

2.6.	Неотложная помощь при кровотечениях, гемморрагическом шоке.	2	2	-	
2.7.	Неотложная помощь при травмах.	2	2	-	«» - «»
2.8.	Неотложная помощь при острых отравлениях и аллергических реакциях. Диагностика и оказание неотложной помощи при отравлениях сильнодействующими ядовитыми веществами. (СДЯВ)	2	2	-	
3.	Общая диетология.	12	12	-	«» - «»
3.1.1	Физиологическое значение пищи, её роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема.	1	1	-	«» - «»
3.1.2	Основы сбалансированного питания.	1	1	-	«» - «»
3.1.3	Значение белков и аминокислот в питании.	1	1	-	
3.1.4.	Значение жиров в питании.	1	1	-	
3.1.5.	Значение углеводов в питании.	1	1	-	
3.1.6.	Значение витаминов в питании.	1	1	-	
3.1.7.	Значение макро- и микроэлементов в питании.	1	1	-	
3.2.	Пищевая ценность продуктов и их гигиеническая характеристика.	5	5		«» - «»
3.2.1.	Зерновые. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1	-	
3.2.3.	Молоко и молочные продукты. Состав, гигиенические требования и значение в питании.	1	1	-	
3.2.4	Яичные, мясные, рыбные продукты, их значение в питании. Состав и гигиенические требования.	1	1	-	
3.2.5.	Овощи и фрукты, их значение в питании.				
3.2.6.	Состав, гигиенические требования.	1	1	-	
3.2.7.	Консервы и пресервы.	1	1	-	«» - «»
4.	Гигиена питания.	16	10	6	«» - «»

4.1.1.	Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням.	1	1	-	«» - «»
4.1.2.	Санитарно-гигиенические требования к посуде.	2	1	1	«» - «»
4.1.3.	Санитарно - гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов.	2	1	1	«» - «»
4.1.4.	Санитарно -гигиенические требования к раздаче готовых блюд.	2	1	1	«» - «»
4.2.	Санитарно-гигиенические требования к детским молочным кухням.	9	6	3	«» - «»
4.2.1.	Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.	2	2	-	«» - «»
4.2.2.	Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания.	2	1	1	«» - «»
4.2.3.	Санитарно - гигиенические требования к готовой продукции. Реализация готовой продукции с молочной кухни.	2	1	1	«» - «»
4.3.	Пищевые отравления и острые кишечные инфекционные заболевания.	3	2	1	«» - «»
5.	Организация лечебного питания в детских ЛПУ. питания здоровых детей.	20	10	10	«» - «»
5.1.	Управление, структура и организация лечебного питания в ЛПУ.	3	1	2	«» - «»
5.2.	Документация пищеблока. Правила пользования картотекой блюд.	5	1	4	«» - «»
5.3.	Картотека блюд.	2	2	-	«» - «»
5.4.	Правила составления меню- раскладки.	6	2	4	«» - «»
5.5.	Организация контроля за качеством питания.	1	1	-	«» - «»
5.6.	Организация питания больных в отделениях.	2	2	-	«» - «»
5.7.	Контроль за «передачами» больным.	1	1	-	«» - «»
6.	Лечебное питание при различных заболеваниях у детей.	26	12	14	«» - «»

6.1.	Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения.	3	1	2	«» - «»
6.2.	Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.	3	1	2	
6.3.	Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей.	3	1	2	
6.4.	Лечебное питание беременной и кормящей женщины	2	1	1	«» - «»
6.5.	Лечебное питание при болезнях крови.	1	1	-	
6.6.	Лечебное питание при туберкулезе.	2	1	1	
6.7.	Лечебное питание при ожирении.	1	1		
6.8.	Лечебное питание при сахарном диабете.	3	1	2	
6.9.	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее.	2	1	1	
6.10.	Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде.	2	1	1	«» - «»
6.11.	Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда.	2	1	1	
6.12.	Питание при аллергических заболеваниях	2	1	1	
7.	Лечебная кулинария.	12	4	8	«» - «»
7.1.	Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда	1	1	-	
7.1.1.	Рыбные, яичные и молочные блюда.	1	1	-	«» - «»
7.1.2.	Блюда из круп, макаронных изделий.	1	1	-	
7.1.3.	Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки.	1	1	-	
7.2.1.	Кулинарная обработка пищи в зависимости от вида диет.	1	-	1	«» - «»
7.2.2.	Технология приготовления супов.	1	-	1	
7.2.3.	Технология приготовления мясных и рыбных блюд.	1	-	1	

7.2.4.	Технология приготовления молочных и яичных блюд.	2	-	2	«» - «»
7.2.5.	Технология приготовления блюд их круп, макаронных изделий, бобовых.	1	-	1	
7.2.6.	Технология приготовления блюд из овощей, сладких фруктов и витаминных напитков.	2	-	2	
8.	Детская диетология	22	8	14	«» - «»
8.1.	Питание здорового доношенного ребенка. Питание недоношенного ребенка.	1	1		
8.2.	Естественное вскармливание детей первого года жизни.	2	1	1	
8.3.	Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста.	2	1	1	«» - «»
8.4.	Организация работы молочной кухни. Технология приготовления заквасок и основных продуктов молочной кухни. Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания	2	2	-	
8.4.1.	Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов.	2	-	2	
8.4.2.	Технология приготовления заквасок	1	-	1	«» - «»
8.4.3.	Технология приготовления цельномолочной продукции.	1	-	1	
8.4.4.	Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд.	1	-	1	
8.4.5.	Технология приготовления адаптированных и лечебных продуктов детского питания.	1	-	1	«» - «»
8.4.6.	Питание детей при аллергодерматозах, рахите, анемиях и гипотрофии.	2	-	2	
8.5.	Питание детей раннего возраста с молочной кухни.	1	1	-	
8.6.	Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях. домах ребенка.	3	1	2	«» - «»
8.7.	Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях.	3	1	2	
9.	Экзамен.	6	6	-	«» - «»
	ИТОГО:	144	84	60	