



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем медицины
протокол от 26.05.2023 № 5

Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного
здоровья, здравоохранения и гуманитарных
проблем медицины

_____ А.С. Федонников
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания
(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки	19.03.01 Биотехнология
Форма обучения	очная
Срок освоения ОПОП	4 года
Кафедра	фармацевтической технологии и биотехнологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии от «24» апреля
2023 г. № 7.

Заведующий кафедрой _____ Д.В. Тупикин

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора департамента
организации образовательной деятельности
_____ Д.Ю. Нечухрая

«27» апреля 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	3
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	4
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	6
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	6
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	6
5.5. Лабораторный практикум	7
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	8
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	9
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	10
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	11

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденного Ученым Советом Университета протокол от 23мая 2023 г. №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным утвержденный приказом МИНИСТЕРСТВА НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от «10» августа 2021 г. №736.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с современными физиологически обоснованными подходами к диетотерапии. Дисциплина направлена на изучение физиологических эффектов терапевтического воздействия нутриентов на функционирование организма здорового и больного человека, приобретение практических навыков разработки диет.

Задачи:

- ознакомиться с современными физиологически обоснованными подходами в построении рационов лечебно-профилактической направленности, с общими принципами построения лечебных и лечебно-профилактических диет, с характеристиками основных лечебных диет.
- ознакомиться с основными требованиями и ограничениями к диете при различных патологиях.
- овладеть практическими навыками построения диет с учетом ограничений, налагаемых видом патологии, стадией и клинической "картиной" болезни..

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
-	ПК-1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД _{ПК-1.1} - Организует технологический процесс производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями ИД _{УК 4-2} - Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения задач в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
-	ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД _{ПК-1.1} - Обеспечивает	техничо-технологическое сопровождение производства

биотехнологической продукции для пищевой промышленности.

ИД УК 4-2 -Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.В.ОД.8 Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания относится к обязательным дисциплинам вариативной части, рабочего учебного плана по специальности (направлению подготовки) 19.03.01 Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: Биотехнология и технология продукции индустрии питания, Технология продукции функционального назначения, Особенности питания здоровых и больных детей, Основы диетологии и нутрициология.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 8
1	2	3
Контактная работа (всего), в том числе:	144	144
Аудиторная работа	144	144
Лекции (Л)	16	16
Практические занятия (ПЗ),	-	-
Семинары (С)	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	34	34
Внеаудиторная работа		
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	58	58
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	-
	экзамен (Э)	Э
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	36
	ЗЕТ	4

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

1	6	Раздел 1. Технология приготовления блюд диетического лечебного питания	8	34	-	30	72	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
2	6	Раздел 2. Основы диетического профилактического питания	8	-	-	28	36	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
ИТОГО ЗА 8 СЕМЕСТР:			16	34	-	58	108	

5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре № 8
1	2	3
1	Лекция 1. Медико-биологические аспекты диетического лечебного питания	2
2	Лекция 2. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании	2
3	Лекция 3. Технология приготовления блюд для основных диет. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания	4
4	Лекция 4. Особенности и медико-биологические аспекты диетического профилактического питания. Функциональные свойства отдельных компонентов пищев в процессах детоксикации промышленных ядов	2
5	Лекция 5. Диетическое профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда	2
6	Лекция 6. Характеристика рационов. Основы технологии приготовления блюд диетического профилактического питания	4
ИТОГО		16

5.5. Лабораторный практикум

№ п/п	Название тем лабораторных работ	Кол-во часов в семестре № 8
1	2	3
1	Раздел 1. Технология приготовления блюд диетического лечебного питания	
2	Тема 1. Технология приготовления холодных блюд и закусок для диетического лечебного питания	4
3	Тема 2. Технология приготовления супов для диетического лечебного питания	6

4	Тема 3. Технология приготовления блюд из мяса для диетического лечебного питания	6
5	Тема 4. Технология приготовления блюд из рыбы для диетического лечебного питания	6
6	Тема 5. Технология приготовления блюд из птицы и кролика для диетического лечебного питания	6
7	Тема 6. Технология приготовления блюд из яиц и творога для диетического лечебного питания	4
8	Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков для диетического лечебного питания	2
ИТОГО		34

5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Раздел 1. Технология приготовления блюд диетического лечебного питания	<p>Самостоятельная аудиторная работа: работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания.</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа: Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуальной или коллективной).</p>	30
2	8	Раздел 2. Основы диетического профиля лечебного питания	<p>Самостоятельная аудиторная работа: работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания.</p> <p>Самостоятельная внеаудиторная работа: Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуальной или коллективной).</p>	28
ИТОГО				58

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 2)
2. Оценочные средства для проведения текущего контроля
3. Ситуационные задачи по разделам дисциплины (на образовательном портале)
4. Мультимедийные презентации по разделам дисциплины (на образовательном портале)

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ

АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания в полном объеме представлен в Приложении 1.

