

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением ученого совета ННГУ
протокол от
"02" декабря 2024 г. №10

Рабочая программа учебной дисциплины

Лечебное питание

Специальность среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

2025 год

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Автор:

Преподаватель отделения СПО Кулагина К.А.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «15»
октября 2024 года протокол № 4.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Лечебное питание» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 5.1-5.6 ОК 07	<ul style="list-style-type: none">- оптимизировать условия обслуживания потребителей правильно подобранными рационами питания;- пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;- осуществлять расчеты пищевой ценности при составлении рационов питания.	<ul style="list-style-type: none">- требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты;- особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;- нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;- ассортимент и технологию приготовления диетических сложных холодных и горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;- ассортимент и технологию приготовления диетических сложных супов;- ассортимент и технологию приготовления диетических сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	80
В т.ч. в форме практической подготовки	36
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные занятия	-
практические занятия	52
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	ИТО

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Введение в лечебное питание			22	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала		1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Введение. Общие понятия о лечебном питании. Основные принципы лечебного питания.		
	Практические занятия Практическое занятие № 1. «Общие понятия о лечебном питании. Основные принципы лечебного питания».		2	
	Разработка групповых проектов о сущности лечебного питания			
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		-	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала		2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Искусственные продукты. Генетически измененные продукты. Гигиеническая оценка современных способов обработки пищевого сырья и пищевых продуктов. Пища как источник вредных для организма человека химических, биологических и радиоактивных веществ. Пищевые добавки, пробиотики, функциональное питание. Принципы их использования в технологии приготовления пищи и в питании различных групп населения		
	Практические занятия Практическое занятие № 2. «Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов».		6	
	Расчет пищевой ценности блюд.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к семинарскому занятию.		-	
Тема 1.3.	Содержание учебного материала		2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях. Тактика диетотерапии. Диеты № 1-15, их характеристика. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Сеть диетического питания. Организация работы диет столовых. Порядок отбора и направления на диетпитание.		

	Практические занятия Практическое занятие № 3. «Альтернативные представления о питании человека» Семинарское занятие.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		-	
Тема 1.4.	Содержание учебного материала		2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Основы построения пищевых рационов. Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.		
	Практические занятия Практическое занятие № 4. Режим питания больных. Составление диет.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы теста		-	
Тема 1.5.	Содержание учебного материала		1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи. Энтеральное. Парентеральное питание. Зондовое питания.		
	Ответы на вопросы самоподготовки Подготовка к семинарскому занятию		-	
Раздел 2. Лечебное питание при различных заболеваниях			42	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала		1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Процесс пищеварения. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения. Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гастрит. Хронический гастрит. Язвенная болезнь.		
	Практические занятия Практическое занятие № 5. Процесс пищеварения. Разработка групповых проектов о процессе пищеварения.		4	
	Практическое занятие № 6. Диетотерапия при болезнях органов пищеварения. Приготовление блюд из лечебного стола №1.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		-	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала		1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1	Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей. Острый гепатит. Хронический гепатит. Цирроз печени. Желчнокаменная болезнь. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.		
	Практические занятия Практическое занятие № 7. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей. Составление диеты.		2	
	Практическое занятие № 8. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.		2	

	Приготовление блюд из лечебного стола №5.			
	Самостоятельная работа обучающихся Индивидуальные задания		-	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.3.	1	Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы. Атеросклероз. Гипертоническая болезнь. Инфаркт миокарда. Хроническая недостаточность кровообращения.	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	Практические занятия Практическое занятие № 9. Лечебное питание при заболеваниях сердечнососудистой системы. Составление диеты.		2	
	Практическое занятие № 10. Диетотерапия при болезнях сердечнососудистой системы. Приготовление блюд из лечебного стола №10.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		-	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.4.	1	Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей. Хроническая почечная недостаточность.	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	Практические занятия Практическое занятие № 11. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей. Составление диеты.		2	
	Практическое занятие № 12. Диетотерапия при болезнях почек и мочевыводящих путей. Приготовление блюд из лечебного стола № 6.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		-	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.5.	1	Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Сахарный диабет. Гиперинсулизм. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб. Болезни паращитовидных желез. Аддиссонова болезнь. Несахарный диабет. Нефротический синдром.	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	Практические занятия Практическое занятие №13. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях. Составление диеты.		2	
	Практическое занятие № 14. Диетотерапия при эндокринных заболеваниях. Приготовление блюд из лечебного стола № 9.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы теста		-	
	Содержание учебного материала			
Тема 2.6.	1	Лечебное питание при аллергических заболеваниях.	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	Практические занятия Практическое занятие № 15. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.		2	
	Содержание учебного материала			

