

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих
технологий, доцент
 А.В. Степовой
«18» апреля 2022 г.


Рабочая программа дисциплины

**Технология лечебного и диетического профилактического
питания**

Направление подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность
«Иновационные технологии продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования
Магистратура

Форма обучения
очная

**Краснодар
2022**

Рабочая программа дисциплины «Технология лечебного и диетического профилактического питания» разработана на основе ФГОС ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г. №1040

Автор:
к.т.н., доцент



Н.В.Кенийз

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от «04» апреля 2022 г. протокол № 8.

Заведующий кафедрой,
к.т.н., доцент



И.В.Соболь

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от «15» апреля 2022 г. № 8.

Председатель
методической комиссии,
д-р техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
д-р техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология лечебного и диетического профилактического питания» является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства продуктов для лечебного и диетического профилактического питания, формирование знаний и умений в области организации и ведения технологического процесса.

Задачи дисциплины

- изучение научных аспектов в технологии продуктов из растительного сырья для рынка лечебного и диетического профилактического питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

- изучение методов научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК 4 Способен исследовать, оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий

ПК 4.1- Проводит исследования, оптимизацию и корректировку рецептурно-компонентных решений технологии производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 4.2- Проводит исследования, оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания из растительного сырья для улучшения качества готовых пищевых изделий

ПК-7 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

ПК-7.1 Владеет знаниями о новейших достижениях техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

ПК-7.2 Способен применять знания о новейших достижениях техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

Профессиональный стандарт 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.06.2020, регистрационный № 58531)

ОТФ Е/01.7 Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ТФ Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Трудовые действия:

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований

Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Технология лечебного и диетического профилактического питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность «Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Очная
Контактная работа в том числе: – аудиторная по видам учебных занятий	73
– лекции	16
– лабораторные	56
– внеаудиторная	1
– зачет	1
Самостоятельная работа в том числе: – прочие виды самостоятельной работы	35
	35
Итого по дисциплине	108
в том числе в форме практической подготовки	4

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре по очной форме обучения.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ П / П	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Самостоятельная работа

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Самостоятельная работа
1	Лекция 1 Отличие диетического питания от повседневного Цели и задачи диетического питания. Основные термины и определения	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	-	-	5
2	Лекция 2 Диетотерапия Различия в организации лечебного и диетического питания. Принципы диетотерапии. Особенности диетической кулинарии.	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	-	5
3	Лекция 3 Системы лечебного питания Системы лечебного питания. Характеристика стандартных диет. Краткая характеристика диет по номерам	ПК-4, ПК-7		2				8		5
4	Лекция 4 Особенности технологии приготовления лечебных блюд Технологические приемы для лечебных блюд. Пищевые продукты как объекты тепловой обработки	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	-	5
5	Лекция 5 Характеристика способов тепловой обработки Классификация способов тепловой обработки. Технологический процесс и качество готовой продукции. Виды щажения	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	-	5

№ п / п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лекции	в том числе в форме практической подготовки	Практические занятия	в том числе в форме практической подготовки	Лабораторные занятия	в том числе в форме практической подготовки*	Самостоятельная работа
6	Лекция 6 Ассортимент блюд лечебного питания Ассортимент блюд лечебного питания и способ их приготовления	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	-	5
7	Лекция 7 Питание при различных заболеваниях Лечебное питание при атеросклерозе. Лечебное питание при гастрите с повышенной кислотностью. Лечебное питание при гипертонической болезни. Лечебное питание при демпинг-синдроме. Лечебное питание при ожирении	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	4	5
8	Лекция 8 Питание при различных заболеваниях Лечебное питание при острых заболеваниях кишечника. Лечебное питание при сахарном диабете. Лечебное питание при хронической сердечнососудистой недостаточности. Лечебное питание при хроническом панкреатите. Лечебное питание при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки	ПК-4, ПК-7	4	2	-	-	-	8	-	-
Итого				16	-	-	-	56	4	35

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (собственные разработки)

1. Технология лечебного и диетического профилактического питания: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной работы / сост. О.П. Храпко: КубГАУ, 2023. (в процессе разработки).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ПК 4 Способен исследовать, оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий	
4	Технология продуктов специализированного назначения
4	Технология лечебного и диетического профилактического питания
4	Технология продуктов функционального назначения
2,3,4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	
3	Инновационные технологии в хранении
3	Экологическая безопасность пищевой продукции
3	Методология науки о пищи
3	Ресурсосберегающие технологии масложировой отрасли
4	Технология продуктов специализированного назначения
4	Технология лечебного и диетического профилактического питания
3	Комплексная переработка плодоовощного сырья
2	Технологическая практика
4	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые	Уровень освоения	Оценочн
-------------	------------------	---------

результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	оо средство
ПК 4 Способен исследовать, оптимизировать и корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения и улучшать качество готовых пищевых изделий					
ПК 4.1- Проводит исследования, оптимизацию и корректировку рецептурно-компонентных решений технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки при проведении научно-технических исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для проведения научно-технических исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки для проведения научно-технических исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными и недочетами. Продемонстрированы навыки для проведения научно-технических исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья	Опрос Реферат Доклад Курсовая работа Тестирование Вопросы к экзамену
ПК 4.2- Проводит исследования, оптимизацию и корректировку технологических решений производства продуктов питания из растительного сырья для улучшения качества	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки выполнять	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными и недочетами, продемонстрированы навыки при выполнении	

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный, пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
готовых пищевых изделий	исследования в области прогрессивных технологий хранения и производства продуктов здорового питания	некоторыми недочетами выполнять исследования в области прогрессивных технологий хранения и производства продуктов здорового питания	аны базовые навыки при выполнении исследований в области прогрессивных технологий хранения и производства продуктов здорового питания	исследований в области прогрессивных технологий хранения и производства продуктов здорового питания	

ПК-7 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

Индикаторы достижения компетенций: ПК 7.1 Владеет знаниями о новейших достижениях техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности ПК-7.2 Способен применять знания о новейших достижениях техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	Устный или письменный опрос, контрольные работы сдача тестов, подготовка рефератов, творческих заданий
---	---	--	--	---	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Тесты

1. Какой элемент питания наиболее способствует возникновению кариеса (является кариесогенным фактором)?
 - *Углеводы
 - Белки / протеины
 - Жиры
 - Алкоголь
2. Какой микроэлемент откладывается преимущественно в костной ткани и зубах и заботится о сохранности зубной эмали?
 - Йод
 - Марганец
 - *Фтор
 - Молибден
3. Что представляют собой основные составляющие части вызывающих аллергию веществ?
 - *Белки
 - Жиры
 - Углеводы
 - Минеральные вещества
4. Каково сокращенное обозначение антител, вызывающих возникновение аллергических реакций?
 - АСЕ
 - *IgE
 - OGG
 - yGT
5. Какой тест НЕ применяется для диагностики пищевой аллергии?
 - Кожная проба
 - Прик-тест (метод укола)
 - *Тест Роршаха
 - Скарификационная проба (проба царапиной)
6. Какие медикаменты НЕ применяются для снятия симптомов аллергии?
 - Антигистаминные средства

Кромогликатная кислота
Глюкокортикоиды
*Урикозурики

7. Что необходимо сделать в первую очередь для диагностики целиакии?
*Анализ крови на антитела
Анализ кала
Анализ мочи
Иридодиагностика
8. Чем окончательно подтверждается диагноз "целиакия"?
Рентгеновское обследование
Магнито-резонансная томография (МРТ)
Стинтиграфия
*Энтеробиопсия
9. Каково медицинское название почечных клубочков?
Тофус
*Гломерулы
Папиллы
Гранулоциты
10. Какой витамин преобразовывается в почках в свою активную гормональную форму (кальцитриол)?
Витамин А
*Витамин D
Витамин Е
Витамин К
11. Поступление каких элементов питания следует сократить пациентам с почечной недостаточностью?
*Белки
Жиры
Углеводы
Алкоголь
12. Как определяется количество выпиваемой жидкости для пациента на диализе?
Количество выпиваемой жидкости = Объем мочи предыдущего дня
*Количество выпиваемой жидкости = Объем мочи

предыдущего дня + 500 мл

Количество выпиваемой жидкости = Объем мочи предыдущего дня + 1000 мл

Количество выпиваемой жидкости = Объем мочи предыдущего дня + 1500 мл

13. Что из нижеуказанного является провитамином А?

*Бета-каротин

Холестерин

Ликопин

Пурин

14. К какому заболеванию может привести длительная нехватка витамина С?

Анемия (малокровие)

Пеллагра

Рахит

*Цинга

15. Какое из следующих высказываний является ложным?

Витамин С участвует в синтезе фолиевой кислоты

*Витамин С участвует в синтезе холестерина

Витамин С ускоряет заживление и рубцевание ран

Витамин С улучшает резорбцию (всасывание) железа

16. Какой болезнью могут заболеть дети при недостатке витамина D?

Анемия (малокровие)

Синдром Дауна

Пеллагра

*Рахит

17. Какой гормон повышает или активирует образование витамина D?

