

АНО ДПО "Образовательный Стандарт"
115230, г. Москва, Варшавское шоссе 42
ОКПО 70002526 | ОГРН 1217700645865 | ИНН/КПП 9726004971/772601001



УТВЕРЖДАЮ
Директор АНО ДПО «Образовательный стандарт»



М.В. Зинюкова
«01» сентября 2025 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Диетология»

*в рамках системы непрерывного медицинского (фармацевтического) образования
(срок обучения - 144 академических часа)*

Москва
2025

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Диетология»

Программа дополнительного профессионального образования «Диетология» разработана для специалистов со средним профессиональным образованием. Является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения в дополнительном профессиональном образовании специалистов при повышении квалификации в системе непрерывного медицинского (фармацевтического) образования.

Актуальность программы. От качества питания напрямую зависит состояние здоровья человека. Питание играет огромную роль, как в профилактике, так и в возникновении большого числа заболеваний различных классов, а также имеет существенное значение в возникновении, развитии и течении около 80% всех известных патологических состояний. В связи этим необходима подготовка квалифицированных специалистов, для определения пищевого статуса различными способами и назначения лечебно-диетического питания в зависимости от стадии, степени тяжести болезни и осложнений со стороны различных органов и систем.

Содержание программы построено в соответствии с модульным принципом. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Диетология» рассчитана на 144 академических часа, разработана с учетом нормативно-правовых актов и охватывает массив знаний, необходимых в профессиональной деятельности среднего медицинского персонала.

Форма обучения: заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

Нормативную правовую основу разработки дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 24.03.2025 №266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Федерального закона от 21.11.2011 №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 541н от 23.07.2010 «Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих» (Раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»);
- Приказ Министерства здравоохранения РФ № 83н от 10.02.2016 «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 03.08.2012 №66н «Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях»;
- Постановление Правительства РФ от 11.10.2023 № 1678 «Об утверждении Правил применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Постановление Правительства РФ от 15.09.2020 № 1441 «Об утверждении правил оказания платных образовательных услуг».

Цель заключается в совершенствовании знаний и умений в рамках имеющейся квалификации.

Категория обучающихся:

Программа предназначена для специалистов со средним профессиональным медицинским образованием, имеющим допуск к деятельности по специальности «Диетология».

Требования к образованию слушателей: среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Срок освоения: 144 академических часа.

Режим занятий: не более 8 академических часов в день.

Оценка качества: итоговая аттестация в форме тестирования на портале дистанционного обучения.

Выдаваемый документ: по окончании курса обучающийся получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы слушатель получит:

Знания:

Порядок оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология», профессиональные коммуникации медицинской сестры диетической

Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания пациентов в медицинской организации

Порядок организации диетического питания пациентов в стационарных условиях в медицинских организациях, положение об организации деятельности медицинской сестры диетической, положение о Совете по лечебному питанию медицинских организаций

Основы рационального питания здорового и больного человека, физиология пищеварения, система стандартных диет в медицинской организации, хирургические диеты, разгрузочные и специализированные диеты, специальные рационы, режим питания пациентов в медицинской организации

Научно обоснованные физиологические нормы питания человека, суточные нормы питания пациентов в медицинской организации, санаториях, профилакториях, характеристика диет по набору продуктов и блюд, технологии приготовления, химическому составу и энергетической ценности

Среднесуточный набор продуктов на одного пациента в медицинской организации, соотношение натуральных продуктов питания и специализированных продуктов питания в суточном рационе пациента, взаимозаменяемость продуктов при приготовлении диетических блюд, замена продуктов по белкам и углеводам

Правила составления и разработки картотеки и рецептуры диетических блюд в медицинской организации

Таблицы химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов, принципы расчета

Ассигнования (расчетные нормы расходов) на питание пациентов в медицинской организации

Профессиональные риски, вредные и опасные производственные факторы на пищеблоке (подразделения) медицинской организации, требования охраны труда, противопожарной безопасности

Умения:

Использовать установленные правила и процедуры профессиональных коммуникаций диетической медсестры по вопросам диетологии