	Составление диеты.		
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
	Подготовка к семинарскому занятию		
Тема 2.7.	Содержание учебного материала	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Лечебное питание при глазных заболеваниях		
	Практические занятия Практическое занятие № 16. Лечебное питание при глазных заболеваниях	2	
	Составление диеты.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы теста		
Тема 2.8.	Содержание учебного материала	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Питание при заболеваниях суставов		
	Практические занятия Практическое занятие № 17. Питание при заболеваниях суставов	2	
	Составление диеты.	-	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки		
Тема 2.9.	Содержание учебного материала	1	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Питание при избыточном весе. Питание при недостаточном весе.		
	Практическое занятие № 18. Диетотерапия при избыточном весе. Приготовление блюд из лечебного стола № 8.	2	
	Практическое занятие № 19. Диетотерапия при недостаточном весе. Приготовление блюд из лечебного стола № 11.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки	-	
	Раздел 3. Специальные формы организации лечебного питания	16	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Гомеопатия. Лечебные минеральные воды. Фитотерапия		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций	-	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	1 Лечебное питания беременных и кормящих матерей.		

	Самостоятельная работа обучающихся Составление рациона питания	-	ПК 5.1-5.6
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Организация питания детей раннего и дошкольного возраста. Особенности питания школьников, студентов, пожилых людей		
	Практические занятия Практическое занятие № 20. Питание детей раннего и дошкольного возраста. Питание школьников. Составление рационов питания.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки	-	
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 07 ПК 5.1-5.6
	1 Основы организации лечебно - профилактического питания на производстве с вредными условиями труда. Рационы лечебно-профилактического питания. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно-профилактическом питании. Применение пектина в лечебно - профилактическом питании. Контроль качества в лечебно-профилактического питания.		
	Практические занятия Практическое занятие № 21. Питание на производстве с вредными условиями труда. Составление рационов питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Ответы на вопросы самоподготовки	2	
Всего:		80	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Лечебное питание» оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- необходимые реактивы и оборудование;
- калькуляторы;
- иное необходимое оборудование.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации предусматривает электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-507-44193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/214736>
2. Донскова, Л. А. Основы системы ХАССП : учебное пособие / Л. А. Донскова, Н. В. Лейберова, О. В. Плиски. — Екатеринбург : УрГЭУ, 2022. — 269 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/406799>
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>
4. Молочные продукты в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 112 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18848-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/551809>
5. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17553-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533307>

6. Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плехотнюк [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17556-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533310>

7. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плехотнюк [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17554-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533308>

3.2.2. Дополнительная литература

1. Лечебное питание: методические рекомендации / Л. А. Даудова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2024. — 33 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/442976>

2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-015815-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1911144>

3.2.3. Нормативная литература

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
оптимизировать условия обслуживания потребителей правильно подобранными рационами питания	Практические контрольные задания, групповое обсуждение контрольного задания
пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов	Практические контрольные задания, групповое обсуждение контрольного задания
составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания	Практические контрольные задания, групповое обсуждение контрольного задания
осуществлять расчеты пищевой ценности при составлении рационов питания	Оценка результатов выполнения практических работ
Знания:	
требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты	Тестирование, устный опрос
особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека	Практические контрольные задания, оценка результатов практических работ
нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания	Практические контрольные задания, групповое обсуждение контрольного

лиц, работающих на различных вредных производствах	задания
ассортимент и технологию приготовления диетических сложных холодных и горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Тестирование, устный опрос
ассортимент и технологию приготовления диетических сложных супов	Тестирование, устный опрос
ассортимент и технологию приготовления диетических сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Тестирование, устный опрос