Адреналин

Инсулин

Ренин

*Паратгормон (паращитовидный гормон)

18. В каком году был открыт витамин Е?

1826

1898

*1922

1947

19. Какие вещества необходимы для всасывания витамина E?
- Амилаза
 - Внутренний фактор Кастла
 - Желудочная кислота / соляная кислота
 - *Расщепляющие жир ферменты (панкреатические липазы) и желчная кислота
20. В какой ткани организма концентрация витамина E наивысшая?
- *Кора надпочечников и жировая клетчатка
 - Гипоталамус и мышечная ткань
 - Гипофиз и печень
 - Сердце и поджелудочная железа
21. Что является конечным продуктом гликолиза?
- Малат (соль яблочной кислоты)
 - Водород / H₂
 - Углекислый газ / CO₂
 - *Пируват (соль пировиноградной кислоты)
22. Какое содержащее азот вещество преобразуется (в основном) в ходе цикла мочевины в мочевины?
- Аммоний
 - *Мочевая кислота
 - Пируват
 - Уксусная кислота
23. Какова химическая формула мочевины?
- C₂H₆O
 - C₂H₄O₂
 - *CH₄N₂O
 - C₆H₁₂O₆
24. Какое вещество образуют птицы и большинство рептилий взамен мочевины?
- Муравьиная кислота
 - Аспарагиновая кислота
 - Гиппуровая кислота
 - *Мочевая кислота
25. Из каких базовых элементов / макромолекул состоят энзимы?

*Протеины / белки
Углеводы
Жиры
Смесь углеводов и жиров

26. Как называется модель взаимодействия энзима и субстрата?

*Ключ-замок
Заяц-ёж
Кошка-мышка
Принцип минимума

27. Под лечебно-профилактическим питанием понимают:

диетотерапию, учитывающую патогенез, клиническую картину и динамику развития болезни. оно имеет целью не только поддержание сил больного, но является лечебным средством.

чрезмерное употребление пищи, частое употребление вредных продуктов, строгие диеты, голодание.

*употребление пищевых продуктов, которое повышает сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам производственной среды нейтрализацию и ускорение выведения из организма вредных веществ.

28. Какие вещества в кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец;

способствуют выделению их из организма и понижению концентрации в крови?

витамины
клетчатка
*пектиновые вещества
минеральные вещества

29. Лечебно-профилактическое питание должно:

#повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей).

#стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена.

понижать антитоксическую функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

30. В рационах лечебно-профилактического питания для предупреждения задержки шлаков в организме количество поваренной соли ...

[уменьшают]

31. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей при бесплатной их выдаче работникам на работах с вредными условиями труда?

* да

нет

в зависимости от состояния здоровья работника.

32. Какие продукты противопоказаны больным сахарным диабетом?

алкогольные напитки, виноград, бананы, изюм, мучные, кондитерские изделия,

острые,

черный хлеб, молоко, сливочное масло

пряные, копченые, соленые блюда

кислые и кисло-сладкие сорта фруктов и ягод

33. Сахарный диабет-это...

состояние, при котором происходит изменение нормального состава микрофлоры кишечника, в результате чего возникают нарушения в работе пищеварительной системы.

воспалительное заболевание поджелудочной железы, сопровождающееся болями, нарушением пищеварения, тошнотой, рвотой и другими характерными проявлениями

*эндокринное заболевание, связанных с нарушением усвоения глюкозы и развивающихся вследствие абсолютной или относительной недостаточности гормона инсулина.

хроническое заболевание тонкого кишечника, связанное с врожденной (возникшей внутриутробно) непереносимостью белка (глутена), который содержится в злаковых культурах (пшеница, рожь, овес, ячмень)

34. Какие из перечисленных подсластителей относятся к искусственным?

стевиозид

цикламат

аспартам

осладин

35. Основные принципы лечебного питания при сахарном диабете:

прием пищи не более 2 раз в день

частые (не менее 4-5 раз) и регулярные приемы пищи

замена сахара сорбитом или ксилитом, а также сахарином

уменьшение общего количества белка в рационе

увеличение в рационе питания пищевых волокон

36. Сопоставьте группы и подсластители, применяемые в пищевом производстве
- а) подсластители гликозиды = стевииозид, глицирризин, осладин
 - б) подсластители сахароспирты = сорбит, ксилит, маннит, лактит, мальтит
 - в) подсластители белкового происхождения = миракулин, монелин, тауматины, талин
 - г) синтетические сахарозаменители = сахарин, цикламат, аспартам, ацесульфам к, сукралоза
37. При изготовлении диетических консервов содержание поваренной соли в мясо-овощных супах-пюре и пюре должно составлять
- 5—6%
 - *0,6—1,1%
 - 4—8%
 - 25—28%
38. Консервы, рекомендуются при заболеваниях почек, печени должны быть
- приготовлены на бульонной пасте, которая не содержит витаминов
 - *экстрактивных веществ
 - пектиновых веществ
 - минеральных веществ
39. Какой компонент в лечебном питании стимулирует двигательную активность стенок кишечника, способствует выделению из организма токсических пылей, заглатываемых со слюной?
- витамины
 - * клетчатка
 - минеральные вещества
 - белки
40. Содержание белков в семенах масличных культур составляет
- *14-37 %
 - 39-63 %
 - 5-11 %
 - не менее 80 %

