

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР «КОМПАС»**

Отделение непрерывного медицинского образования



УТВЕРЖДАЮ

Директор

АНО ДПО НОЦ «Компас»

М.С. Смирнова

2025 г.

Приказ № 04/07/25/01 от «04» июля 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Основы и принципы лечебного питания в деятельности
постовой медицинской сестры»**

по специальности

«Сестринское дело»

по дополнительной специальности

«Лечебное дело»

Количество часов – 54 зачётных единиц трудоёмкости

г. Саратов

Разработчики программы:

	ФИО	Ученая степень, звание	Квалификация	Занимаемая должность	Место работы
1	Габриэлян Каринэ Михайловна	Нет	Врач-диетолог	Врач-диетолог	ФГБУ «ЦМР «Луч» МЗ РФ
2	Лелюхина Ирина Вячеславовна	Нет	Специалист в области организации здравоохранения и общественного здоровья	Руководитель отделения НМО	АНО ДПО «НОЦ «Компас»
3	Лелюхин Сергей Викторович	Кандидат социологических наук, доцент	Химик. Преподаватель.	Заместитель директора по НМР	АНО ДПО «НОЦ «Компас»

Рецензенты:

	ФИО	Ученая степень, звание	Квалификация	Занимаемая должность	Место работы
1	Бобкова Виктория Сергеевна	Нет	Специалист по организации сестринского дела	Главная медицинская сестра	Санаторий «Долина Нарзанов» г. Кисловодск, филиал АО «РЖД- ЗДОРОВЬЕ»
2	Фенькова Лилия Рафхатовна	Нет	Медицинская сестра диетическая	Медицинская сестра диетическая	Санаторий «Долина Нарзанов» г. Кисловодск, филиал АО «РЖД- ЗДОРОВЬЕ»

Программа принята:

Дополнительная профессиональная образовательная программа повышения квалификации по специальности «Сестринское дело» (количество часов – 54) Педагогического совета АНО ДПО «НОЦ «Компас» протокол № 53 от «03» июля 2025 г.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основная цель профессиональной деятельности медицинской сестры является сохранение и поддержание здоровья, улучшение качества жизни населения, оказание медицинской помощи.

Рабочая программа «Основы и принципы лечебного питания в деятельности постовой медицинской сестры» ставит своей задачей - углубление знаний и умений по основным вопросам лечебного питания, необходимых для дальнейшей профессиональной деятельности.

Лечебное питание является важнейшим элементом комплексной терапии. Обычно его назначают в сочетании с другими видами терапии (фармакологические препараты, физиотерапевтические процедуры и т.д.). В одних случаях, при заболевании органов пищеварения или болезнях обмена веществ, лечебное питание выполняет роль одного из основных терапевтических факторов, в других — создает благоприятный фон для более эффективного проведения прочих терапевтических мероприятий.

Основная задача лечебного питания сводится, прежде всего, к восстановлению нарушенного равновесия в организме во время болезни путем приспособления химического состава рационов к метаболическим особенностям организма при помощи подбора и сочетания продуктов, выбора способа кулинарной обработки на основе сведений об особенностях обмена, состояния органов и систем больного. Наиболее полному использованию достижений лечебного питания в значительной мере способствует правильная его постановка.

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.

В программе освещены вопросы организации питания в стационаре, кормление тяжелобольных пациентов. Также освещены основные принципы лечебного питания, виды искусственного питания.

Цель: освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Основы и принципы лечебного питания в деятельности постовой медицинской сестры» - это совершенствование профессиональных компетенций, упорядочение имеющихся и приобретение новых знаний, умений и навыков по обеспечению и контролю качества лечебного питания в медицинской организации.

Категория обучаемых: медицинская сестра, фельдшер.

Срок обучения: 3 недели.

Трудоемкость программы - 54 зачётных единиц

Форма обучения: заочная

Режим занятий: 3 академических часа в день (1 академический час – 45 минут.)

При успешной аттестации обучающийся получает удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида). Освоение программы необходимо для формирования портфолио с целью дальнейшей аккредитации специалиста.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

2.1. Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы «Основы и принципы лечебного питания в деятельности постовой медицинской сестры».

Программа разработана на основании утверждённых профессиональных стандартов по специальностям, список которых представлен в таблице 1.

Таблица 1.

