Приложение 4

к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ"", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В. ДЭ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки)

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Ладнова Ольга Леонидовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Рабочая программа дисциплины Б1.В. ДЭ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы 4

3. Содержание и структура дисциплины (модуля) 6

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания 9

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания 14

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине 15

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля) 22

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет....24

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы 26

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В. ДВ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание обеспечивает формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС *(при наличии)*	**Код компетенции**	**Наименование компетенции**	**Код индикатора достижения компетенций**	**Наименование индикатора достижения компетенций**	**Образовательный результат**
33.008 Руководитель предприятия питания В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами от 07.05.2015 № 281н	ПК-3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК-3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	*ПК-3.3. З-1.* ***Знает*** направления развития технологии продукции здорового питания, с учетом современных тенденций потребительского рынка; *ПК-3.3. У-1.* ***Умеет*** проводить анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания; *ПК-3.3. У-2.* ***Умеет*** разрабатывать рецептуры, технологии и нормативную документацию на продукцию питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью

2. Объем и место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

5 з.е., 180 ак.час.

Очная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 52 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 26 ак.час на лекции и 26 ак.час на лабораторные занятия. 128 ак. часа на

самостоятельную работу обучающихся

Б1.В. ДВ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание реализуется на 7-м семестре 4-го курса после изучения дисциплин:

- физиология питания
- технология кулинарной продукции общественного питания.

Заочная Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 20 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 12 ак.час на лабораторные занятия. 87 ак. часа на самостоятельную работу обучающихся.

Б1.В. ДВ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание реализуется на 3-ей сессии 5-го курса после изучения дисциплин:

- физиология питания
- технология кулинарной продукции общественного питания.

3. Содержание и структура дисциплины (модуля)

3.1. Структура дисциплины (модуля)

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов		Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1.	Организация питания при вредных условиях труда	84	12	0	12	0	0	0	0	0		0	0	60	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Технология блюд и продуктов лечебно-профилактического питания	96	14	0	14	0	0	0	0	0		0	0	68	Защита отчета по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		27	0	0	0	0	0	0	0	0		0	2	0	Экзамен
Итого		144	26	0	26	0	0	0	0	0		0	2	128	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий								Самостоятельная работа			
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)					
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк / Контроль	СРкр	СРэк	СР	
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ								
Тема 1.	Организация питания при вредных условиях труда	78	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	70	Защита отчета по лабораторным работам
Тема2.	Технология блюд и продуктов лечебно-профилактического питания	91	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	81	Защита отчета по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Экзамен

Итого		180	8	0	12	0	0	0	0	0	0	0	151	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Организация питания при вредных условиях труда

Основные понятия о рациональном, лечебном, диетическом и лечебно- профилактическом питании. Характеристика специализированных продуктов диетического и лечебно-профилактического питания. Краткая характеристика основных производственных вредностей и роль питания в их профилактике. Характеристика рационов.

Тема 2 Технология блюд и продуктов лечебно-профилактического питания

Биологическая роль основных пищевых веществ. Рекомендуемый среднесуточный набор продуктов, ассортимент и технология производства блюд и кулинарных изделий. Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии. Характеристика номерных диет. Технология диетических блюд и кулинарных изделий, предназначенных для профилактики заболеваний, связанных с недостатком в пищевых рационах макро- и микронутриентов. Технология функциональных продуктов с антимутагенными свойствами.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В. ДВ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляют фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из

правильных ответов из нескольких вариантов предложенных		2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).	одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа	1.Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа

		5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2.Продумать логику и полноту ответа. 3.Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4.В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	Ответ считается верным: 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3.Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
		Для традиционной системы	Для бинарной системы
Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
		B	P/ Passed
Хорошо		C	P/ Passed
		D	P/ Passed
Удовлетворительно		E	P/ Passed
Неудовлетворительно	Не зачтено	F	F/Failed

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания

5.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В. ДВ. 05.01 Лечебно-профилактическое питание используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Защита отчета по лабораторным работам.

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся:

Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;

2) объекты исследования, их общая характеристика и особенности;

3) методика эксперимента;

4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;

5) систематизированные результаты эксперимента (сводные таблицы, графики);

6) общие выводы по работе.

Тема 1. Организация питания при вредных условиях труда. ПК-3.3

Защита отчета по лабораторным работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

Тема 2. Технология блюд и продуктов лечебно-профилактического питания ПК-3.3

Защита отчета по лабораторным работам

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий

Для обработки результатов экспериментов студенту разрешается использование калькулятора.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация (экзамен) проводится в устной и письменной форме.