41. Дефицит кальция в молодом возрасте может привести к...
- ломкости костей
 - головным болям
 - снижение активности иммунной системы
 - * замедление роста скелета

Темы рефератов

- 1 Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
2. Основы государственной политики в области здорового питания.
3. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.
4. Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.
5. Классификация диетических хлебобулочных изделий.
6. Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий.
7. Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения
8. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием белка.
9. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон.
10. Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов.

Вопросы к зачету

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Современное состояние специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2. Перспективы дальнейшего развития производства специальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
3. Роль питания в развитии человеческого организма. 14
4. Принципы специального питания.
5. Потребности человека в пищевых веществах и энергии.
6. Питание и заболеваемость.
7. Особенности питания при ожирении.
8. Особенности питания при сахарном диабете.
9. Особенности питания при сердечно-сосудистых заболеваниях.
10. Особенности питания при аллергических заболеваниях.
11. Особенности питания при заболеваниях органов пищеварения.
12. Особенности питания при онкологических заболеваниях.
13. Особенности питания при йододефицитном состоянии.

14. Особенности питания при железодефицитном состоянии.
15. Питание спортсменов.
16. Питание беременных и кормящих.
17. Функциональное питание.
18. Лечебно-профилактические продукты.
19. Лечебные продукты.
20. Профилактическое питание.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Технология лечебного и диетического профилактического питания» проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критерии оценки при проведении тестирования:

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка **«отлично»** – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка **«хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка **«неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнару-

живается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценки знаний при проведении зачета.

Оценки «зачтено» и «незачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «незачтено» — параметрам оценки «неудовлетворительно».

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-2577-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209909>

2. Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133423>

3. Белых, А. И. Лечебное и диетическое питание : учебно-методическое пособие / А. И. Белых, И. Ю. Тармаева. — Иркутск : ИГМУ, 2016. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158714>

Дополнительная учебная литература

1. Диетология : учебное пособие / составители Е. Н. Оленчук, Н. А. Кочуева. — 2-е изд., исправл. — пос. Караваяево : КГСХА, 2021. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252107>

2. Позняковский, В. М. Физиология питания : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-6847-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book152642>

3. Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки : учебное пособие / Димитриев А.Д., Андреева М.Г.. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 84 с. — ISBN 978-5-4487-0164-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/74958.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень используемых ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Технология лечебного и диетического профилактического питания: метод. рекомендации для лабораторных работ / сост. О.П. Храпко: КубГАУ, 2023. (в процессе разработки)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Технология лечебного и диетического профилактического питания	<p>Помещение №526 ГУК, посадочных мест — 32; площадь — 52,9кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>переработки растениеводческой продукции) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; иономер — 1 шт.; дистиллятор — 1 шт.; стол лабораторный — 5 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.); технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №523 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества плодовоовощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции). лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 14 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; весы — 4 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 3 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.; мешалка — 2 шт.; термостат — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование</p>	
--	---	--

	<p>(оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>623 ГУК помещение для самостоятельной работы обучающихся Посадочных мест — 30; площадь — 31,8м²; помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель Доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p> <p>Помещение №9 ГД, площадь — 96,6м²; Лаборатория учебно-научного производственного комплекса "Агробиотехпереработка" (при факультете перерабатывающих технологий), лабораторное оборудование.</p>	
--	---	--

Приложение

к рабочей программе дисциплины «Технология лечебного и диетического профилактического питания»

Практическая подготовка по дисциплине «Технология лечебного и диетического профилактического питания»

Лабораторные занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час.	Используемые оборудование и программное обеспечение
Питание при различных заболеваниях Лечебное питание при атеросклерозе. Лечебное питание при гастрите с повышенной кислотностью. Лечебное питание при гипертонической болезни. Лечебное питание при демпинг-синдроме. Лечебное питание при ожирении	4	- циферблатные весы; - мукопросеиватель; - тестомесильная машина; - печь; - мучная смесь, вода, сахар, соль и др.
Итого	4	х