

| | | | | | |
|-----------|---|-----------|-----------|----------|----------------|
| 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 | |