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания» проводится промежуточная аттестация в форме *экзамена*.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Куткина, М. Н. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И.В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0 // Лань : электронно-библиотечная система. —Рекомендовано ФУМО в системе высшего образования по УГС и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	100
2	Могильный, М.П., Баласанян, А.Ю., Шалтумаев, Т.Ш., Могильный, А.М. Технология диетического и лечебно-профилактического питания : М.: ДеЛи плюс 2019 г. – 244 с.- ISBN: 978-5-6041606-6-4	50

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ (последняя редакция) 27 декабря 2002 года N 184-ФЗ
2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (с изменениями на 25 ноября 2022 года)
3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
4	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года)

5	Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
---	---

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Постановление ПРАВИТЕЛЬСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ от 24 июля 2021 года N 1265 Об утверждении Правил обязательного подтверждения соответствия продукции, указанной в абзаце первом пункта 3 статьи 46 Федерального закона "О техническом регулировании" (с изменениями на 26 апреля 2022 года)	50
2	О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (с изменениями на 24 ноября 2016 года) [Электронный ресурс] : приказ министерства здравоохранения РФ от 5 августа 2003 г. № 330. – Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/901871304/	50
3	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности пищевых продуктов и продовольственного сырья (с изменениями на 10 июня 2016 года) [Электронный ресурс]. – Введ. 2002-01-02. - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/901802127	50

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Баракова, Н. В. Биотехнологическая модификация свойств пищевого сырья : учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2020. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/190855 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	http://www.yandex.ru (поисковая система)
2.	http://rambler.ru (поисковая система)
3.	https://niap.ion.ru Научный Инструмент Анализа Питания
4.	https://mosgorzdrav.ru/uploads/imperavi/ru-RU/pr.pdf Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной профилактической пищевой продукции
5.	https://prezentacija.biz (презентации по различным учебным дисциплинам)
6.	https://ru.smiletemplates.com (шаблоны презентаций)

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в Приложении 2.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Адрес страницы кафедры <https://sgmu.ru/university/departments/departments/kafedra-farmatsevticheskoy-tekhnologii-i-biotekhnologii/>
2. Образовательный портал СГМУ www.el.sgmur.ru
3. Использование режима общения посредством ВКонтакте для контроля самостоятельной работы студентов, индивидуальных консультаций.
4. Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.
 - ✓ ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс» Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
 - ✓ ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
 - ✓ ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.
 - ✓ Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

Программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензии 2В1Е-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по 2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания» представлено в Приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания» представлены в Приложении 4.

14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания»

- Конспекты лекций;
- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

Разработчики:

Директор НПЦ ТЗП, д.т.н., профессор

занимаемая должность

Мл.научный сотрудник НПЦ ТЗП

занимаемая должность



подпись

Симакова И.В.

инициалы, фамилия

Носачева Н.П.

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного здоровья,
здравоохранения и гуманитарных проблем
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Дисциплина:	Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания (наименование дисциплины)
Направление подготовки:	19.03.01 Биотехнология (код и наименование специальности)
Квалификация:	Бакалавр (квалификация(степень)выпускника)

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии
протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-1	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД _{ПК-1.1} - Организует технологический процесс производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в соответствии с технологическими инструкциями ИД _{ПК 1.2} - Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения задач в области производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
ПК-3	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД _{ПК-3.1} - Обеспечивает технико-технологическое сопровождение производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности. ИД _{ПК3-2} - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса для получения продукции с заданными свойствами	

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
знать		
8	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки 	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> - значительную часть программного материала; - мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения - научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания - химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические превращения пищевых веществ в процессе получения готовых продуктов; роль пищевых добавок в производстве продуктов питания; принципы рационального сочетания пищевых

		компонентов при создании новых форм пищи; роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании качества пищевых продуктов
уметь		
8	Студент не умеет: - использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	Студент умеет: - определять основной химический состав пищевых продуктов, регулировать процессами, происходящими в продукте и сырье во время технологической обработки - изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность
владеть		
8	Студент не владеет: - навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет: - навыками совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения - навыками изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; - навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; тепловым, механическим и вспомогательными видами оборудования.

3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1 Вопросы, выносимые на экзамен

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания» проводится промежуточная аттестация в форме *экзамена*.