Обучающийся получает экзаменационный билет с вариантами вопросов. Обучающийся приступает к подготовке к ответу. Время на подготовку – 40 минут. В билете два теоретических вопроса и задача, которую надо решить письменно. Обучающийся отвечает на каждый вопрос в билете и решает задачу, демонстрируя свои знания и умения. При необходимости обучающийся отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

Тема 1. Организация питания при вредных условиях труда. ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Краткая характеристика основных производственных вредностей и роль питания в их профилактике.
2.	Комплекс мероприятий по предупреждению отрицательного воздействия на организм рабочих факторов производственной среды.
3.	Основные принципы лечебно-профилактического питания.

4.	Защитное действие белков.
5.	Роль жиров в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
6.	Значение соотношения в рационе витамина Е и ПНЖК на механизм токсического эффекта ксенобиотиков.
7.	Биологическая роль витаминов в процессах биотрансформации ксенобиотиков.
8.	Влияние чужеродных веществ на потребность организма в витаминах.
9.	Роль витаминов в профилактике некоторых профессиональных заболеваний.
10.	Роль углеводов в процессе обезвреживания чужеродных веществ.
11.	Классификация пищевых волокон по основным медико-биологическим эффектам.
12.	Протекторная роль альгинатов по отношению к радионуклидам.
13.	Питание при воздействии высоких и низких температур окружающего воздуха.
14.	Питание при повышенном и пониженном давлении окружающей среды.
15.	Питание при воздействии вибрации и шума.
16.	Организация ЛПП в радиационно загрязненных районах.
17.	Рационы № 1, показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов
18.	Рационы №2 и 2а: показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов
19.	Рацион 3: показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов
20.	Рацион 4: показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов
21.	Рацион 5: показания к выдаче, характеристика, пищевая ценность, среднесуточный набор продуктов.
22.	Требования к предприятиям общественного питания, изготовляющим продукцию ЛПП.

1.2. Контрольные задания с ключами правильных ответов:

Задание 1

Фабрика-кухня машиностроительного завода приготовила для питания работников первой смены в обеденный перерыв комплексный обед: салат Оливье; борщ украинский; макароны с мясом по-флотски; компот из абрикосов; хлеб пшеничный. (калорийность комплекса – 1548 ккал; белков – 36 г; жиров – 45,7 г; углеводов – 209,4 г; кальция – 153 мг; фосфора – 505 мг; магния – 68 мг; железа – 47 мг; витамина А – 0,05 мг; каротина – 7,8 мг; витамина В1 – 0,8 мг; витамина В2 – 0,9 мг; витамина РР – 11,2 мг; витамина С – 47,2 мг.). Дайте заключение о возможности использования данного

комплексного обеда в питании работников предприятия, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40%.

Ответьте на следующие вопросы: Все ли приготовленные на фабрике-кухне блюда допускаются в системе общественного питания, если нет то какие и почему? Какая корректировка питания необходима токарю предприятия, получающему на обед первый комплекс, составляющий 40% от суточного рациона по калорийности и качественному составу?

Ответ

По условиям задачи на долю комплексных обедов по калорийности и составу приходится 40 % от общего суточного питания. Переведя представленные цифры на суточное потребление, получим данные, представленные в таблице

Показатель	Калорийность комплекса	Калорийность суточного рациона
Калорийность, ккал	1548	3870
Белки, г	36	90
Жиры, г	45,7	114
Углеводы, г	209,4	524
Ca, мг	153	382
P, мг	505	1263
Mg, мг	68	170
Fe, мг	47	118
Каротин, мг	7,8	19,5
Витамины, мг:		
A	0,05	0,125
B_1	0,8	2,0
B_2	0,9	2,25
PP	11,2	28
C	47,2	118

Комплекс 1 может быть использован при питании мужчин в возрасте от 18 до 39 лет в профессиях, относящихся к IV профессиональной группе, и в возрасте 30 — 59 лет — к V профессиональной группе.

На предприятиях общественного питания не рекомендуется готовить макароны с мясом по-флотски. Это связано с тем обстоятельством, что данный продукт не подвергается длительной термической обработке, легко инфицируется. В процессе выдерживания на мармитах при раздаче в нем может быстро размножиться любая микрофлора, в том числе возбудители пищевых токсикоинфекций – сальмонеллы и пищевые токсикозы, обусловленные накоплением токсинов стафилококков.

