметь:***

* выполнять инъекции;
* выполнять промывание желудка;
* выполнять различные виды клизм.

**Содержание практического занятия.**

Стандарты выполнения подкожных, внутримышечных, внутривенных инъекций. Возможные осложнения при проведении инъекций и их профилактика. Стандарт промывания желудка. Возможные осложнения при проведении и их профилактика. Стандарты постановки очистительной, гипертонической, масляной, лекарственной клизм. Возможные осложнения и их профилактика.

**Тема 7. Общая диетология.**

# Всего по теме 7 – 12 часов (теория - 12 часов )

**7.1 Пищевые вещества и их биологическая роль. *Всего по теме 7.1- 6 часов ( теория-* 6 часов*)***

***7.1.1 Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание. Основы сбалансированного питания.***

***Всего по теме 7.1.1- 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области рационального и сбалансированного питания.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* принципы рационального питания;
* принципы сбалансированного питания.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья и профилактике заболеваний населения. Правильно организованное питание как решающий фактор воздействия на формирование и рост подрастающего поколения.

Определение понятия рационального питания. Принципы рационального питания. Гигиенические нормативы по основным пищевым ингредиентам и калоражу в зависимости от возраста и профессии различных групп населения. Определение понятия сбалансированного питания. Принципы сбалансированного питания. Современные принципы сбалансированного питания. Чужеродные вещества (нитраты, ксенобиотики) в пище и их влияние на здоровье. Задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания.

***7.1.2 Значение белков и аминокислот в питании. Значение жиров в питании.*  *Всего по теме 7.1.2- 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области значения белков и жиров в питании.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* значение белков и аминокислот в питании;
* значение жиров в питании.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Белки, их пищевая и биологическая ценность. Аминокислоты и их значение в питании. Заменимые аминокислоты. Незаменимые аминокислоты. Продукты – источники белка. Современные взгляды на рекомендуемые нормы потребления белка. Патология усвоения пищевых белков. Алиментарная белковая недостаточность. Жиры, их пищевая ценность. Состав жиров. Предельные и непредельные кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты. Простогландины. Фосфатиды, стерины. Рекомендуемые нормы потребления жира. Гигиеническая оценка пищевых жиров. Патология переваривания и всасывания липидов пищи. Основные типы нарушения жирового обмена.

***7.1.3 Значение углеводов в питании. Значение витаминов в питании. Значение макро- и микроэлементов в питании.***

***Всего по теме 7.1.3 - 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области значения углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в питании.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* значение углеводов в питании;
* значение витаминов в питании;
* значение макроэлементов в питании;
* значение микроэлементов в питании.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Физиология и патология углеводного обмена. Значение углеводов в организме человека. Нормы потребления углеводов. Потребность в углеводах. Роль углеводов в формировании избыточного веса и развитии атеросклероза. Применение клетчатки и пектиновых веществ в диетическом питании. Продукты – источники углеводов. Неперевариваемые углеводы (целлюлоза, гемицеллюлоза, пектиновые вещества).

Характеристика основных витаминов – свойства, обмен, недостаточность, потребность. Скрытая форма витаминной недостаточности. Витамины и работоспособность. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Профилактическая витаминизация в больницах, санаториях, профилакториях, детских учреждениях.

Классификация минеральных веществ. Минеральные вещества щелочного действия (катионы): Ca, Mg, K, Na. Минеральные вещества кислотного действия (анионы): фосфор, хлор, сера.

Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении: железо, медь, кобальт, никель.

Микроэлементы, связанные с костеобразованием: марганец, стронций.

Микроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями: йод, фтор.

Прочие микроэлементы (цинк, хром)

Рекомендуемые нормы потребления. Избыток и недостаток минеральных веществ в продуктах, воде. Меры профилактики. Продукты – источники минеральных веществ. Водно-солевой обмен. Кислотно-щелочное равновесие.

**7.2 *Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.* *Всего по теме 7.2 - 6 часов ( теория -* 6 *часов)***

***7.2.1 Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании. Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.*  *Всего по теме 7.2.1 - 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области пищевой ценности зерновых и молочных продуктов.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* пищевую ценность зерновых;
* гигиенические требования к составу хлеба;
* пищевую ценность молока и молочных продуктов;
* гигиенические требования к молоку.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Зерно, крупы, мука, хлеб. Особенности аминокислотного состава, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Хлебобулочные изделия, крупы диетического и специального назначения.