Код ПС	Наименование профессионального стандарта	Реквизиты приказа Минтруда России	Код трудовой функции	Специальность
02.065	Медицинская сестра/медицинский брат	№ 475н от 31.07.2020	3.1.1. 3.1.2. 3.1.3.	Сестринское дело Сестринское дело в педиатрии
02.068	Фельдшер	№ 470н от 31.07.2020	3.1.1.	Лечебное дело

Целевой аудиторией программы являются медицинские сестры палатные (постовые), работающие в должности «Сестринское дело» и «Сестринское дело в педиатрии», которым согласно профессиональному стандарту «Медицинская сестра/медицинский брат», необходимо усовершенствовать профессиональную компетенцию на основе трудовой функции 3.1.1 «Оказание медицинской помощи, осуществление сестринского ухода и наблюдения за пациентами при заболеваниях и (или) состояниях». В соответствии с этой трудовой функцией они должны знать особенности и принципы лечебного питания пациентов в медицинской организации в зависимости от возраста и заболевания, порядок и правила учета, хранения и применения специализированных продуктов лечебного питания.

В соответствии с трудовой функцией 3.1.2. «Проведение мероприятий по профилактике инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи», должны знать: Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим

медицинскую деятельность (к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, противозидемическому режиму, профилактическим и противозидемическим мероприятиям, условиям труда персонала, организации питания пациентов и персонала).

В соответствии с трудовой функцией 3.1.3. «Проведение мероприятий по профилактике неинфекционных и инфекционных заболеваний, формированию здорового образа жизни», они должны знать: Правила проведения индивидуального и группового профилактического консультирования, современные научно обоснованные рекомендации по вопросам личной гигиены, рационального питания, планирования семьи, здорового образа жизни, факторы риска для здоровья; заболевания, обусловленные образом жизни человека.

Кроме них в целевую аудиторию входят фельдшеры, работающие по специальности «Лечебное дело». В соответствии с трудовой функцией 3.1.1. «Назначение и проведение лечения неосложненных заболеваний и (или) состояний, хронических заболеваний и их обострений, травм, отравлений у взрослых и детей», должны знать: порядок назначения, учета и хранения лекарственных препаратов, включая наркотические лекарственные препараты и психотропные лекарственные препараты, медицинских изделий и специальных продуктов лечебного питания; методы применения лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания при заболеваниях и (или) состояниях у детей и взрослых; механизм действия лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания, медицинские показания и медицинские противопоказания к назначению лекарственных препаратов; возможные осложнения, побочные действия, нежелательные реакции на введение лекарственных препаратов.

2.2. Перечень трудовых действий, умений и знаний, на совершенствование которых нацелена программа:

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- Основы рационального питания;
- Организация питания в стационаре;
- Понятие и основные принципы лечебного питания;
- Диетотерапия, характеристика основных лечебных столов
- Особенности и принципы лечебного питания пациентов в медицинской организации в зависимости от возраста и заболевания

- Порядок и правила учета, хранения и применения лекарственных препаратов, этилового спирта, спиртосодержащих препаратов, инфузионных сред, медицинских изделий, специализированных продуктов лечебного питания.
- Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность (к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, противозидемическому режиму, профилактическим и противозидемическим мероприятиям, условиям труда персонала, организации питания пациентов и персонала).
- Правила проведения индивидуального и группового профилактического консультирования, современные научно обоснованные рекомендации по вопросам личной гигиены, рационального питания, планирования семьи, здорового образа жизни, факторы риска для здоровья; заболевания, обусловленные образом жизни человека.

Уметь:

- Выполнять медицинские манипуляции при оказании медицинской помощи пациенту:
 - кормление тяжелообольного пациента через рот и/или назогастральный зонд, через гастростому;
 - установку назогастрального зонда и уход за назогастральным зондом;
 - введение питательных смесей через рот (сипинг);
 - хранение питательных смесей;
- Обеспечивать хранение, вести учет и применение лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания, в том числе наркотических средств, психотропных веществ и сильнодействующих лекарственных препаратов
- Организовать контроль санитарного состояния тумбочек и холодильников, сроки хранения пищевых продуктов. Контроль продуктовых передач;
- Кормить тяжелообольных в постели;
- Составлять порционные требования;
- Осуществлять различные виды искусственного питания (через зонд, гастростому, парентеральное).