Осуществлять контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока, раздаточных, буфетных, инвентаря, посуды, а также за выполнением работниками пищеблока правил личной гигиены

Проводить ежедневный профилактический медицинский осмотр работников пищеблока, раздаточных и буфетных и не допускать к работе лиц, не прошедших профилактический медицинский осмотр, и больных гнойничковыми заболеваниями кожи, кишечными заболеваниями, тонзиллитом

Представлять Совету по лечебному питанию медицинской организации семидневное

меню для утверждения, взаимодействуя с врачом-диетологом

Составлять семидневное меню по каждой диете совместно с врачом-диетологом, соблюдать принципы рационального и лечебного питания, соблюдать установленные физиологические нормы питания человека

Составлять сводное плановое сезонное (зимне-весеннее и летне-осеннее) семидневное меню по диетам, учитывать сочетание продуктов питания и блюд в каждом приеме пищи, равномерно распределять продукты питания и денежные средства на неделю

Формировать картотеку блюд, под руководством врача-диетолога разрабатывать (применять) карточки-раскладки на приготовление блюд лечебного питания, разнообразить питание больных за счет ассортимента блюд

Проводить подсчет химического состава и пищевой ценности диет под руководством врача-диетолога

Проводить сверку с бухгалтерией результатов выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию за неделю, месяц, квартал

Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности на пищеблоке медицинской организации

Навыки:

Профессиональное взаимодействие с врачом-диетологом, сотрудниками пищеблока, другими службами медицинской организации по вопросам лечебного питания

Организация и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации лечебного питания пациентов в медицинской организации

Проведение профилактических медицинских осмотров работников пищеблока

Участие в работе Совета по лечебному питанию медицинской организации

Участие в составлении семидневного меню по каждой диете в соответствии с номенклатурой диет медицинской организации

Участие в составлении сводного семидневного меню (летний и зимний вариант)

Участие в формировании картотеки блюд, в разработке карточек раскладок

Проведение подсчета химического состава и пищевой ценности диет

Проведение анализа выполнения натуральных и денежных норм по лечебному питанию под руководством врача-диетолога

Соблюдение требований охраны труда и техники безопасности на пищеблоке медицинской организации

Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей
Квалификационная характеристика по должности «Медицинская сестра диетическая» (Приказ Минздравсоцразвития России № 541н от 23.07.2010 «Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих» (Раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»):

Должностные обязанности. Выполняет профилактические, лечебные, санитарно-гигиенические мероприятия, назначенные врачом-диетологом лечебно-профилактического учреждения. Осуществляет контроль хранения запаса продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок. Осуществляет контроль за работой пищеблока. Ежедневно подготавливает под контролем диетолога и при участии заведующего производством меню-раскладку (меню-требование) в соответствии с картотекой блюд (наименование блюд, их количество, номера диет, количество продуктов на все блюда, общее количество продуктов). Осуществляет контроль за правильностью закладки продуктов в котел и бракераж готовой пищи (снятие пробы), за выполнением технологических методов приготовления блюд для различных диет, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в

отделение в соответствии с раздаточной ведомостью, за санитарным состоянием раздаточных и буфетных отделений, инвентаря, посуды, а также за выполнением правил личной гигиены работниками раздаточных. Внедряет принципы рационального и лечебного питания с учетом норм физиологических потребностей, биологических свойств пищевых продуктов в диетотерапии, заболеваний, сохранения пищевой ценности продуктов питания при хранении и кулинарной обработке. Проводит учебные занятия со средним медицинским персоналом и работниками кухни по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях. Ведет медицинскую документацию. Осуществляет контроль за своевременностью проведения профилактических осмотров работников пищеблока и буфетных; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями. Оказывает доврачебную помощь при неотложных ситуациях. Осуществляет сбор и утилизацию медицинских отходов. Осуществляет мероприятия по соблюдению санитарно-гигиенического режима в помещении, правил асептики и антисептики, условий стерилизации инструментов и материалов, предупреждению постинъекционных осложнений, гепатита, ВИЧ-инфекции.