Витаминизация хлеба. Гигиенические требования к качеству хлеба (по ГОСТ влажности, кислотности, пористости). Дефекты хлеба. Изменение свойств хлеба при хранении. Болезни хлеба. Роль молока в питании ребенка. Состав молока, питательная ценность. Особенности женского, коровьего, кобыльего, козьего, овечьего и др. молока. Гигиенические требования к молоку, получаемому с молочных ферм. ГОСТ на заготовляемое молоко. Документация, удостоверяющая качество молока и отсутствие заболеваний у животных. ГОСТ на молоко пастеризованное. Правила приготовления готовых продуктов из сухих смесей. Определение качества молока: плотность сухого остатка, кислотность, содержание жира. Выявление фальсификации молока содой и аммиаком. Микробиологический контроль молока. Понятие о редуктазной пробе. Определение ингибирующих веществ.

***7.2.2 Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования. Овощи и фрукты, их значение в питании. Состав, гигиенические требования.***

***Всего по теме 7.2.2 - 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области пищевой ценности яичных, мясных, рыбных продуктов, а также овощей и фруктов.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* значение яиц и яичных продуктов в питании;
* значения мяса в питании;
* пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц;
* гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов;
* болезни, передающиеся через мясо;
* значение рыбы в питании;
* болезни, передающиеся через рыбу.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Значение яиц и яичных продуктов в питании. Яйца – источник высококачественного, сбалансированного по аминокислотному составу белка лецитина, минеральных веществ, витаминов.

Пищевые отравления, возникающие при употреблении яиц.

Значение мяса в питании человека. Пищевая ценность различных видов мяса. Мясо - источник полноценных белков, незаменимых аминокислот, экстрактивных веществ. Жиры мяса. Особенности жиров различных видов мяса, температуры плавления. Болезни животных, передающиеся через мясо: туберкулез, бруцеллез, трихинеллез, эхинококкоз. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов.

Пищевая ценность рыбы. Особенности белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Болезни, передающиеся человеку через рыбу. Пищевые отравления биотоксином. Новые морепродукты и их применение в диетическом питании.

Овощи и фрукты – источники углеводов, витаминов, щелочных минеральных веществ, органических и дубильных веществ. Овощи – стимуляторы пищеварения. Переработка овощей:

сушка, квашение, соление, маринование, консервирование.

**7.2.3 Консервы и пресервы.**

***Всего по теме 7.2.3 - 2 часа ( теория -* *2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области пищевой ценности консервов и пресервов.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

пищевую ценность консервов;

* способы консервирования;
* гигиенические требования к качеству консервов;
* гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Пищевая ценность консервов. Способы консервирования. Гигиенические требования к качеству консервов. Специальные требования к качеству консервов для диетического детского питания. Санитарная экспертиза. Пресервы. Гигиенические требования к хранению и качеству содержания пресервов.

**Тема 8. Гигиена питания.**

# Всего по теме 8 – 16 часов (теория - 10 часов, практика - 6 часов )

**8.1 *Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.***

***Всего по теме 8.1- 4 часа (теория- 2 часа, практика-2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области санитарно-гигиенических требований к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* санитарные требования к помещениям;
* санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока.

***Слушатель должен уметь:***

* контролировать удаление пищевых отходов;
* контролировать качество мытья кухонной и столовой посуды;
* готовить основные дезинфицирующие и моющие средства;
* подготавливать пробы продуктов для лабораторных исследований.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Санитарные требования к помещениям (отделке полов, стен, потолков), водоснабжению, канализации, отоплению, освещению.

Санитарно-гигиенические требования к территории пищеблока. Планировка, устройство и содержание пищеблоков.

**Содержание практического занятия.**

Санитарно-гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков лечебно - профилактических учреждений, домов ребенка, реабилитационных центров, интернатов, загородных лагерей, Домов престарелых, санаториев. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, освещению, оборудованию, помещениям, инвентарю. Удаление пищевых отходов. Режим мытья кухонной и столовой посуды. Основные дезинфицирующие и моющие средства, правила их приготовления и использования.

Контроль за качеством мытья посуды.

Стерилизация посуды. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Дезинсекция и дератизация.

Личная гигиена персонала. Контроль за профилактическими медицинскими обследованиями работников.

Санитарно-гигиенические требования к транспортным средствам, транспортировочной таре.

Условия и сроки хранения различных видов продукции. Правила и сроки хранения готовой пищи. Лабораторные исследования продуктов питания. Подготовка проб продуктов для лабораторного исследования. Санитарно-гигиенические требования к столовым и буфетным.

**8.2 *Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам.*  *Всего по теме 8.2- 2 часа (теория- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области санитарно-гигиенических требований к пищеблокам.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* режимы мытья кухонной и столовой посуды;
* контроль за качеством мытья посуды;
* перечень документации при приеме пищевых продуктов;
* условия и сроки годности пищевых продуктов;
* гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых;
* требования к холодильникам;
* санитарно-гигиенические требования к буфетным;
* правила и сроки хранения готовой пищи.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Кухонная и столовая посуда, кухонный инвентарь. Режим мытья кухонной и столовой посуды.