Иметь навыки:

- Контроль выполнения пациентами приема лекарственных препаратов, применения

медицинских изделий, двигательного режима и лечебного питания по назначению лечащего врача.

- Получение, хранение, учет и применение лекарственных препаратов, медицинских изделий и лечебного питания в соответствии с нормативными правовыми актами и инструкцией по применению от производителя.
- Организации контроля санитарного состояния тумбочек и холодильников, сроки хранения пищевых продуктов, контроля продуктовых передач;
- Кормления тяжелобольных в постели;
- Составления порционных требований;
- Осуществления различных видов искусственного питания (через зонд, гастростому, парентеральное).

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет	В том числе				Форма аттестации
			Лекции, час.	Практические. Лабораторные. Семинары. Консультации. Зачеты.	СР/Практическая подготовка		
1	Принципы сбалансированного питания	13	12	1	0	Тест	
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль	6	6	0	0		
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	6	6	1	0		
2	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях	18	17	1	0	Тест	
2.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и учреждениях	9	9	0	0		
2.2.	Организация контроля качества питания	9	8	1	0		
3	Кормление тяжелобольных пациентов	20	19	1	0	Тест	
3.1.	Искусственное питание	6	6	0			
3.2.	Зондовое питание	6	6	0			
3.3.	Питание пациента через гастростому	5	5	0			
3.4.	Питательные клизмы	1	1	0			
3.5.	Парентеральное питание	2	1	1			
4	Итоговая аттестация	3	0	3	0	Тест	
	ИТОГО:	54	51	6	0		

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование раздела (модуля)	Всего, час./зет по учебному	1 неделя	2 неделя	3 неделя	Всего выполнено часов
1	Принципы сбалансированного питания	13	13	0	0	12
2	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях	18	5	13	0	18
3	Кормление тяжелобольных пациентов	20	0	5	15	18
4	Итоговая аттестация	3	0	0	3	3
ИТОГО нагрузка:		54	18	18	18	54

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

5.1. Рабочая программа раздела 1. Принципы сбалансированного питания.

Задача: Формирование базовых знаний, умений и навыков в сфере рационального (сбалансированного) питания, физиологических и энергетических норм питания.

Планируемые результаты:

Знать:

- основы рационального питания населения;
- задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания;
- физиологию пищеварения;
- методы и средства гигиенического воспитания;

Уметь:

- внедрять принципы рационального и лечебного питания;
- применять нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.

Иметь навыки:

- внедрять принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке;

- проводить учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях;

Тематический план

Код	Наименование тем
1.	Принципы сбалансированного питания
1.1.	Пищевые вещества и их биологическая роль
1.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.

Содержание раздела

- *Пищевые вещества и их биологическая роль.* Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Синдромы, связываемые преимущественно с нарушениями питания. Систематизация пищевых продуктов по преимущественной роли в питании человека. Рациональное питание. Рекомендации ВОЗ по «здоровому питанию» европейского населения. Принципы рационального питания. Пирамида питания. Основы сбалансированного питания. Значение белков в питании человека. Значение жиров и углеводов в питании человека. Минеральные вещества, необходимые для человека. Роль витаминов в питании.
- *Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.* Мясо и мясные продукты. Мясо птиц. Мясо рыбы. Яйца. Молоко и молочные продукты. Молочнокислые продукты. Зерновые продукты. Овощи и плоды.

5.2. Рабочая программа раздела 2. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.

Задача: Совершенствование и приобретение новых знаний и умений в области управления, структуры и организации лечебного питания в лечебных и учреждениях

Планируемые результаты:

Знать:

- общие вопросы организации питания в медицинских организациях;
- организацию питания в отделениях медицинских организаций;
- правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации.

Уметь:

- подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- проводить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима;
- вести медицинскую документацию.

Иметь навыки:

- ежедневно подготавливать под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов).
- осуществлять контроль правильности закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы); выполнения технологических методов приготовления блюд для различных диет; правильности отпуска блюд с пищеблока в отделение в соответствии с раздаточной ведомостью; санитарного состояния раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также выполнения правил личной гигиены работниками раздаточных.

