

Перечень вопросов
для подготовки к устной части аттестационного экзамена (собеседованию)
на присвоение (подтверждение) высшей квалификационной категории
по квалификации **«медицинская сестра-диетолог»**,
«медицинский брат-диетолог»

1. Значение диетического питания в комплексной терапии.
2. Элиминационные диеты: цель назначения, общая характеристика.
3. Основные требования к составлению меню.
4. Профилактика кишечных инфекций на пищеблоке.
5. Неотложная медицинская помощь при приступе стенокардии.
6. Современная система диет, применяемых в учреждениях здравоохранения.
7. Диетическое питание беременных женщин.
8. Холодная обработка пищевых продуктов (мясо, рыба, птица, овощи).
9. Дезинфекция: виды, способы, методы, режимы.
10. Первая помощь при носовом кровотечении.
11. Документация пищеблока.
12. Диетотерапия острых гастритов.
13. Основные приемы тепловой обработки продуктов.
14. Токсикоинфекция. Меры профилактики.
15. Неотложная медицинская помощь при приступе бронхиальной астмы.
16. Характеристика стандартной диеты «Б».
17. Принципы диетотерапии при остром гепатите.
18. Виды супов. Правила приготовления заправочных супов.
19. Гигиеническая антисептика рук.
20. Колотые раны. Особенности оказания неотложной помощи.
21. Мясо. Содержание питательных веществ. Применение в диетическом питании.
22. Диетическое питание при туберкулезе.
23. Обработка овощей, употребляемых в сыром виде.
24. Иерсиниоз. Меры профилактики.
25. Правила измерения АД. Нормальные показатели АД.

26. Характеристика стандартной диеты «П».
27. Диетотерапия при остром холецистите.
28. Виды супов. Правила приготовления слизистых супов.
29. Ботулизм. Меры профилактики.
30. Неотложная помощь при вывихах.
31. Яйцо. Пищевая ценность. Применение в диетотерапии.
32. Общие принципы питания в предоперационном и послеоперационном периоде.
33. Блюда из мяса. Особенности приготовления мясных блюд в диетическом питании.
34. Правила обработки куриных яиц.
35. Переломы. Абсолютные и относительные признаки переломов.
36. Характеристика стандартной диеты «Н».
37. Диетическое питание при подагре.
38. Виды каш. Правила приготовления рассыпчатых каш.
39. Личная гигиена персонала пищеблока.
40. Неотложная помощь при гипогликемии.
41. Пищевая ценность молока. Применения в диетическом питании.
42. Задачи диетического питания при остром панкреатите.
43. Блюда из яиц.
44. Правила обработки кухонной посуды.
45. Ушибы. Клиника. Первая помощь.
46. Характеристика стандартной диеты «М».
47. Общие принципы назначения диетического питания при инфекционных заболеваниях.
48. Блюда из рыбы. Правила приготовления жареных, отварных, припущенных блюд.
49. Средства индивидуальной защиты медицинского работника. Правила использования.
50. Оказание неотложной помощи при обмороке.
51. Роль белков в питании человека.

52. Диетотерапия после хирургического вмешательства на органах желудочно-кишечного тракта.
53. Блюда из творога в диетическом питании.
54. Личная гигиена медицинской сестры-диетолога.
55. Неотложная медицинская помощь при ожогах.
56. Характеристика стандартной диеты «Т».
57. Энтеральное питание: показания и противопоказания к назначению.
58. Пищевая ценность овощей и фруктов. Применение в диетическом питании.
59. Правила обработки столовой посуды.
60. Неотложная медицинская помощь при судорожном синдроме.
61. Роль жиров в питании человека.
62. Диетическое питание при заболеваниях почек.
63. Организация контроля за качеством питания.
64. Оборудование пищеблока: виды, требования.
65. Неотложная помощь при поражении электрическим током.
66. Пищевая и энергетическая ценность продуктов питания.
67. Разгрузочные диеты: показания, цель назначения, общая характеристика.
68. Снятие пробы готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала.
69. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению продуктов на складе.
70. Неотложная помощь при пищевом отравлении.
71. Роль углеводов в питании человека.
72. Диетическое питание кормящих женщин.
73. Порядок отбора и хранения суточной пробы готовых блюд.
74. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию помещений пищеблока.
75. Неотложная помощь при повышении АД.
76. Продукты, усиливающие и задерживающие перистальтику кишечника.
77. Диетическое питание при острых респираторных инфекциях.

78. Порядок выписки питания пациенту, поступившему в стационар.
79. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению и доставке готового диетического питания.
80. Неотложная помощь при отравлении угарным газом.
81. Принципы диетического питания.
82. Диетическое питание при ожирении.
83. Холодные блюда, закуски, соусы в диетическом питании.
84. Суточные нормы продуктов питания на одного пациента. Правила их подсчета.
85. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания пациентов в отделении.