Дезинфицирующие и моющие средства. Контроль за качеством мытья посуды.

Перечень документации при приеме пищевых продуктов. Условия и сроки годности пищевых продуктов. Транспортные средства для перевозки различных продуктов, санитарные требования к ним и транспортным рабочим. Гигиенические требования к хранению различных продуктов в кладовых. Требования к холодильникам. Гигиеническая оценка качества молока, молочных продуктов, яиц, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, круп, муки, хлеба, овощей, грибов, фруктов, ягод, консервов. Санитарно-гигиенические требования к температуре блюд на раздаче, отпуск и транспортировка готовых блюд в отделения, транспортировка готовой пищи в буфетные. Санитарно-гигиенические требования к буфетным. Раздача готовой пищи в буфетных. Правила и сроки хранения готовой пищи. Суточные пробы: выемка проб, условия хранения.

**8.3 *Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.*  *Всего по теме 8.3 - 8 часов ( теория -* 6 *часов)***

***8.3.1 Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.***

***Всего по теме 8.3.1 - 4 часа ( теория - 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области гигиенических требований к планированию и оборудованию детских молочных кухонь.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь;
* требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни;
* требования к мытью посуды на молочной кухне.

***Слушатель должен уметь:***

* готовить основные дезинфицирующие и моющие средства;
* контролировать качество мытья оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек;
* контролировать эффективность стерилизации посуды, ваты, марли и других материалов.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Требования к размещению, планированию, устройству и содержанию детских молочных кухонь. Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Устройство моечных ванн, моечных машин. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью работы стерилизаторов. Дезинсекция и дератизация, способы и средства обработки помещений. **Содержание практического занятия.**

Требования к размещению молочных кухонь. Набор помещений. Требования к площадям, планировке с учетом поточности производства. Гигиенические требования к отделке полов, стен, потолков. Типы оборудования. Гигиенические требования к территории молочной кухни.

Требования к санитарному состоянию помещений молочной кухни. Моющие и дезинфицирующие средства, правила приготовления, хранения, применения. Мытье и дезинфекция оборудования, трубопроводов, фляг, кухонной посуды, бутылочек. Взятие смывов. Стерилизация посуды, ваты, марли и других материалов. Режимы стерилизации. Хранение стерилизованных материалов и посуды. Контроль за эффективностью стерилизации. Личная гигиена персонала.

***8.3.2 Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.***

***Всего по теме 8.3.2 - 4 часа ( теория - 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области гигиенических требований к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока;
* гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья;
* гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок;
* гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке.

***Слушатель должен уметь:***

* осуществлять контроль за готовой молочной продукцией на молочной кухне.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Гигиенические требования к качеству молока, к первичной обработке молока, тепловой обработке молока. Гигиенические требования к приему и хранению вспомогательного сырья: соли, сахара, муки и других продуктов. Гигиенические требования к производству кисломолочных продуктов и заквасок. Санитарно – гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно – профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции.

**Содержание практического занятия.**

Санитарно – гигиенические требования к готовой продукции. Разлив готовой продукции. Правила транспортировки готовой продукции. Условия и сроки хранения готовой продукции.

**8.4 Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания. *Всего по теме 8.4- 2 часа (теория- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний в области профилактике и лечении пищевых отравлений и острых кишечных инфекционных заболеваний.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* современную классификацию пищевых отравлений;
* клинические симптомы заболеваний;
* порядок расследования пищевых отравлений, порядок учета и отчетности;
* основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Понятия "пищевое отравление", "пищевая токсикоинфекция", "пищевая интоксикация". Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Клинические симптомы заболеваний. Расследование пищевых отравлений, порядок учета и отчетности. Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.

**Тема 9. Организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях. *Всего по теме 9 – 20 часов (теория - 10 часов, практика - 10 часов )***

**9.1  *Управление, структура и организация лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях.***

***Всего по теме 9.1- 4 часа (теория- 2 часа, практика-2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний и умений в области управления, структуры и организации лечебного питания в ЛПУ.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* права и обязанности диетврача, диетсестры, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава;
* документацию пищеблока, требования к ее заполнению.

***Слушатель должен уметь:***

* вести основную документацию пищеблока;
* составлять отчёты.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Роль главного врача, заведующего отделением в организации лечебного питания. Права и обязанности диетврача, диетсестры, заведующего производством, буфетчиц медицинских отделений, поварского состава. Роль и состав Совета по питанию в ЛПУ. Организация работы на кухне.

Документация пищеблока, требования к ее заполнению. Требования к годовой отчетности. Нормативные документы, регламентирующие работу пищеблоков. Принципы взаимодействия пищеблоков с бухгалтерией ЛПУ.

