


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.02.2025 18:35:45
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Российской Федерации
«Дагестанский государственный технический университет»

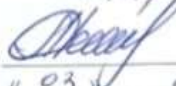
СОГЛАСОВАНО

Декан ФДОиПО

 Шахмаева А.Р.
« 03 » 02 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

 Демирова А.Ф.
« 03 » 02 2025г.

Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации

«Лечебное питание»

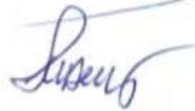
Начальник УМУ



Т.Т. Абдулазизова

Разработчики:

Зав. кафедрой ТПиООТ, профессор



М.Э. Ахмедов

Декан ФДОиПО, к.т.н., доцент



А.Р. Шахмаева

г. Махачкала, 2025г.

Цели реализации программы.

Целью реализации программы является повышение квалификации работников пищеблоков лечебно–профилактических учреждений.

Планируемые результаты

Получение необходимых теоретических и практических знаний в области технологии приготовления блюд лечебного питания, обеспечении качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья больных, проводить санитарно-гигиеническое просвещение населения.

Выдаваемый документ

Лица, освоившие программу повышения квалификации и прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Форма обучения и объем программы

Форма обучения – заочно, продолжительность обучения - 36 часов.

Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин	Всего часов	В том числе:				Форма контроля
			лк	пр	срс	иа	
1.	Физиология лечебного питания	8	2	2	4	-	Зачёт (устный опрос)
2.	Технология лечебной кулинарии	10	2	2	6	-	Зачёт (устный опрос)
3.	Оборудование пищеблоков лечебно–профилактических учреждений	8	2	2	4	-	Зачёт (устный опрос)
4.	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	8	2	2	4	-	Зачёт (устный опрос)
5.	Итоговый контроль	2	-	-	-	2	Зачет
	ИТОГО:	36	8	8	18	2	

Календарный план

№	Наименование разделов (дисциплин, практик, стажировок, иных видов учебной деятельности)	Объем нагр., ч.	Учебные дни
			1 неделя
1	Физиология лечебного питания	8	8
2	Технология лечебной кулинарии	10	10
3	Оборудование пищеблоков лечебно–профилактических учреждений	8	8
4	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	8	8
5	Итоговый контроль	2	2
	ИТОГО	36	36