Профессия токаря относится к III профессиональной группе, для которой в зависимости от возраста предусмотрена калорийность от 2 950 до 3 300 ккал, что ниже суточной калорийности, рассчитанной исходя из комплекса

1 (3870 ккал). Следовательно, для питания токаря суточная калорийность рациона может быть снижена на 500—800 ккал. По содержанию белков рацион отвечает нормам, но превышает их по жирам (114 г вместо 98—105 г по нормам) и углеводам (524 г вместо 432—484 г). Рацион имеет дефицит по содержанию Са и Mg (более чем в 2 раза), существенно выше норм по железу и практически соответствует нормам по содержанию фосфора. По содержанию витаминов рацион близок к нормам. Исходя из существенного дефицита кальция, в рацион необходимо добавить молоко и молочные продукты, в которых содержание кальция превышает содержание фосфора. Богатыми источниками кальция являются также рыбные консервы из частиковых рыб в масле («Шпроты», «Сардины» и др.) и рыба в томате, в которых в силу технологической переработки в пищу используется и размягченная костная ткань. Вместе с тем, поскольку в первом случае содержится большое количество жира и происходит образование кальциевых мыл, а во втором случае наличие большого количества органических кислот приводит к образованию нерастворимых или плохо растворимых солей кальция, последний из этих продуктов усваивается не полностью.

Задание 2

Средний суточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100гр. Белков, 103 гр. Жиров, 400 гр. Углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона.

Ответ

Усвояемость – это степень использования организмом питательных веществ.

Энергетическая ценность – это количество энергии, которое выделяется из пищевых продуктов в процессе биологического окисления.

Наименование показателя	Белки	Жиры	Углеводы
Усвояемость, %	84,5	94	95,6
Энергетическая ценность 1г вещества, кДж	16,7	37,7	15,7

Решение:

1. Потребление белков 100гр., Усвоение белков 84,5 % соответственно:
Фактическое потребление белков 84,5 гр.
Энергетическая ценность: 84,5х16,7 = 1411 КДж

2. Потребление жиров 103 гр., Усвоение жиров 94 % соответственно:
Фактическое потребление жиров 96,82 гр. (103/94х100)
Энергетическая ценность: 96,82 * 37,7 = 3 650,114 КДж

3. Потребление углеводов 400 гр., Усвоение углеводов 95,6 % соответственно
Фактическое потребление углеводов 382,4 гр.
Энергетическая ценность 382,4 * 15,7 = 6003,68 КДж

4. Энергетическая ценность суточного рациона = 1411 КДж + 3650,114 КДж + 6003,68 КДж = 11064,68 КДж.

Тема 2. Технология блюд и продуктов лечебно-профилактического питания ПК-3.3

1. Задания открытого типа.

1.1. Вопросы открытого типа.

№ п.п.	Вопрос
1.	Основные понятия о рациональном, лечебном, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2.	Значение диетического и лечебно-профилактического питания для здорового и больного человека
3.	Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии.
4.	Принцип учета биохимических и физиологических законов, определяющих усвоение пищи у здорового и больного человека.
5.	Принцип использование в терапии методов щажения, тренировки, разгрузки и контрастных дней.
6.	Принцип учета химического состава и кулинарной обработки пищи, местных и индивидуальных особенностей питания.
7.	Характеристика специализированных продуктов диетического питания.
8.	Основной вариант стандартной диеты, показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
9.	Вариант диеты с механическим и химическим щажением, показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
10.	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета), показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
11.	Вариант диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая диета), показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
12.	Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета), показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
13.	Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета), показания к назначению, цель назначения, общая характеристика, химический состав и

	энергетическая ценность, перечень допустимых и противопоказанных продуктов и блюд
14.	Разгрузочные диеты.
15.	Особенности технологии супов и соусов для диетического питания
16.	Особенности технологии диетических блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.
17.	Особенности технологии диетических блюд из мяса и субпродуктов, домашней птицы и кролика.
18.	Особенности технологии диетических блюд из овощей.
19.	Особенности технологии диетических блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
20.	Особенности технологии диетических блюд из яиц и творога.
21.	Особенности технологии диетических приготовления сладких блюд.
22.	Особенности технологии диетических напитков.
23.	Особенности технологии диетических изделий из теста.
24.	Особенности технологии блюд с добавлением белковых продуктов, с отрубями, низкобелковых блюд.
25.	Основные понятия о рациональном, лечебном, диетическом и лечебно-профилактическом питании.

1.2. Контрольные задачи с ключами правильных ответов:

Задание 1

Проанализируйте диету для заболевания – сахарный диабет 2 типа без сопутствующей избыточной массы тела или ожирения, оцените её (целевое назначение, режим питания, кулинарная обработка, химический состав, энергоемкость) и назовите разрешенные / запрещенные в данном случае продукты питания; выявите несоответствия меню требованиям к лечебному питанию, обоснуйте:

Завтрак: гречневая каша рассыпчатая с сахаром 160 г, творог, обезжиренный со сметаной 15% 90/45 г, чай 200 мл

Второй завтрак: дрожжевой напиток (на ксилите) 200 г

Обед: борщ вегетарианский со сметаной 15% 250/10 г, отварное мясо 50 г, отварной картофель 300 г, желе лимонное с сахаром 125 г Полдник: яблоки сушеные 100 г

Ужин: котлеты мясные паровые 100 г, морковь тушеная 150 г, шницель капустный 170 г

На ночь: кефир 1,5% 200 мл. На весь день: хлеб пшеничный 300 г, масло сливочное 15 г

Ответ

При сахарном диабете 2 типа, когда лечебное питание является основным видом корригирующего воздействия, основное внимание необходимо

обратить на количество тех или иных продуктов. При этом ограничиваются легкоусваиваемые углеводы (картофель, хлеб пшеничный – разрешается ржаной), жиры (сметана – не более 30-40 г/сут.) и исключаются сахар и продукты, много его содержащие (яблоки сушеные в большом количестве). Рекомендовано в сутки не более 200 г картофеля, 200 г свежих яблок, 150-200 г белого хлеба, 100-150 г черного хлеба.