**Содержание практического занятия.**

Должностные обязанности диетврача, заведующего производством, диетсестры, буфетчиц раздаточных, столовых медицинских отделений, поварского состава. Принципы работы и отчетная документация Советов по питанию. Перечень основных документов пищеблока, буфетных, бухгалтерии по вопросам организации питания, требования к их ведению. Годовые отчеты. Приказы и распоряжения, регламентирующие работу пищеблоков.

**9.2  *Картотека блюд.***

***Всего по теме 9.2 - 8 часов (теория- 2 часа, практика-6 часов)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний и умений в области составления меню.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* картотеку блюд;
* принципы составления меню;
* порядок получения продуктов для кухни.

***Слушатель должен уметь:***

* рассчитать химический состав различных блюд;
* самостоятельно готовить отдельные блюда.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Картотека блюд. Принципы составления меню. Основные требования к меню. Раздаточная ведомость и меню-раскладка. Порядок получения продуктов для кухни.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления картотеки блюд. Расчет химического состава различных блюд. Технология приготовления блюд. Принципы механического и химического щажения, используемые в диетологии. Демонстрация приготовления блюд лечебного питания при различных заболеваниях. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.

**9.3  *Правила составления меню.***

***Всего по теме 9.3 - 4 часа (теория- 2 часа, практика-2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний и умений в области составления меню.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок;
* таблицу замены продуктов питания;
* частоту повторения блюд;
* требования к составлению раздаточной ведомости.

***Слушатель должен уметь:***

* заполнять меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Таблица замены продуктов питания. Частота повторения блюд. Требования к составлению раздаточной ведомости.

Составные элементы диеты:

1. Показания к назначению
2. Целевое назначение
3. Химический состав и калорийность
4. Температура пищи
5. Кулинарная обработка
6. Перечень рекомендуемых продуктов
7. Перечень рекомендуемых блюд
8. Запрещенные продукты и блюда.

**Содержание практического занятия.**

Основные требования к составлению однодневных, семидневных, сезонных меню – раскладок. Составные элементы диеты. Требования к составлению раздаточной ведомости. Порядок получения продуктов со склада. Самостоятельное заполнение меню-раскладки для различных столов по Певзнеру с использованием картотеки блюд, таблицы замены продуктов и семидневных меню.

**9.4  *Организация контроля за качеством питания.*   *Всего по теме 9.4 - 2 часа (теория- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний в области контроля за качеством питания.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* + - основные критерии качественного питания;
    - методы контроля качества;
    - организацию отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную;
    - принципы работы буфетных и столовых.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Основные критерии качественного питания. Методы контроля качества. Нормы выхода готовых блюд, выемка проб. Организация отпуска пищи с кухни и доставка ее в буфетную. Принципы работы буфетных и столовых. Требования к подогреванию пищи. Контроль за питанием больных в отделениях. Требования к кормлению больных, находящихся на постельном режиме и зондовом питании.

**9.5 *Контроль за "передачами" больным.***

***Всего по теме 9.5 - 2 часа (теория- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:** Приобретения слушателем знаний в области контроля за «передачами» больным.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

 санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Санитарно-гигиенические и диетологические требования к "передачам" больным. Правила хранения и сроки реализации "передач". Ответственность персонала за хранение и раздачу передач в отделениях ЛПУ.

**Тема 10. Лечебное питания при различных заболеваниях.**

# Всего по теме 10 – 26 часов (теория – 12 часов, практика - 14 часов )

**10.1  *Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях сердечно- сосудистой системы. Диетическое питание лиц пожилого возраста.***

***Всего по теме 10.1- 6 часов (теория- 2 часа, практика- 4 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения и при заболеваниях сердечно- сосудистой системы. Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания лиц пожилого возраста.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* особенности диетотерапии при заболеваниях органов пищеварения;
* особенности диетотерапии при заболеваниях сердечно-сосудистой системы;
* особенности питания людей пожилого возраста.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню – раскладки лечебных столов № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру.
* составлять меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру;
* составлять меню антисклеротической диеты.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Роль диетотерапии в комплексном лечении и профилактики различных заболеваний. Питание при заболеваниях полости рта. Питание при ожогах и других заболеваниях пищевода. Питание при заболеваниях желудка: острый гастрит, хронические гастриты с гиперсекрецией и секреторной недостаточностью, язвенная болезнь. Особенности противоязвенной диеты в зависимости от возраста, сопутствующих заболеваний.

Питание при заболеваниях кишечника: хронический энтерит, хронические колиты с преобладанием синдрома гипомоторной или гипермоторной дискинезии.