Должен знать: законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и организации питания; теоретические основы сестринского дела; общие вопросы организации питания в медицинских организациях; организацию питания в отделениях медицинских организаций; особенности организации рационального и лечебного питания детей; основы рационального питания населения; задачи по профилактике болезней недостаточного и избыточного питания; физиологию пищеварения; методы и средства гигиенического воспитания; санитарно-технический минимум для работников пищеблока; правила сбора, хранения и удаления отходов медицинских организаций; основы медицины катастроф; правила ведения учетно-отчетной документации структурного подразделения, основные виды медицинской документации; медицинскую этику; психологию профессионального общения; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Диетология» реализуется с использованием дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ) и электронного обучения (далее – ЭО).

Содержание ДОТ определяется организацией с учетом утвержденных дополнительных профессиональных программ.

Сроки и материалы ДОТ определяются организацией самостоятельно, исходя из целей обучения. Продолжительность обучения составляет 144 академических часа.

ДОТ носит индивидуальный характер и может предусматривать такие виды деятельности, как:

- самостоятельную работу с учебными изданиями;
- приобретение профессиональных и организаторских навыков;
- непосредственное участие в планировании работы организации;
- работу с технической, нормативной и другой документацией.

Условия реализации программы с применением ДОТ и ЭО:

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется

доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- модули в соответствии с учебным планом, состоящие из лекций, а также итоговый тест;
- фиксацию хода образовательного процесса и результатов освоения образовательной программы (итоговое тестирование);
- итоговая аттестация по курсу проходит в форме тестирования;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- вход на площадку с помощью уникальной связки логин-пароль.

Для организации самостоятельной работы слушателей в АНО ДПО «Образовательный стандарт» используется система дистанционного обучения (СДО), прямая ссылка на ресурс - <https://moodle.schooldpo.ru/login/index.php>.

Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Программа реализуется педагогическими работниками АНО ДПО «Образовательный стандарт». Преподаватели, задействованные в учебном процессе, проходят повышение квалификации, участвуют в семинарах, научных конференциях и др.

Учебно-методическое обеспечение: по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Диетология» разработан учебный план, рабочая программа, лекционный материал, итоговое тестирование по лекционному материалу.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН **дополнительной профессиональной программы повышения квалификации** **«Диетология»**

Категория обучающихся:

Программа предназначена для специалистов со средним профессиональным медицинским образованием, имеющим допуск к деятельности по специальности «Диетология».

Требования к образованию слушателей: среднее профессиональное образование по одной из специальностей: «Лечебное дело», «Акушерское дело», «Сестринское дело».

Форма обучения – заочная с применением дистанционных образовательных технологий и/или электронного обучения.

Срок освоения: 144 академических часа.

№	Наименование разделов, дисциплин и тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	СРС	
1	Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации	8	6	2	
2	Организация лечебного питания в медицинской организации	48	46	2	
3	Гигиена питания	32	30	2	
4	Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях	34	32	2	
5	Детская диетология	20	18	2	

	Итоговая аттестация	2	-	2	Итоговое тестирование
	ИТОГО	144	132	12	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Диетология»

Модуль 1. Правовое регулирование охраны здоровья населения Российской Федерации

Основные нормативные правовые акты, регламентирующие охрану здоровья граждан РФ. Гражданские и трудовые правоотношения в сфере охраны здоровья граждан. Юридическая ответственность в сфере охраны здоровья населения. Нормативные правовые акты, регламентирующие реализацию федеральной и региональной политики в сфере охраны здоровья граждан. Права и обязанности человека и гражданина, отдельных групп населения в сфере охраны здоровья, гарантии реализации этих прав. Права и обязанности медицинских организаций при осуществлении деятельности в сфере охраны здоровья. Права и обязанности медицинских работников.

