

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи

(ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

доктор медицинских наук, профессор

Д.Б. Никитюк

Никитюк
«15» октября 2018 г.



ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«Технология приготовления лечебных блюд»

Москва, 2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа повышения квалификации «Технология приготовления лечебных блюд» разработана сотрудниками Клиники лечебного питания ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Цель - приобретение профессиональных знаний и компетенций, необходимых для разработки и приготовления блюд лечебного и профилактического питания.

Задачи программы - в результате освоения программы слушатель должен приобрести профессиональные компетенции:

ПК-1 Получить представление об основных диетологических требованиях к разработке и приготовлению блюд лечебного и профилактического питания.

ПК-2 Овладеть навыками применения различных технологических приемов для приготовления блюд лечебного и профилактического питания.

ПК-3 Ознакомиться с нормативной документацией, регламентирующей требования к технологии приготовления блюд лечебного и профилактического питания.

Категория обучающихся:

повара IV категории, повара V категории, повара VI категории, шеф-повара, зав.производством.

Объем программы:

Всего - 72 ак.ч, в том числе:

- ✓ Лекционные/ семинарские занятия – 10 ак.ч.
- ✓ Практические занятия – 26 ак.ч.
- ✓ Самостоятельная работа – 36 ак.ч.

Документ, выдаваемый после завершения обучения – удостоверение о повышении квалификации

Учебно-тематический план программы повышения квалификации

«Технология приготовления лечебных блюд»

№ п/п	Модуль	Всего, ак.ч	В том числе			Преподаватель
			Лекции/семинарские занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	
	Модуль 1	8	4		4	
1	Тема 1 Характеристика диет, применяемых в ЛПУ в соответствии с приказами МЗ РФ №330 от 05.08.03 г. №395н от 21 июня 2013 г. «Об утверждении норм лечебного питания»	4	2		2	Павлючкова М.С. Врач-диетолог
2	Тема 2 Основные диетологические требования к разработке, характеристике и технологии приготовления блюд для основных стандартных диет.	4	2		2	Павлючкова М.С. Врач-диетолог
	Модуль 2	18	6		12	
3.	Тема 1 Технологические методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.	6	2		4	Павлючкова М.С. Врач-диетолог
4.	Тема 2 Технологические методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта.	6	2		4	Павлючкова М.С. Врач-диетолог
5.	Тема 3 Технологические методы, обеспечивающие сохранность биологически активных веществ в продуктах.	6	2		4	Павлючкова М.С. Врач-диетолог
	Модуль 3	4		2	2	
6.	Тема 1 Современное технологическое оборудование, обеспечивающее требования к приготовлению блюд лечебного и профилактического питания.	4		2	2	Рунова Т.В. Зав.производством
	Модуль 4	39		23	16	
7.	Тема 1 Технология приготовления диетических первых блюд.	4		2	2	Рунова Т.В. Зав.производством
8.	Тема 2 Технология приготовления	10		6	4	Рунова Т.В. Зав.производством

	диетических блюд из мяса, птицы, рыбы, продуктов моря.					
9.	Тема 3 Технология приготовления диетических блюд молочных продуктов и яиц.	8		6	2	Рунова Т.В. Зав.производством
10.	Тема 4 Технология приготовления диетических блюд из круп, муки, макаронных изделий, картофеля и овощей, в т.ч. бобовых.	10		6	4	Рунова Т.В. Зав.производством
11.	Тема 5 Технология приготовления диетических блюд с включением смеси белковой композитной сухой.	4		2	2	Рунова Т.В. Зав.производством
12.	Тема 6 Технология приготовления диетических блюд с включением витаминно-минеральных комплексов.	3		1	2	Рунова Т.В. Зав.производством
	Итоговая аттестация	3		1	2	
13.	Итоговая аттестация	3		1	2	Зайнудинов З.М. Павлючкова М.С. Рунова Т.В.
	Итого:	72	10	26	36	

Материально-техническое оснащение

Лекционные занятия проводятся в аудиториях, оснащенных компьютером, мультимедийным проектором, экраном, доской.

Практические занятия проводятся в диетологическом секторе (пищеблок) с использованием современного технологического оборудования (пароконвектоматы, блендер, миксер, протирочные машины, овощерезки, мясорубки, плиты электрические, скороварка, хлебопекарное оборудование).

Учебно-методическое обеспечение программы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания. Сборник технических нормативов. Под общей редакцией В.Т. Лапшиной «Хлебпродинформ» Москва 2002.
2. Справочник по диетологии. Под редакцией В.А. Тутельяна, М.А. Самсонова «Медицина» Москва 2002.
3. Технология продуктов общественного питания. В.А. Домарецкий «Форум» Москва 2008.
4. Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет с использованием блюд оптимизированного состава, применяемых в лечебном питании в медицинских организациях Российской Федерации. Москва 2014.

5. Приказ Минздрава России от 5.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»

6. Приказ Минздрава России от 21 июня 2013 г. №395н «Об утверждении норм лечебного питания»

Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется по итогам собеседования по содержанию изучаемых тем и выполнения контрольного задания в виде итогового тестирования.