Питание при заболеваниях печени и желчевыводящих путей: хронический гепатит, цирроз печени, острые и хронические холециститы, желчно-каменная болезнь. Питание при заболеваниях поджелудочной железы: острый и хронический панкреатит.

Питание больных после резекции желудка, гастроэктомии, различных видах ваготомии. Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.

**Содержание практического занятия.**

Основные механизмы действия лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения. Принципы механического, химического и термического щажения, используемые в столах № 1 А, № 1 Б, №2, №3, №5-П по Певзнеру.

Питание при заболеваниях ротовой полости, гастритах с различной кислотообразующей функцией, гастродуоденитах, язвенной болезни и ее осложнениях.

Питание при хронических энтероколитах, дискинезиях кишечника по гипомоторному и гипермоторному типу.

Принципы лечебного питания при острых и хронических гепатитах, циррозах печени, хронических холециститах, желчно-каменной болезни, острых и хронических панкреатитах.

Питание больных после резекции желудка и при наличии демпинг -синдрома.

Принципы составления лечебных столов №10, №10 А по Певзнеру. Лечебное питание при инфаркте миокарда в зависимости от периода заболевания. Лечебное питание при хронической сердечной недостаточности, гипертонической болезни, атеросклерозе. Перечень и химический состав продуктов рекомендуемых и запрещенных при заболеваниях сердечно – сосудистой системы. Самостоятельное составление меню – раскладки лечебного стола № 10 по Певзнеру. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов питания, используемых у людей пожилого возраста. Принципы составления антисклеротической диеты. Режим питания, количество употребляемой жидкости. Коррекция диеты в зависимости от сопутствующей патологии.

**10.2 Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание при болезнях крови.**

***Всего по теме 10.2- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при болезнях крови.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности;
* лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии;
* индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите;
* принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню – раскладки лечебных столов № 7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру;
* составлять меню – раскладки лечебных столов при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Лечебное питание при остром и хроническом нефрите, нефротическом синдроме и хронической почечной недостаточности. Лечебное питание при гемодиализе, мочекаменной болезни, уратурии, фосфатурии, оксалатурии.

Индивидуальные разгрузочные дни при остром нефрите. Применение безбелковых продуктов при хронической почечной недостаточности.

Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления лечебных столов №7А, №7Б, №7В, №7-Д, №7 по Певзнеру. Лечебное питание при оксалатном, фосфатном, уратном уролитеазах. Рекомендуемые и запрещенные продукты при почечной патологии. Специальные диеты по Борету, Джихованни-Джаовонетти, индивидуальные разгрузочные дни. Различие почечных диет по составу белка и поваренной соли. Безбелковые продукты, используемые при хронической почечной недостаточности.

Принципы построения лечебного питания при железодефицитных анемиях, В12 - дефицитной анемии, лейкозах. Перечень продуктов с повышенным содержанием железа, витамина В12.

**10.3 *Лечебное питание беременной и кормящей женщины. Питание при аллергических заболеваниях.***

***Всего по теме 10.3- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания беременной и кормящей женщины. Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при аллергических заболеваниях.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* питание женщин в первой и второй половинах беременности;
* питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных;
* разгрузочные дни (молочные и фруктовые);
* питание матерей кормящих грудью;
* принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет.

***Слушатель должен уметь:***

* составить меню в первой и второй половинах беременности;
* составить меню при токсикозах беременности, при нефропатии беременных;
* составить меню для матерей кормящих грудью;
* составить меню на основании результатов аллергических проб.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Питание женщин в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах беременности, при нефропатии беременных. Разгрузочные дни (молочные и фруктовые). Питание матерей кормящих грудью. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.

Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Принципы составления меню на основании результатов аллергических проб.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления диеты в первой и второй половинах беременности. Питание при токсикозах первой половины беременности и нефропатиях. Разгрузочные молочные и фруктовые дни. Питание кормящих грудью матерей. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов.

Пищевые добавки, используемые в питании кормящих женщин.

Принципы построения гипоаллергенных и элиминационных диет. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов. Соевые продукты. Правила ведения "пищевого дневника". Особенности кулинарной обработки пищи при аллергических заболеваниях.

**10.4  *Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.***

***Всего по теме 10.4- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при туберкулезе. Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при инфекционных заболеваниях, диарее.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе;
* общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню при туберкулезе легких, костном туберкулезе;
* составлять меню – раскладки лечебного стола № 4 по Певзнеру.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Принципы построения лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Диета № 11, ее характеристика. Варианты диеты № 11 при туберкулезе гортани и кишечника. Общие принципы лечебного питания при инфекционных заболеваниях. Режим питания, количество белка, жидкости, витаминов. Особенности лечебного питания при брюшном тифе, дизентерии, болезни Боткина, дифтерии.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления лечебного питания при туберкулезе легких, костном туберкулезе. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Продукты обогащенные белком и витаминами, рекомендуемые при туберкулезе. Самостоятельное составление лечебной диеты № 11 по Певзнеру.