Модуль 2. Организация лечебного питания в медицинской организации

Организация лечебного питания. Общая диетология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации лечебного питания. Контроль качества лечебного питания на пищеблоке медицинской организации. Физиологическое значение пищи, ее роль в сохранении здоровья населения. Рациональное питание как важнейшая социальная и гигиеническая проблема. Основы сбалансированного питания. Значение питания в профилактике и лечении болезней нарушенного метаболизма. Значение белков, аминокислот, жиров, углеводов в питании. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании. Общие санитарно-гигиенические требования к планированию и оборудованию пищеблоков, детским молочным кухням. Санитарно-гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, хранению, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне.

Модуль 3. Гигиена питания

Санитарный режим молочных кухонь. Санитарно-гигиенические требования к посуде. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и реализации пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к раздаче готовых блюд. Гигиенические требования к планированию и оборудованию детских молочных кухонь. Санитарный режим в молочной кухне. Гигиенические требования к приему молока в детских молочных кухнях и производству молочных продуктов для детского питания. Санитарно-гигиенические требования к качеству готовой продукции, упаковке, маркировке. Правила транспортировки готовой продукции, выдача населению через раздаточные пункты и в лечебно-профилактическом учреждении. Условия и сроки хранения готовой продукции. Классификация пищевых отравлений. Возбудители пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний. Роль отдельных пищевых продуктов в эпидемиологии пищевых отравлений и кишечных инфекций. Клинические симптомы заболеваний. Понятие об источнике (больной, бактерионоситель). Основные направления в профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, профилактическое медицинское обследование, личная гигиена персонала.

Модуль 4. Частная диетология. Лечебное питание при различных заболеваниях

Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Лечебное питание при атеросклерозе, остром инфаркте миокарда (диета I, II, III периода). Лечебное питание при хроническом нарушении кровообращения, гипертонической болезни, при остром и вялом течении ревматизма. Лечебное питание при заболеваниях почек, мочевыводящих путей. Лечебное питание беременной и кормящей женщины. Лечебное питание при болезнях крови. Лечебное питание при туберкулезе. Лечебное питание при ожирении. Лечебное питание при сахарном диабете, при эндокринной патологии, патологии щитовидной железы. Лечебное питание при инфекционных заболеваниях, диарее. Принципы лечебного питания при хирургических заболеваниях в послеоперационном периоде. Лечебно-профилактическое питание в санаториях и домах отдыха. Питание при особо вредных условиях труда. Питание при аллергических заболеваниях. Лечебное питание лиц пожилого возраста.

Модуль 5. Детская диетология

Расчет суточного и разового объема питания ребенку раннего возраста. Преимущества естественного. Естественное вскармливание детей первого года жизни. Смешанное и искусственное вскармливание детей раннего возраста. Прием и хранение молока и вспомогательных продуктов. Технология приготовления заквасок. Технология приготовления цельномолочной продукции. Технология приготовления каш, настоев, соков, киселей, мясных и овощных блюд. Питание детей раннего возраста с молочной кухни. Питание детей старше года. Физиологические основы гигиены питания в детских дошкольных учреждениях, Домах ребенка. Питание детей в школах, интернатах, санаториях-профилакториях. Питание детей в детских образовательных учреждениях: яслях, детских садах. Принципы составления гипоаллергенных диет. Правила ведения «пищевого дневника». Набор продуктов. Характеристика соевых смесей и смесей на основе гидролизата белка. Составление меню детям, страдающим рахитом и анемией. Составление меню в зависимости от возраста и степени гипотрофии.

Итоговая аттестация в форме тестирования на портале дистанционного обучения.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

График обучения Форма обучения	Ак. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)	Трудоемкость (ак. часы)
Заочно с применением ДОТ и ЭО	6	6	4 недели	144

ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация обучающихся является установлением соответствия усвоенного содержания программы планируемым результатам обучения и представляет собой форму оценки степени и уровня освоения программы. Итоговая аттестация является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации по теме «Диетология» проводится в форме тестирования.

Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом.

