**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. Анатомическое строение пищеварительного тракта. Пищеварение в различных отделах желудочно-кишечного тракта.
2. Значение грудного вскармливания, его преимущества.
3. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в питании человека.
4. Источники, пути передачи и механизм заражения при пищевых токсикоинфекциях и кишечных инфекциях. Профилактика.
5. Личная гигиена персонала пищеблока.
6. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов.
7. Этиология, клиника, принципы лечения ботулизма. «Бомбаж» консервов.
8. Этиология, клиника, принципы лечения иерсиниоза. Сезонная подготовка овощехранилищ. Дератизация.
9. Гигиенические требования к транспортировке, приему, хранению пищевых продуктов.
10. Лабораторный контроль качества пищевого сырья и готовых блюд. Контроль за технологией приготовления блюд.
11. Лечебное питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
12. Лечебное питание при подагре, мочекаменной болезни.
13. Лечебное питание при заболеваниях почек.
14. Лечебное питание при ожирении.
15. Лечебное питание при сахарном диабете.
16. Лечебное питание при атеросклерозе.
17. Лечебное питание при инфаркте миокарда.
18. Лечебное питание при артериальной гипертензии.
19. Лечебное питание при хронической сердечно-сосудистой недостаточности.
20. Лечебное питание при анемиях.
21. Лечебное питание при аллергиях.
22. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях.
23. Лечебное питание беременных и кормящих матерей.
24. Лечебное питание больных после хирургических вмешательств.
25. Технологические приемы, обеспечивающие химическое и механическое щажение.
26. Приемы тепловой обработки продуктов. Процессы, происходящие в продуктах в результате тепловой обработки.
27. Супы. Особенности приготовления супов в лечебном питании.
28. Холодные блюда и закуски в лечебном питании.
29. Особенности приготовления блюд из овощей, круп, макарон в лечебном питании.
30. Особенности приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы в лечебном питании.
31. Особенности приготовления блюд из яиц и творога. Холодные и горячие напитки в лечебном питании.
32. Особенности приготовления гарниров и соусов в лечебном питании.
33. Технологический контроль при производстве и оформлении блюд в лечебном питании.
34. Технология приготовления диетических блюд.
35. Классификация продуктов. Пищевая, биологическая, энергетическая ценность. Критерии оценки. Качество продуктов. Органолептические свойства продуктов.
36. Молоко и молочные продукты в лечебном питании.
37. Мясо и мясные продукты в лечебном питании.
38. Рыба, рыбные продукты и морепродукты в лечебном питании
39. Яйца и яйцепродукты в лечебном питании.
40. Пищевые жиры в лечебном питании.
41. Мука, макаронные изделия, хлеб, крупы и бобовые в лечебном питании.
42. Овощи и плоды в лечебном питании.
43. Сахар и его заменители, мед, кондитерские изделия в лечебном питании. Вкусовые вещества (чай, кофе, пряности и др.) в лечебном питании.
44. Специализированные продукты в лечебном питании.
45. Документация пищеблока.
46. Должностные обязанности медицинской сестры-диетолога и работников пищеблока.
47. Организация контроля качества продуктов.
48. Бракераж готовой пищи.
49. Ежедневное и семидневное меню.
50. Картотека блюд, требования к составлению.
51. Карточка-раскладка, правила оформления.
52. Основные правила пользования таблицами расчета расхода сырья и выхода готовых блюд при составлении карточки-раскладки.
53. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из яиц.
54. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из творога,
55. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из мяса, птицы, субпродуктов.
56. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из круп и макаронных изделий.
57. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из рыбы,
58. Расчет расхода сырья и выхода готовых блюд из овощей.