Принципы составления лечебного стола № 4 по Певзнеру. Режим питания, коррекция водного режима при острых инфекционных заболеваниях. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Питание при дисбактериозе. Питание при синдроме мальабсорции. Низколактозные, соевые, безглютеновые, гипоаллергенные продукты питания.

**10. 5 *Лечебное питание при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы.***

***Всего по теме 10.5- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при эндокринной патологии, сахарном диабете, патологии щитовидной железы.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* принципы лечебного питания при ожирении;
* принципы питания при сахарном диабете.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню – раскладки лечебного стола № 8 по Певзнеру.
* составлять меню – раскладки лечебного стола № 9 по Певзнеру.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Диета № 8. Разгрузочные дни. Перечень низкокалорийных продуктов. Принципы лечебного голодания.

Диета № 9. Определение толерантности к углеводам у больного сахарным диабетом I и II типов. Перечень разрешенных и запрещенных продуктов. Расчет потребляемых углеводов по количеству хлебных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления лечебных столов № 8, №9 по Певзнеру. Разгрузочные дни, применяемые при ожирении. Принципы лечебного голодания, проводимого в стационарных условиях.

Рекомендуемые и запрещенные продукты. Перечень низкокалорийных продуктов. Режим питания больного с ожирением. Перечень запрещенных и разрешенных продуктов при сахарном диабете. Расчет употребляемых углеводов по количеству углеводных единиц. Режим питания больного сахарным диабетом. Диета, обогащенная йодом, применяемая при патологии щитовидной железы. Перечень йодсодержащих продуктов питания. Лечебное питание при лечении глюкокортикоидными гормонами.

**10. 6 *Лечебное питание при хирургических заболеваниях.***

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

***Всего по теме 10.6 - 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебного питания при хирургических заболеваниях. Приобретения слушателем знаний и умений в области лечебнопрофилактического питания в санаториях и домах отдыха.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде;
* зондовое питание;
* особенности питания при желудочных и кишечных свищах;
* принципы питания в санаториях и домах отдыха.

***Слушатель должен уметь:***

составлять меню – раскладки лечебного стола № 2 – «челюстной диеты».

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.

Диета № 2, протертая "челюстная диета". Питание больных после операции на органах пищеварения. Зондовое питание. Питание при желудочных и кишечных свищах. Диеты № 14, 14а с преобладанием в продуктах минеральных веществ щелочной ориентации.

Применение диет в санаториях, санаториях – профилакториях и домах отдыха. Нормы рационов лечебно-профилактического питания.

Роль лечебно-профилактического питания в повышении общей сопротивляемости организма к воздействию вредных веществ на производстве. Рацион профилактического питания при особо вредных условиях труда.

**Содержание практического занятия.**

Принципы лечебного питания после операций на органах желудочно-кишечного тракта. Состав протертых столов. Принципы химического, механического и термического щажения, используемые при составлении диеты. Зондовое питание больных. Расчет объема питания. Принципы составления диеты № 2 – "челюстной диеты". Перечень запрещенных и разрешенных продуктов.

**Тема 11. Лечебная кулинария.**

# Всего по теме 11 – 12 часов (теория – 4 часа, практика – 8 часов )

**11.1  *Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда.* *Рыбные, яичные и молочные блюда.***

***Всего по теме 11.1- 8 часов (теория- 2 часа, практика- 6 часов)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области значения кулинарии в рациональном и лечебном питании.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* специальные требования к приготовлению пищи для больного;
* основы технологии приготовления супов;
* основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса;
* основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд;
* общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд.

***Слушатель должен уметь:***

* контролировать приготовление блюд из мяса, рыбы;
* контролировать приготовление блюд из молока и яиц;
* готовить самостоятельно отдельные блюда (супы, блюда из мяса и рыбы).

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Специальные требования к приготовлению пищи для больного. 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. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек.

Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.)

**Содержание практического занятия.**

Кулинарная обработка пищи, как основа лечебных диет. Виды механической переработки пищи и изменение ее свойств. Виды химического воздействия на пищевые продукты и изменение вкусовых качеств пищи. Температура пищи как один из элементов лечебного питания.

Приготовление отдельных блюд.

Основы технологии приготовления супов и бульонов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный, костный, обезжиренный. Виды супов: прозрачные, супы – пюре, супы из круп, холодные супы, рыбные и мясные супы. Виды супов лечебного питания. Технологические карты приготовления различных видов супов. Самостоятельное приготовление отдельных блюд. Основы технологии приготовления блюд из мяса и рыбы. Технологические карты приготовления различных блюд из мяса и рыбы. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Приготовление мясных и рыбных блюд лечебного питания. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.