Обучающиеся, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации по теме «Диетология» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают

документ установленного образца о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Выберите один правильный ответ

1. Тщательную уборку помещений буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств производят

- 1) ежедневно после обеда
- 2) после каждой раздачи пищи (+)
- 3) ежедневно перед завтраком
- 4) ежедневно после ужина

2. Заседания совета по лечебному питанию проводятся не реже 1 раза в

- 1) месяц
- 2) полугодие
- 3) неделю
- 4) квартал (+)

3. Диетические (профилактические) пищевые продукты, повышающие неспецифическую иммунную реактивность организма, характеризуются

1) повышенным содержанием витаминов и витаминоподобных веществ (витамины С, Е, А, бета-каротин), повышенным содержанием минеральных веществ (кальций, магний, калий) и микроэлементов (селен, цинк, медь, марганец), повышенным содержанием незаменимых аминокислот, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фосфотидилхолина, повышенным содержанием антиоксидантов, природного происхождения (+)

2) повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, содержащие пробиотики, содержащие пребиотики, низко- и безлактозные, повышенным содержанием минеральных веществ, повышенным содержанием витаминов

3) низким и пониженным гликемическим индексом, низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, повышенным содержанием полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3, повышенным содержанием растворимых и нерастворимых пищевых волокон, со сниженной энергетической ценностью, повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е), повышенным содержанием хрома, цинка, селена, ванадия

4) Низкожировые, безжировые, низким содержанием насыщенных жиров, низкохолестериновые, повышенным содержанием полиненасыщенные жирные кислоты омега-6 и омега-3, повышенным содержанием фитостеринов, повышенным содержанием фосфолипидов (лецитина), повышенным содержанием растворимых пищевых волокон

(пектина), повышенным содержанием витаминов-антиоксидантов (витамины С, Е, А, бетакаротин), повышенным содержанием кальция, калия, магния, йода, селена, повышенным содержанием флавоноидов, повышенным содержанием биологически активных веществ природного происхождения (индолов, изотиоцианатов)

4. Диеты, используемые наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в медицинских организациях в соответствии с их профилем

1) специализированные диеты, специальные рационы

2) хирургические диеты, специализированные диеты, специальные рационы

3) хирургические диеты, разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы (+)

4) разгрузочные диеты, специализированные диеты, специальные рационы

5. Организационно-правовой документ, в котором закреплены основные функции, обязанности, права и ответственность работника называется

- 1) приказ о приеме на работу
- 2) положение о деятельности структурного подразделения медицинской организации
- 3) должностная инструкция (+)

4) коллективный договор

6. Номенклатура диет в медицинской организации утверждается

1) заместителем главного врача по лечебной работе

2) советом по лечебному питанию (+)

3) главным врачом

4) врачом-диетологом

7. В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов для пищеблока медицинской организации

1) осуществляется специальным транспортом

2) осуществляется транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт

3) осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт (+)

4) осуществляется транспортом поставщика

8. Уборка обеденного стола в буфетной проводится

1) по мере загрязнения

2) после каждого посетителя (+)

3) перед завтраком, обедом, ужином

4) после завтрака, обеда, ужина

9. Первичная обработка рыбы состоит из

1) вымачивания, тушения

2) разделки, жарки

3) оттаивания, варки

4) оттаивания, разделки, приготовления полуфабрикатов (+)

10. Специализированные диеты

1) высокобелковая диета при активном туберкулезе (+)

2) диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.

3) 0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка и др.

4) чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.

Критерии оценки ответов обучающегося при 100-балльной системе

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены в полном объеме, теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	90-100	5
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены в полном объеме, теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	80-89	4
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены, теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	70-79	3
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены частично, теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов близким к минимальному. При дополнительной самостоятельной работе над материалом курса, при консультировании преподавателя, возможно повышение качества выполнения учебных заданий	69 и менее	2

Критерии оценки обучающегося при недифференцированном зачете

Характеристика ответа	Баллы	Оценка
Основные практические (и/или лабораторные) работы выполнены, теоретическое содержание курса освоено, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено	70-100	Зачет
Практические (и/или лабораторные) работы выполнены частично, теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы в рамках учебных заданий не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	менее 70	Незачет