Тематический план

Код	Наименование тем
2	Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях
2.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и учреждениях
2.3.	Организация контроля качества питания

Содержание раздела

- *Управление, структура и организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.* Перечень клинических рекомендаций, обязательных с 1 января 2023 года. Основные принципы лечебного питания в стационаре. Новая номенклатура диет (Система стандартных диет). Номенклатура стандартных диет для организации питания взрослых пациентов в медицинских организациях. Функциональные обязанности сотрудников МО при организации лечебного питания.
- *Организация контроля качества питания.* Порядок контроля качества готовой пищи в МО. Перечень разрешенных для передачи продуктов. Гигиенические требования к продуктам питания. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Экспертиза продуктов питания. Контроль санитарного состояния тумбочек, холодильников, ассортимента и сроков хранения продуктов. Проверка передач пациентов. Правила пользования холодильниками.

5.3. Рабочая программа раздела 3. Кормление тяжелобольных пациентов.

Задача: Совершенствование и приобретение новых знаний и умений в области организации питания в стационаре, кормление тяжелобольных пациентов в ЛПУ.

Планируемые результаты:

Знать:

- организацию питания в стационаре;
- особенности и принципы лечебного питания пациентов в медицинской организации в зависимости от возраста и заболевания;
- порядок и правила учета, хранения и применения инфузионных сред, специализированных продуктов лечебного питания.
- санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим

медицинскую деятельность (к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, противоэпидемическому режиму, профилактическим и противоэпидемическим мероприятиям, условиям труда персонала, организации питания пациентов и персонала).

- правила проведения индивидуального и группового профилактического консультирования, современные научно обоснованные рекомендации по вопросам личной гигиены, рационального питания.

Уметь:

- Выполнять медицинские манипуляции при оказании медицинской помощи пациенту:
 - кормление тяжелобольного пациента через рот и/или назогастральный зонд, через гастростому;
 - установку назогастрального зонда и уход за назогастральным зондом;
 - введение питательных смесей через рот (сипинг);
 - хранение питательных смесей;
- Обеспечивать хранение, вести учет и применение лечебного питания;
- Кормить тяжелобольных в постели;
- Составлять порционные требования;
- Осуществлять различные виды искусственного питания (через зонд, гастростому, парентеральное).

Иметь навыки:

- Контроль выполнения пациентами приема лечебного питания по назначению лечащего врача.
- Получение, хранение, учет и применение лечебного питания в соответствии с нормативными правовыми актами и инструкцией по применению от производителя;
- Кормления тяжелобольных в постели;
- Составления порционных требований;
- Осуществления различных видов искусственного питания (через зонд, гастростому, парентеральное).

Тематический план

Код	Наименование тем
3	Кормление тяжелобольных пациентов
3.1.	Искусственное питание
3.2.	Зондовое питание
3.3.	Питание пациента через гастростому
3.4.	Питательные клизмы
3.5.	Парентеральное питание

Содержание раздела

- *Искусственное питание.* Способы искусственного питания. Организация энтерального питания в лечебно-профилактических учреждениях. Помощь пациенту в получении достаточного количества жидкости. Кормление пациента, находящегося на постельном режиме.
- *Зондовое питание.* Техника введения назогастрального зонда. Технология выполнения простой медицинской услуги «Кормление тяжелобольного через рот и

назогастральный зонд».

- *Питание пациента через гастростому.* Этапы кормления пациента через гастростому. Алгоритм кормления через гастростому. Варианты питания пациента с гастростомой. Примерное меню на день для взрослого человека с гастростомой.
- *Питательные клизмы.* Постановка капельной питательной клизмы. Алгоритм выполнения.
- *Парентеральное питание.* Показания. Парентеральные препараты. Виды осложнений.

6. ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Диетология. Руководство. Под редакцией А.Ю. Барановского. СПб.: Питер, 2023.
2. Кильдиярова Р.Р. Детская диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019.