Цельномолочные продукты. Лечебные молочные продукты. Адаптированные молочные смеси. Молочные каши, кисели. Технология приготовления. Требования к качеству поступающего молока. Тепловая обработка молока. Тепловая обработка яиц перед употреблением. Контроль за готовностью яиц.

**11.2 *Блюда из круп, макаронных изделий. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.***

***Всего по теме 11.2- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области приготовления блюд из круп, макаронных изделий, овощей.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки;
* способы приготовления овощей и сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке;
* нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов.

***Слушатель должен уметь:***

* контролировать хранения круп и готовых каш;
* контролировать приготовление рассыпчатых и протертых каш, нормы выхода готовых блюд;
* контролировать приготовление блюд из овощей;
* контролировать приготовление блюд из фруктов.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

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. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании.

Обработка овощей. 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.

Специальные требования при лечебном питании: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.

**Содержание практического занятия.**

Технология приготовления блюд из круп, макаронных изделий, муки, бобовых. Хранение круп и готовых каш. Приготовление рассыпчатых, протертых каш. Нормы выхода готовых блюд.

Технология приготовления основных блюд из овощей – отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Нормы выхода готовых блюд. Способы механической обработки блюд из овощей. Технология приготовления блюд из фруктов. Расчет дозы витамина С для витаминизации третьего блюда. Заполнение документации по витаминизации.

**Тема 12. Детская диетология.**

# Всего по теме 12 – 22 часа (теория – 8 часов, практика – 14 часов )

**12.1 *Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.*   *Всего по теме 12.1- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области питания доношенного и недоношенного ребенка.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* определение естественного вскармливания, преимущества естественного вскармливания;
* питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности;
* расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста;
* сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок;
* определение смешанного и искусственного вскармливания;
* адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания.

***Слушатель должен уметь:***

* рассчитать суточный и разовый объем питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности;
* составить меню ребенку первого года жизни.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Концепция ВОЗ ЮНИСЕФ 1996 по пропаганде естественного вскармливания детей раннего возраста. Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного вскармливания.

Питание недоношенного ребенка в зависимости от степени недоношенности. Зондовое питание. Молочные смеси, используемые при искусственном вскармливании недоношенных детей.

Определение естественного вскармливания. Режим кормления в зависимости от возраста. Расчет суточного и разового объема питания в зависимости от возраста. Сроки введения прикормов, адаптированных пищевых добавок. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.

Определение смешанного и искусственного вскармливания. Адаптированные и неадаптированные смеси, применяемые для искусственного вскармливания: перечень, классификация, принципы приготовления и применение. Преимущества адаптированных молочных смесей перед неадаптированными. Потребность в основных пищевых ингредиентах и калораже.

**Содержание практического занятия.**

Вскармливание материнским и донорским молоком. Требования к качеству и обработке донорского молока. Расчет суточного и разового объема питания доношенному ребенку и недоношенному в зависимости от степени недоношенности. Кратность кормления в зависимости от возраста. Меню ребенка первого года жизни.

Определение смешанного и искусственного вскармливания. Расчет суточного и разового объема питания. Кратность кормления. Правила введения прикормов детям. Коррекция питания. Классификация смесей, используемых для смешанного и искусственного вскармливания. Показания к назначению различных смесей.

**12.2** ***Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.***

***Всего по теме 12.2- 8 часов (теория- 2 часа, практика- 6 часов)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области организации работы молочной кухни. Приобретения слушателем знаний и умений в области технологии приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни.Приобретения слушателем знаний и умений в области технологии приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года;
* технологический процесс приготовления заквасок;
* технологию приготовления цельномолочной продукции;
* технологию приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой;
* технологию приготовления настоев, соков, киселей;
* технологию приготовления адаптированных продуктов детского питания.

***Слушатель должен уметь:***

* контролировать качество поступающей на молочную кухню продукции;
* готовить закваску для кефира и др.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Роль детских молочных кухонь в улучшении питания детей до 1 года, снижении заболеваемости и смертности среди детского населения. Технологический процесс приготовления заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Технология приготовления цельномолочной продукции.

Технология приготовления каш на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Приготовление безмолочных каш.

Технология приготовления настоев, соков, киселей.

Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд.

**Содержание практического занятия.**

Прием и хранение молока. Требования к качеству поступающего молока. Сопроводительная документация. Лабораторный контроль поступающего молока. Первичная обработка молока. Тепловая обработка молока. Прием и хранение вспомогательных продуктов: соли, сахара, муки, яиц, растительного масла, витаминных и минеральных препаратов, сухих молочных смесей, круп, бак. препаратов и других продуктов. Технология приготовления сахарного сиропа, раствора соли, отваров, растворов витаминов, минеральных солей, бак. препаратов и других компонентов, входящих в рецептуру продуктов детского питания.

