**Перечень вопросов для квалификационного экзамена**

**по квалификации «Медицинская сестра по диетологии»**

**на 1 квалификационную категорию**

1. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.

2. Пищевая ценность молока. Применение в лечебном питании.

3. Мясо. Содержание пищевых веществ. Применение в лечебном питании.

4. Рыба и рыбные продукты в лечебном питании.

5. Яйца. Пищевая ценность. Применение в диетотерапии.

6. Пищевая ценность овощей и фруктов. Применение в лечебном питании.

7. Продукты, усиливающие и задерживающие перистальтику кишечника.

8. Роль белков в питании человека.

9. Роль жиров в питании человека.

10. Роль углеводов в питании человека.

11. Документация пищеблока.

12. Карточка-раскладка. Основные требования к составлению меню.

13. Организация контроля за качеством питания.

14. Снятие пробы готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала.

15. Порядок отбора и хранения суточной пробы готовых блюд.

16. Порядок выписки питания больному, поступившему в стационар.

17. Суточные нормы продуктов питания на одного больного. Правила их подсчета.

18. Характеристика основных диет, применяемых в лечебном питании.

19. Диетотерапия при гастрите с пониженной секрецией желудочного сока.

20. Диетотерапия при гастрите с повышенной секрецией желудочного сока.

21. Профилактика кишечных инфекций на пищеблоке.

22. Основные приемы тепловой обработки продуктов.

23. Вспомогательные и комбинированные приемы тепловой обработки продуктов.

24. Виды супов. Правила приготовления заправочных супов.

25. Виды супов. Правила приготовления слизистых супов.

26. Блюда из мяса. Особенности приготовления мясных блюд в лечебном питании.

27. Блюда из рыбы. Правила приготовления жареных, отварных, припущенных блюд из рыбы.

28. Блюда из творога.

29. Блюда из яиц.

30. Виды каш. Правила приготовления рассыпчатой каши.

31. Диетотерапия острых гастритов.

32. Различия в диетотерапии при различных видах хронических гастритов.

33. Принципы диетотерапии при остром гепатите.

34. Принципы диетотерапии при хроническом гепатите.

33. Диетотерапия при остром холецистите.

34. Диетотерапия при хроническом холецистите.

35. Задачи лечебного питания при остром панкреатите.

36. Порядок выписки питания больному, поступившему в стационар.

37. Холодная обработка пищевых продуктов (мясо, рыба, птица, овощи).

38. Токсикоинфекция. Меры профилактики.

39. Стафилококковая инфекция. Меры профилактики.

40. Ботулизм. Меры профилактики.

41. Иерсиниоз. Меры профилактики.

42. Правила обработки куриных яиц.

43. Личная гигиена персонала пищеблока.

44. Правила обработки кухонной посуды.

45. Правила обработки столовой посуды.

46. Правила обработки разделочных досок.

47. Дезинфекция: определение, виды, способы, методы, режимы.

48. Гигиеническая антисептика рук.

49. Личная гигиена медицинской сестры – диетолога.

50. Обработка овощей, употребляемых в сыром виде.

51. Средства индивидуальной защиты медицинского работника, правила использования.

52. Профилактика пищевой токсикоинфекции.

53. Механическая и физическая дезинфекция.

54. Неотложная помощь при гипогликемии