1. Предмет, цели и задачи лечебного питания
2. Исторический обзор развития науки о питании.
3. Значение питания, как фактора здоровья.
4. Значение белков и других азотосодержащих веществ для организма.
5. Значение углеводов для организма.
6. Значение липидов для организма
7. Значение минеральных веществ и воды для организма.
8. Значение витаминов для организма.
9. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.
10. Современные представления о потребности организма в различных витаминах.
11. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.
12. Понятие «обмен веществ» (метаболизм) и «энергетический баланс».
13. Роль и значение ферментов в метаболизме и в переваривании пищевых веществ.
14. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов.
15. Потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность.
16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.
17. Организация лечебного питания. Характеристика пищеблоков.
18. Сеть диетического питания. Организация работы диетических столовых. Порядок отбора и направления на диетпитание.
19. Парентеральное питание. Зондовое питание.
20. Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гепатит.
21. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.
22. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.
24. Хроническая недостаточность. Нефротический синдром. Диетотерапия
25. Сахарный диабет. Гиперинсулизм. Диетотерапия
26. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб. Диетотерапия
27. Болезни паразитовидных желез. Адиссонова болезнь. Несахарный диабет. Диетотерапия
28. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.
29. Питание в предоперационном периоде. Питание после хирургического вмешательства.
30. Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера.
31. Значение диетического профилактического питания. Рационы диетического профилактического питания.
32. Молоко в диетическом профилактическом питании. Витамины в диетическом профилактическом питании.
33. Применение пектина в профилактическом питании.
34. Основные виды пищевых жиров, роль их в питании.

35. Принципы построения рациона питания.
36. Понятие о сбалансированном, рациональном питании.
37. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион
38. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.

3.2. Примеры вопросов рубежного контроля (при собеседовании)

1. Виды щажения в лечебном диетическом питании.
2. Контрастные и разгрузочные дни.
3. Функциональные свойства молока и молочных продуктов.
4. Функциональные свойства овощей и плодов, их роль в лечебном диетическом питании.
5. Функциональные свойства круп, макаронных изделий, муки, отрубей их хлеба. Их роль в лечебном диетическом питании.
6. Функциональные свойства рыбы и нерыбного водного сырья, их роль в лечебном диетическом питании.
7. Функциональные свойства мяса и мясопродуктов, их роль в лечебном диетическом питании.
8. Функциональные свойства жировых продуктов, их роль в лечебном диетическом питании.
9. Функциональные свойства яичных продуктов, их роль в лечебном диетическом питании.
10. Функциональные свойства сахаристых и вкусовых продуктов, их роль в лечебном диетическом питании.
11. Особенности использования минеральных вод в лечебном питании.
12. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты №1. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
13. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 2. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
14. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 5. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
15. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 7. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
16. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 8. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
17. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 9. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
18. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты № 10. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
19. Назначение, цель, общая характеристика, химический состав диеты №15. Ассортимент и технология приготовления блюд. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
20. Общие рекомендации к технологии приготовления блюд диетического питания.
21. Какие технологические факторы формируют качество блюд для диетического лечебного питания?
22. Какие функциональные свойства пищевых продуктов необходимо учитывать в лечебном питании?
24. Какую нормативную документацию используют при приготовлении блюд лечебного диетического и диетического профилактического питания?
25. Особенности диетического профилактического питания.
26. Характеристика профессиональных вредностей и опасностей. Особенности построения рационов для лиц, занятых в особоопасных производствах.

27. Мероприятия по профилактике профессиональных заболеваний. Диетическое профилактическое питание при вредных условиях труда.

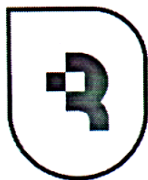
Вопросы для самостоятельного изучения

1. Социально-экономические аспекты диетического лечебного и диетического профилактического питания. Вклад отечественных ученых в развитие науки о функциональном питании.
2. Энергетические затраты и методы их определения.
3. Основные источники энергии в организме. Энергетическая ценность продуктов питания.
4. Различные виды пищевых добавок, вкусовые вещества в питании человека.
5. Проблемы питания современного человека.
6. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.
7. Режимы питания и их значение в различном возрасте.