Дополнительная литература

1. Барановский А.Ю., Назаренко Л.И. Основы питания россиян. СПб.: Питер, 2007.
2. Барановский А.Ю., Пак С.Ф. Диетология: организационно-правовые основы. СПб.: Диалект, 2006.
3. Гурвич М.М. Диетология для медсестры. М: Эксмо, 2008.
4. Кульчинская, И. В. Булимия. Еда или жизнь. Как избавиться от пищевой зависимости. М.: БИНОМ, 2013.
5. Лапкин М.М. Основы рационального питания [Электронный ресурс] / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017
6. Новодержкина Ю.Г., Дружинина В.П. Диетология, Ростов н/Д: Феникс, 2004.
7. Организация лечебного питания в учреждениях здравоохранения. М: Династия, 2012.
8. Обуховец Т.П. Основы сестринского дела. Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.
9. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях. М: ООО "Издательство "Перфектум", 2014.
10. Современная диетология для медицинских сестер. М.: Медицинский проект, 2012.
11. Шевченко В.П. Клиническая диетология. М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009.
12. Шарафетдинов Х. Х., Каганов Б.С. Лечебное питание при хронических заболеваниях. М.: ЭКСМО, 2015

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Обучение по дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации осуществляется с применением ДОТ и ЭО. Для реализации этого Центр располагает платформой для корпоративного обучения Moodle, которая соответствует всем критериям электронной информационно-образовательной среды, позволяя решить вопрос идентификации личности при подтверждении результатов обучения и осуществлять образовательный процесс. При этом используется следующий порядок идентификации слушателей. Системный администратор формирует личные кабинеты слушателей на основе приказа о зачислении. Каждый слушатель на адрес электронной почты, указанный при регистрации на Портале НМФО, получает логин и пароль, который необходимо изменить при первом посещении личного кабинета. После этого слушатель получает доступ к учебным материалам. Электронные учебные материалы включают в себя лекции, экспертную информацию, клинические случаи. Такой подход обеспечивает индивидуальный темп обучения. Учебные материалы доступны слушателям в любое время, они сами могут выбрать время и объем изучаемых материалов.

Кадровые условия.

Образовательная программа обеспечена преподавательским составом:

	ФИО	Специальность	Аккредитация	Ученая степень, научное звание	Квалификационная категория
1	Габриэлян Каринэ Михайловна	Диетология	25.07.2023	Нет	Высшая

8. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по Разделам 1, 2, 3 и итоговая аттестация проходят в форме тестирования.

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации (ФЗ № 273 от 29.12.12, установленный образец, третьего вида).

9.ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

10. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Контрольно-измерительные материалы к промежуточному контролю

Тестовые задания к Разделу 1. Принципы сбалансированного питания.

(Выбрать правильный ответ)

1. Жиры для организма являются источником:

- 1) микроэлементов
- 2) пластических материалов
- 3) энергии
- 4) витаминов

2. Нормы питания для взрослого человека определяются в зависимости от:

- 1) пищевых пристрастий
- 2) физиологического состояния организма
- 3) национальных традиций

3. Способы пищевой обработки продуктов, рекомендуемые для лечебного питания:

- 1) маринование
- 2) запекание
- 3) жарение

4. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах составляет:

- 1) 80-100
- 2) 110-150
- 3) 400-450
- 4) 50-75

5. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:

- 1) 180-200 г
- 2) 210-350
- 3) 400-450
- 4) 500-750

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к Разделу 2. Организация лечебного питания в лечебных и оздоровительных учреждениях.

1. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- 1) 1 часа
- 2) 2 часов
- 3) 3 часов

2. Температура холодных блюд при раздаче:

- 1) не ниже 15° С
- 2) не выше 20° С
- 3) не ниже 25° С

3. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- 1) + 50°
- 2) + 55°
- 3) + 65°
- 4) + 75°

4. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает:

- 1) зав- отделением
- 2) начмед
- 3) совет по питанию
- 4) врач-диетолог

5. В МО врач - диетолог составляет по основным диетам:

- 1) 7-дневное плановое меню
- 2) порционник
- 3) меню - раскладку
- 4) заявку на продукты

Критерии выставления оценок за тест:

- Оценка «5» - 5 правильных ответов
Оценка «4» - 4 правильных ответа
Оценка «3» - 3 правильных ответа
Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к Разделу 3. Кормление тяжелобольных пациентов.

