

УТВЕРЖДАЮ

Председатель аттестационной
подкомиссии № 1 главного
управления по здравоохранению
Брестского областного
исполнительного комитета

И.В.Хецева



Вопросы для устного собеседования при проведении аттестационного экзамена на присвоение (подтверждение) квалификационной категории по квалификации «медицинская сестра - диетолог», «медицинский брат - диетолог» (для работников, занимающих должности «медицинская сестра – диетолог, медицинский брат – диетолог)

1. Роль белков в питании. Суточная потребность.
2. Роль жиров в питании. Суточная потребность.
3. Роль углеводов в питании. Суточная потребность.
4. Роль пищевых волокон в питании. Суточная потребность. Продукты - источники клетчатки, пектинов.
5. Витамины. Классификация.
6. Роль витамина С в организме. Суточная потребность. Продукты - источники аскорбиновой кислоты.
7. Роль витамина А в организме. Продукты - источники каротина и ретинола.
8. Роль витамина D в организме. Профилактика рахита.
9. Значение минеральных веществ в питании здорового и больного.
10. Роль кальция в организме. Суточная потребность. Продукты - источники кальция.
11. Роль йода в организме. Профилактика эндемического зоба.
12. Роль железа в организме. Продукты - источники железа.
13. Основные принципы здорового питания.
14. Методы определения идеальной массы тела человека.
15. Особенности здорового питания в детском возрасте.
16. Особенности питания пожилых и старых людей.
17. Вегетарианство: достоинства и недостатки.
18. Виды пищевых отравлений.
19. Профилактика токсикоинфекций.
20. Профилактика кишечных инфекций.
21. Этиология, эпидемиология, клиника иерсиниозов.
22. Профилактика иерсиниозов на пищеблоке.
23. Последовательность технологической обработки овощей, употребляемых в сыром виде.

24. Ботулизм. Профилактика.
25. Аскаридоз. Профилактика.
26. Энтеробиоз. Профилактика.
27. Основные требования к техническому оснащению пищеблока.
28. Виды теплового оборудования пищеблока. Охрана труда работников пищеблока.
29. Правила хранения и обработки яиц.
30. Правила размораживания мяса, рыбы.
31. Порядок постановки суточной пробы приготовленных блюд.
32. Правила транспортировки, приема пищевых продуктов.
33. Правила хранения пищевых продуктов.
34. Правила хранения хлеба. Обработка хлебных шкафов.
35. Порядок проведения генеральной уборки помещений пищеблока.
36. Правила обработки кухонной посуды.
37. Правила обработки столовой посуды.
38. Маркировка, хранение уборочного инвентаря.
39. Порядок сбора, хранения пищевых отходов, мусора.
40. Личная гигиена работников пищеблока
41. Документация пищеблока.
42. Функциональные обязанности медицинской сестры-диетолога
43. Основные нормативные правовые акты, регулирующие вопросы организации диетического питания
44. Характеристика стандартных диет
45. Порядок выписки индивидуального питания пациентам.
46. Порядок выписки дополнительного питания пациентам.
47. Правила снятия пробы готовой пищи на пищеблоке.
48. Состав бракеражной комиссии и ее функции.
49. Определение понятий брутто и нетто.
50. Правила составления ежедневного меню
51. Основные правила составления перспективного меню.
52. Структура технологической карты (карточки-раскладки).
53. Организация диетического питания в детских лечебно-профилактических организациях.
54. Организация питания в санаторно-курортных организациях и оздоровительных организациях для детей.
55. Организация питания в учреждениях образования.
56. Особенности организации диетического питания в домах интернатах.
57. Применение компьютерных технологий в диетологии.
58. Диетическое питание при язве желудка и двенадцатиперстной кишки.
59. Диетическое питание при хронических гастритах.
60. Диетическое питание при гастроэзофагеальной рефлюксной болезни.
61. Диетическое питание при заболеваниях желчного пузыря и желчевыводящих путей в остром периоде и в период ремиссии.
62. Диетическое питание при заболеваниях печени.
63. Диетическое питание при заболеваниях тонкого кишечника.
64. Диетическое питание при заболеваниях толстого кишечника в период обострения и ремиссии.

65. Диетическое питание при острых панкреатитах.
66. Диетическое питание при хронических панкреатитах в период ремиссии.
67. Диетическое питание при заболеваниях органов дыхания.
68. Диетическое питание при пищевой аллергии.
69. Диетическое питание при избыточной массе тела.
70. Диетическое питание при остром гломерулонефрите.
71. Диетическое питание при хронических пиелонефритах без нарушения функции почек.
72. Диетическое питание при хронической почечной недостаточности (ХПН).
73. Диетическое питание при подагре.
74. Диетическое питание при сахарном диабете.
75. Диетическое питание при атеросклерозе, инфаркте миокарда, артериальной гипертензии.
76. Диетическое питание беременных и кормящих матерей.
77. Диетическое питание пациентов после хирургических вмешательств на органах пищеварения.
78. Зондовое питание: показания к назначению, выбор продуктов.
79. Технологические приемы, обеспечивающие химическое щажение.
80. Технологические приемы, обеспечивающие механическое щажение.
81. Основные этапы предварительной (холодной) обработки мяса.
82. Характеристика основных приемов тепловой обработки продуктов.
83. Характеристика вспомогательных и комбинированных приемов тепловой обработки продуктов.
84. Характеристика изменений, происходящих с основными пищевыми веществами продуктов при тепловой обработке.
85. Виды супов, значение в питании. Применение супов в лечебном питании.
86. Температура подачи горячих и холодных блюд.
87. Блюда из мяса, птицы, применение в лечебном питании.
88. Блюда из рыбы, применение в лечебном питании.
89. Виды каш, применение в лечебном питании.
90. Блюда из яиц, применение в лечебном питании.

Рассмотрено на заседании аттестационной подкомиссии №1 главного управления по здравоохранению Брестского областного исполнительного комитета (протокол 16.01.2023)