Технологический процесс приготовления заквасок. Требования к качеству и обработке молока, используемого для заквасок. Хранение препаратов, используемых для заквасок. Приготовление первичной и производственной заквасок. Приготовление закваски для кефира и др.

Приготовление закваски на основе мезофильных стафилококков для творога.

Технология приготовления цельномолочной продукции. Молоко цельное, стерилизованное, витаминизированное, сливки. Кефир детский. Творог детский, творог кальцинированный. Самостоятельное приготовление молочных блюд.

Технология приготовления блюд на основе муки и крупы гречневой, овсяной, рисовой. Восстановленные молочные каши. Приготовление безмолочных каш. Технология приготовления настоев, соков, киселей. Технология приготовления мясных и овощных блюд. Контроль за правильностью приготовление отдельных блюд.

Технология приготовления адаптированных продуктов детского питания. Технология приготовления лечебных блюд. Кисломолочные продукты, лактобактерин, бифидумбактерин. Самостоятельное приготовление отдельных блюд.

**12.3** ***Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Питание детей старше года.***

***Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка.***

***Всего по теме 12.3- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)* Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области питания детей раннего возраста и старше года с молочной кухни. Приобретения слушателем знаний и умений в области физиологических основ гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, домах ребенка.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* значение питания для нормального развития ребенка;
* нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных группах: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет;
* С-витаминизацию готовой пищи;
* организацию индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню в ДОУ;
* контролировать приготовление пищи в ДОУ.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Перечень продуктов детского питания, выпускаемых молочными кухнями. Показания к назначению специальных молочных продуктов. Принципы выписывания рецептов. Максимальное количество молочных продуктов, отпускаемых молочными кухнями ежедневно. Значение питания для нормального развития ребенка. Роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ в питании растущего организма, их источники. Набор продуктов. Нормы белков, жиров, углеводов, калорий, витаминов для различных возрастных группах: 1-1,5 года, 1,5-3 года, 3-7 лет. Примерное меню. Гигиенические и санитарные требования к технологии и качеству приготовления пищи, соблюдение правил обработки сырых и вареных продуктов, недопустимость использования продуктов и блюд не разрешенных в организованных коллективах. С-витаминизация готовой пищи. Организация питания детей в группах, его особенность. Организация индивидуального питания детей, страдающих аллергией, часто болеющих.

**Содержание практического занятия.**

Значение питания для нормального развития ребенка. Нормы потребления белков, калорий, витаминов в зависимости от возраста (1-1,5; 1,5-3; 3-7 лет). Принципы составления меню в ДОУ. Ежедневные, семидневные, десятидневные меню. Санитарно- гигиенические требования к технологии и качеству приготовления пищи. Перечень продуктов, запрещенных к применению в ДОУ. Посещение пищеблока ДОУ.

**12.4** **Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.**   ***Всего по теме 12.4- 4 часа (теория- 2 часа, практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области питания детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен знать:***

* особенности пищеварения у детей и подростков;
* основы рационального питания детей и подростков.

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню в школах, интернатах, санаториях-профилакториях;
* контролировать приготовление пищи в школах, интернатах, санаторияхпрофилакториях.

**Содержание теоретического (лекционного) занятия.**

Особенности пищеварения у детей и подростков. Основы рационального питания детей и подростков. Рекомендуемое потребление белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ для детей и подростков. Сбалансированное питание. Типы школьных столовых.

**Содержание практического занятия.**

Основы рационального питания детей и подростков. Нормы потребления энергии, белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Принципы сбалансированного питания. Типы школьных столовых. Гигиеническая экспертиза продуктов и готовой пищи. Гигиенические требования к планировке и содержанию пищеблоков. Перечень продуктов разрешенных и запрещенных для питания детей и подростков. Знакомство с работой пищеблока школы.

**12.5**  ***Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.*  *Всего по теме 12.5- 2 часа ( практика- 2 часа)***

**Общая цель изучения темы:**

Приобретения слушателем знаний и умений в области питания детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.

**Конкретные учебные цели:**

***Слушатель должен уметь:***

* составлять меню гипоаллергенных диет;
* уметь обучить родителей вести «пищевой дневник»;
* составлять меню детям, страдающим рахитом и анемией;
* составлять меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.

**Содержание практического занятия.**

Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения "пищевого дневника". Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка.

Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией.

Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.

**Тема 13. Экзамен**

***Всего по теме 13 – 6 часов (теория – 6 часов )*** 13.1 Тестовый контроль.

13.2 Заключительное собеседование.