1. Питание с учетом возраста, пола, конституции, трудовой деятельности, природных и социально-экономических факторов:

- 1) диетическое
- 2) рациональное
- 3) сбалансированное
- 4) лечебное

2. Кто определяет вид лечебного питания:

- 1) врач
- 2) процедурная медсестра
- 3) старшая медсестра
- 4) заведующий отделением

3. Цель основного варианта стандартной диеты:

- 1) нормализация секреторной деятельности ЖКТ, обмена веществ, разгрузка сердечно-сосудистой системы
- 2) стимуляция заживления и уменьшение воспалительного процесса
- 3) максимальное щажение функции почек
- 4) предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме

4. Естественное питание человека осуществляется

- 1) парентерально
- 2) назогастрально
- 3) перорально
- 4) с помощью гастростомы

5. Показанием к кормлению пациента через гастростому является

- 1) бессознательное состояние
- 2) послеоперационный период
- 3) расстройство акта глотания
- 4) опухоль пищевода

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 5 правильных ответов

Оценка «4» - 4 правильных ответа

Оценка «3» - 3 правильных ответа

Оценка «2» - менее 3 правильных ответов

Тестовые задания к итоговой аттестации:

(Выбрать один правильный ответ)

1. Рациональное питание включает определенные требования к:

- 1) пищевому рациону
- 2) условиям приема пищи
- 3) диетотерапии

2. Пищевой рацион при рациональном питании должен все, кроме:

- 1) покрывать энергозатраты
- 2) должны разделяться белки и углеводы
- 3) иметь сбалансированный состав и хорошую усвояемость
- 4) быть разнообразными, безвредными

3. Рациональное питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их:

- 1) роста
- 2) вкуса
- 3) мнения врачей
- 4) возраста

4. При построении любой диеты учитываются следующие принципы, кроме:

- 1) возможности больного в усвоении пищи
- 2) местное или общее воздействие пищи на организм
- 3) использование методов щажения, тренировки, разгрузки
- 4) соответствующая кулинарная обработка пищи

5. Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для:

- 1) спортсменов
- 2) больных хроническими заболеваниями
- 3) здоровых людей

6. При парентеральном питании используют

- 1) питательные смеси
- 2) жидкую пищу
- 3) витаминизированную пищу
- 4) белковые, жировые, углеводные препараты

7. Механическая обработка предусматривает:

- 1) отваривание
- 2) тушение
- 3) измельчение
- 4) приготовление на пару

8. Для парентерального питания нужно приготовить

- 1) дуоденальный зонд
- 2) систему для внутривенного капельного вливания
- 3) ложку

9. К видам искусственного питания относится - кормление с помощью (или через):

- 1) ложки
- 2) парентерально
- 3) поильника

10. Полное отсутствие аппетита это

- 1) атония
- 2) асфиксия
- 3) анорексия
- 4) аритмия

8. Контроль качества приготовленных диетических блюд и химического состава осуществляют:

- 1) врач-диетолог
- 2) начмед
- 3) диетсестра
- 4) главный врач

9. Дежурный врач перед выдачей пищи из кухни проводит бракераж готовой пищи снятие пробы, определяя:

- 1) фактический выход блюда
- 2) температуру блюд
- 3) соответствие блюд диетам
- 4) количество отходов

10. Результаты пробы записываются в:

- 1) меню - раскладку
- 2) бракеражный журнал
- 3) производственный журнал
- 4) журнал контроля поступающих продуктов

11. Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:

- 1) 2-е суток
- 2) 3-е суток
- 3) 4-ро суток
- 4) 5-ро суток

12. Суточные пробы на пищеблоках хранятся:

- 1) 24 часа
- 2) 36 часов
- 3) 48 часов
- 4) 72 часа

13. Нельзя готовить на пищеблоках МО:

- 1) блинчики с начинкой
- 2) винегрет
- 3) салат
- 4) пюре

14. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

- 1) снижается
- 2) не изменяется
- 3) повышается

15. Режимы питания во всех ЛПУ:

- 1) двухразовый
- 2) трехразовый
- 3) четырехразовый
- 4) пятиразовый

16. Диетический режим больного зависит от:

- 1) состояния больного
- 2) стадии заболевания
- 3) характера и стадии заболевания
- 4) состояния больного, характера и стадии болезни

17. Пищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:

- 1) диета
- 2) раскладка
- 3) картотека блюд
- 4) меню

Критерии выставления оценок за тест:

Оценка «5» - 19-20 правильных ответов

Оценка «4» - 17-18 правильных ответов

Оценка «3» - 15-16 правильных ответов

Оценка «2» - менее 15 правильных ответов

Разработчики

К.М. Габриэлян _____

И.В. Лелюхина _____

С.В. Лелюхин _____