Вопросы для подготовки к ИТО

1. Предмет, цели и задачи лечебного питания.
2. Исторический обзор развития науки о питании.
3. Значение питания, как фактора здоровья.
4. Потребность организма в основных пищевых веществах.
5. Значение белков и других азотосодержащих веществ для организма.
6. Значение углеводов для организма
7. Значение липидов для организма
8. Значение минеральных веществ и воды для организма.
9. Значение витаминов для организма.
10. Классификация витаминов, витаминоподобные вещества, их источники.
11. Современные представления о потребности организма различных витаминов.
12. Витаминизация готовой пищи и продуктов массового потребления.
13. Основные источники энергии в организме. Энергетическая ценность продуктов питания.
14. Энергетические затраты и методы их определения.
15. Понятие «обмен веществ» (метаболизм) и «энергетический баланс».
16. Роль и значение ферментов в метаболизме и в переваривании пищевых веществ.
17. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, потребность в калориях
18. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров, углеводов.
19. Потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность.
20. Дать краткую характеристику питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов.
21. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.
22. Организация лечебного питания. Характеристика пищеблоков.
23. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.
24. Сеть диетического питания. Организация работы диет столовых. Порядок отбора и направления на диетпитание.
25. Парентеральное питание. Зондовое питание.
26. Диетотерапия при болезнях желудка. Функциональная патология желудка. Острый гепатит.
27. Острый гастрит. Хронический гастрит. Язвенная болезнь.
28. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.
29. Хронический гепатит. Цирроз печени.

30. Воспалительные поражения желчного пузыря и желчных путей. Желчнокаменная болезнь. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.
31. Атеросклероз. Гипертоническая болезнь. Инфаркт миокарда. Хроническая недостаточность кровообращения.
32. Хроническая недостаточность. Нефротический синдром.
33. Сахарный диабет. Гиперинсулизм.
34. Диффузный токсический зоб. Гипотиреоз. Эндемический зоб.
35. Болезни паразитовидных желез. Адиссонова болезнь. Несахарный диабет.
36. Лечебное питание при аллергических заболеваниях.
37. Питание в предоперационном периоде. Питание после хирургического вмешательства.
38. Лечебное питание при острых инфекционных заболеваниях. Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера.
39. Значение лечебно-профилактического питания. Рационы лечебно - профилактического питания.
40. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Витамины в лечебно - профилактическом питании.
41. Применение пектина в лечебно-профилактическом питании.
42. Организация обеспечения в лечебно-профилактическом питании.
43. Контроль качества в лечебно-профилактическом питании
44. Основные виды пищевых жиров, роль их в питании.
45. Различные виды пищевых добавок, вкусовые вещества в питании человека.
46. Проблемы питания современного человека.
47. Принципы построения рациона питания.
48. Понятие о сбалансированном, рациональном питании.
49. Требования к составлению меню-раскладки, понятие суточный рацион
50. Режимы питания и их значение в различном возрасте.
51. Особенности питания различных групп населения в зависимости от вида трудовой деятельности.
52. Особенности метаболизма в детском, подростковом и взрослом возрасте. Принципы организации питания детей разного возраста.
53. Питание детей различного возраста.
54. Питание учащихся и студентов.
55. Особенности обменных процессов в организме в стареющем организме. Питание в пожилом возрасте.
56. Понятие «диетология», «диетотерапия», современные принципы построения диетического питания. Характеристика диет: виды диет, основные механизмы действия диет.
57. Основные принципы лечебно-профилактического питания.
58. Цели и задачи лечебно-профилактического питания. Пищевая ценность и калорийность рационов лечебно-профилактического питания.

Критерии оценки ИТО

Оценка	Требования к знаниям
5 «отлично»	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает его, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение. Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют высокую степень овладения программным материалом.
4 «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе

	<p>на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p> <p>Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.</p>
3 «удовлетворительно»	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> <p>Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют удовлетворительную степень овладения программным материалом.</p>
2 «неудовлетворительно»	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение по соответствующей дисциплине.</p> <p>Учебные достижения в семестровый период и результаты рубежного/текущего контроля демонстрируют низкую степень овладения программным материалом.</p>