Критерии оценки результатов

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
<i>высокий</i>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий




Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

КАФЕДРА ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой фармацевтической
технологии и биотехнологии


_____ Д.В. Тупикин
«24» апреля 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина **Основы технологии диетического лечебного и диетического
профилактического питания**

Специальность (направление подготовки) Биотехнология

Форма обучения очная

Курс 4 Семестр 2

Составители: д.т.н., профессор И.В. Симакова

Одобрены на заседании учебно-методической конференции кафедры
фармацевтической технологии и биотехнологии протокол от «24 » апреля 2023 г. № 7

**Сведения о материально-техническом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания»**

№ п/п	Адрес (местоположе ние) здания, строения, сооружения, помещения	Собственно сть или оперативное управление, хозяйственн ое ведение, аренда, субаренда, безвозмездн ое пользование	Назначение оснащенны х зданий, сооружений , помещений *, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, цокольный этаж	Оперативное управление	Учебное помещение 900,6 м ²	Аудитории для лабораторных занятий (площади научно- производственного центра технологий здорового питания СГМУ (НПЦ ТЗП СГМУ)	Мясорубка МИМ-300	000011010600022
					Печь конвекционная SMEG ALFA 141 ХЕ	201304000000107
					Расстоечный шкаф Камик АРГО 100	201304000000108
					Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2	201905000000002
					Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500	000021010604871
					Машина для просеивания муки МПВ- 150	
					Машина тестораскаточная МРТ-1	21010402175
					Мармит вторых блюд паровой ЭМК-70- 01	000011010600016
					Прилавок для столовых приборов ПСП- 70М	000011010600026
					Компактный настольный кухонный	

					процессор фирмы Robot Coupe R 301	
					Погружной блендер Robot Coupe CMP Combi	
					Овощерезка МПР-350М	
					Слайсер SLIGER 220 ES-8	21010402314
					Микроволновая печь Rolsen MG1770 TD	
					Весы CAS CW-05	
					Пресс-гриль Roller Grill Majestik	
					Комплексная система очистки, умягчения воды VP 1054/Glack WS1	

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Наименование дисциплины	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений*, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	Ул. Кутякова 109, Учебный корпус №6 СГМУ им. В.И.Разумовского, 2 этаж	Оперативное управление	Технология получения пищевого белка	Учебно-лекционное помещение (S= 25 м ²)	Компьютерный класс	Стол преподавателя (2 шт.)	120000000000880
						Стол письменный однотумбовый (1 шт.)	000011010605381
						Стол компьютерный на металлическом каркасе (10 шт.)	000000000015616 000000000015617 000000000015618 000000000015619 000000000015620 000000000015621 000000000015612 000000000015613

						000000000015614 000000000015615
					Стол компьютерный (3 шт.)	000000000013888 000000000013890 000000000018889
					Парга (5 шт.)	000011010600625 000000000015649 000000000015651 000000000015653 000000000015654
					Доска аудиторная (1 шт.)	000000000015909
					Стул (20 шт.)	A012.1000600517
					Ноутбук Dell Inspiron 5567	201710000000565
					Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н "POZIS"	202011000000480
					Проектор мультимедийный Optoma ML330 Grey	201910000000233
					Сплит-система ROYAL CLIMA RC-V76HN (страна происхождения Китай)	201507000000070

Приложение 4

**Сведения о кадровом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания»**

Ф.И.О. преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Занимаемая должность, ученая степень/ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной квалификации	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
							спец	пед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Симакова Инна Владимировна	штатный	Директор научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ, профессор кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии	Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания	СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»		«Биотехнология продуктов функционального и профилактического питания», 72 ч., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, Институт биомедицин	«Информационные технологии и в образовании. Электронная образовательная среда», 24 ч., СГАУ им. Н.И. Вавилова г. Саратов	23	23 СГАУ им. Н.И. Вавилова 2000-2022 (ассистент –ст. преподаватель – доцент- зав. кафедрой - профессор). СГМУ 2022 – по настоящее время (директор НПЦ ТЗП, профессор)

							ских систем и биотехнологий, Высшая школа биотехнологий и пищевых производств, г. Санкт-Петербург (18.09.2023 30.09.2023),			
Носачева Наталия Петровна	штатный	Ассистент кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии и, мл. научн. сотрудник научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ		СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2002г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»		Эксперт демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 30.10.2023	Методист профессионального обучения и дополнительного профессионального образования 120 ч, ГАУ СО УЦ «Педагог среднего профессионального образования. Технологии и управления и организации образоват	9	ГАПОУ СО «Энгельсский политехникум» 2015-2020 (преподаватель) ГАПОУ СО «СККИ» 2020 по настоящее время (преподаватель) СГМУ 2022 – по настоящее время (мл. научн. сотрудник НПЦ ТЗП)

								ельного процесса в условиях ФГОС СПО» по профилю направлен ия 27.04.02 «Управле ние качеством »		
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--