Задание 2

Проанализируйте диету для заболевания – целиакия, оцените её (целевое назначение, режим питания, кулинарная обработка, химический состав, энергоемкость) и назовите разрешенные / запрещенные в данном случае продукты питания; выявите несоответствия меню требованиям к лечебному питанию, обоснуйте:

Завтрак: творожная запеканка с яблоками 150/70 г, пшеничные хлебцы 30 г, какао 180 мл

Второй завтрак: бананы свежие 100 г, мороженое 50 г

Обед: борщ вегетарианский 250 г, фрикадельки 80 г, макароны с соусом из сыра и шпината 170 г, чай 180 мл

Полдник: булочка из кукурузной муки 30 г, абрикосовый джем 20 г, отвар шиповника 200 мл

Ужин: овощное рагу со сметаной 15% 180/20 г, сосиски молочные 100 г, рисовые хлебцы 40 г, чай 200 мл

На ночь: сок абрикосовый 180 мл

На весь день: хлеб ржаной 100 г, масло сливочное 10 г, сахар 30 г

Ответ

При целиакии, как врожденной ферментопатии, показана исключительно безглютеновая диета, в рамках которой полностью исключаются продукты и блюда, содержащие глютен: пшеничные хлебцы и ржаной хлеб, макароны, сосиски молочные и мороженое. Вместо них рекомендуются гречневая, рисовая и кукурузная крупы, продукты и блюда из них, нежирные сорта мяса, птицы и рыбы, натуральные молочные продукты (при хорошей переносимости), свежие и приготовленные овощи и фрукты.

6.3. Критерии и шкала оценивания.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ
Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок	отлично
Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные	хорошо

посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.	
Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	удовлетворительно
Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. обучающийся не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	неудовлетворительно

6.4. Для решения контрольных заданий обучающемуся разрешается использование Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Ладнова О.Л., Большакова Л.С., Кузина А.В. Лечебно-профилактическое и лечебное питание. Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ: Учебно-методическое пособие. – Орел: Издательство Среднерусского института управления – филиала РАНХиГС, 2023. – 102 с.
2. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Лечебно-профилактическое питание» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к лабораторным занятиям.

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Структура лабораторной работы:

Выполнение лабораторных работ подразумевает проведение эксперимента с использованием стандартных методик. Этапы выполнения работы:

1. Подготовка к лабораторной работе: формулирование цели работы, анализ методов исследования, используемых в работе, постановка конкретных задач, составление удобных таблиц для записи результатов измерений, подготовка объектов исследования.

2. Проведение эксперимента: проведение измерений, запись результатов, регистрация условий проведения опыта.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

3. Составление отчета по работе: систематизация и обобщение результатов опыта, составление сводных таблиц, построение графиков, формулировка выводов, оформление результатов опыта.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

4. Защита отчета.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. 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/book/152642
2. Омаров, Р. С. Основы рационального питания: учебное пособие для спо / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-8114-8874-2. – Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183232
3. Функциональное питание : учебное пособие / авторы-составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-3688-0.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804

8.2. Дополнительная литература

1. Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/212735
2. Сафонова, Э. Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие для вузов / Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7755-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/165844
3. Харенко, Е. Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания : учебное пособие / Е. Н. Харенко, Н. Н. Яричевская, С. Б. Юдина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-3443-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206219
4. Харенко, Е. Н. Технология продуктов спортивного питания : учебное пособие для вузов / Е. Н. Харенко, С. Б. Юдина, Н. Н. Яричевская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-507-44286-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/223412

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

8.4. Интернет-ресурсы

http://www.garant.ru, свободный.
http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
https://www.consultant.ru/ свободный.
https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
https://www.economy.gov.ru/.
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Требования к аудитории:
- Лекционные
- Лабораторные
- Помещения для самостоятельной работы

Требования к оборудованию в лекционных аудиториях и помещениях для самостоятельной работы:
- Доска
- Проектор
- Компьютер (стационарный) или ноутбук

Требования к оборудованию в аудитории для проведения лабораторных работ:
-Основное и вспомогательное технологическое оборудование
Требования к программному обеспечению:
- пакет MicrosoftOffice