



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП
«Медицинская биохимия»

(подпись)

Момот Т.В.

«2» декабря 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента
Медицинской биохимии и биофизики

(подпись)

Момот Т.В.

«2» декабря 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Лечебно-профилактическое и диетическое питание»
Специальность 30.05.01 «Медицинская биохимия»
Форма подготовки – очная

курс 4 семестр 8
лекции 18 час.
практические занятия 18 час.
лабораторные работы не предусмотрены
в том числе с использованием МАО не предусмотрено
всего часов аудиторной нагрузки 36 час.
в том числе с использованием МАО 0 час.
самостоятельная работа 36 час.
курсовая работа / курсовой проект – не предусмотрено
зачет 8 семестр
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 30.05.01 «Медицинская биохимия», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1013 от «11» августа 2016 г.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента медицинской биохимии и биофизики, протокол № 3 от «2» декабря 2019 г.

Директор Департамента: к.м.н., Момот Т.В.

Составитель: А.Н.Чернышова, к.т.н., доцент

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» входит в блок дисциплин ФТД.1

Дисциплина предназначена для студентов 4 курса для направления 30.05.01 «Медицинская биохимия», трудоемкость 2 ЗЕТ, что соответствует 72 академическим часам.

Дисциплина «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: Сестринское дела, медицинская реабилитация.

Дисциплина разделена на разделы, в которых подробно прописаны лекционный и практический материал.

Целью дисциплины является формирование у студентов научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения.

Задачи дисциплины.

- изучение основ рационального питания;
- изучение процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;
- изучение процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- изучение количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- изучение состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-5 готовность к саморазвитию, самореализации, самообразованию, использованию творческого потенциала	Знает	нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического питания
	Умеет	работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания
	Владеет	поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания
ПК-1 способностью к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания	Знает	особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты
	Умеет	составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания
	Владеет	методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности основные положения и методы социальных, гуманитарных наук при решении профессиональных задач

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

КУРСА (18 ч.,)

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ (8 ЧАСОВ)

Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость-2 ч

Общее представление о лечебно-профилактическом питании. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании. Особенности развития лечебного питания в эпоху возрождения. Основы развития диетотерапии во второй половине XVIII- начале XIX веков. История развития лечебно-профилактического питания в России. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость.

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения -2 ч

Основные принципы рационального питания трудоспособного населения: количественный и качественный, и соответствие режиму питания. Обеспечение организма энергией и пищевыми веществами. Обеспечение организма незаменимыми компонентами пищи (сбалансированное, функциональное питание). Требования к режиму питания. Физиологические нормы потребностей в основных пищевых веществах и энергии.

Особенности физиологии детей. Питание детей младшего возраста. Питание дошкольников и младших школьников, значение пищевых продуктов и режима питания. Питание подростков, особенности их развития и влияние его на выбор питания. Питание лиц пожилого возраста.

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания -2 ч

Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов: лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда; выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда; профилактическая витаминизация; выдача пектина и пектиносодержащих веществ. 8 действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности: рацион № 1- при воздействии рентгеновского излучения и радиоактивных веществ; рацион № 2 - при воздействии

неорганических концентрированных кислот, щелочных металлов, хлора и др.; рацион № 2а - при воздействии химических аллергенов; рацион № 3 - при воздействии свинца и его неорганическими соединений; рацион № 4 - при воздействии хлорированных углеводов, соединений мышьяка и др.; рацион № 4а - при воздействии фосфора и его неорганических соединений; рацион № 4б - при воздействии amino- и нитросоединениями бензола; рацион № 5 - при воздействии ртути и ее неорганических соединений.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания (2 ч.)

Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии. Основные принципы лечебного питания. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии. Номерная система диет, знакомство с новой номенклатурой диет (система стандартных диет). Методы щажения, применяемые в лечебном питании.

РАЗДЕЛ 2. ЛЕЧЕБНЫЕ ДИЕТЫ. ПОНЯТИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ (10 ч.)

Тема 5. Характеристика основных лечебных диет (2 ч.)

Назначение и цель диет № 1, 1б, 2, 3,4. Энергетическая ценность и химический состав диет. Исключаемые продукты и блюда. Методы щажения, используемые при гастритах с повышенной и пониженной кислотностью желудочного сока. Сочетание щажения пораженного организма с алиментарной нагрузкой или разгрузкой больного организма использование методов зигзагов. Набор продуктов, используемых в диете. Особенности режима питания.

Назначение и цель диет № 5, 5п. Полноценность диет. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Причины, вызывающие широкое распространение таких заболеваний, как гепатит, холецистит и желчнокаменная болезнь. Режим питания при этих диетах.

Тема 6. Характеристика лечебных диет (2 ч.)

Характеристика диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15: характер

использования диет и характеристика заболеваний, при которых применяются диеты, количественный и качественный состав продуктов. Исключаемые продукты и блюда. Использование методов щажения. Режим питания при этих диетах

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (2 ч.)

Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков.

Особенности организации лечебного питания в санаториях. Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Рекомендации по оборудованию пищеблока и буфетных и требования к санитарно-гигиеническому режиму. Диетическое питание в санаториях и профилакториях.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане (2 ч.)

Организация диетического питания в предприятиях общественного питания. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда. Организация обеспечения лечебно-профилактическим питанием.

Вегетарианская кухня.

Особенности организации питания в диетических столовых

Тема 9. Особенности составления меню (2 ч.)

Особенности составления меню. Требования к составлению меню. Выбор блюд при составлении меню. Использование соевых продуктов в лечебном питании. Особенности лечебной кулинарии. Классификация и ассортимент кулинарных кондитерских изделий, напитков, используемых в диетическом, лечебно-профилактическом питании.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Практические занятия (18 ч.,)

Занятие 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, дискуссия

1. Основные функции и задачи лечебно-профилактического питания.
2. Исторические аспекты развития науки о лечебном питании.
3. Особенности развития лечебного питания в различные исторические эпохи за рубежом.
4. История развития лечебно-профилактического питания в России.
5. Нормативно-правовые акты и их функциональная значимость

Занятие 2. Рациональное питание различных групп населения (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Питание взрослого трудоспособного населения
2. Питание детей и подростков
3. Питание лиц пожилого возраста
4. Особенности питания больного человека

Занятие 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания (2 ч)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Рационы профилактического вида питания при различных воздействиях антропогенных факторов.
2. Действующие рационы лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:
 - 2.1. рацион № 1
 - 2.2. рационы № 2 и № 2а
 - 2.3. рацион № 3

2.4. рационы № 4, № 4а, № 4б

2.5. рацион № 5

Занятие 4. Основные принципы лечебного питания (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Применение лечебного питания как элемента комплексной терапии.
2. Основные принципы лечебного питания.
3. Требования, предъявляемые к диетам лечебного питания, тактика диетотерапии.
4. Методы щажения, применяемые в лечебном питании.
5. Номенклатура диет.

Занятие 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5 (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта:
 - 1.1. Характеристика и показания к назначению № 1, 2, 3 и 4 диет.
 - 1.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.
 - 1.3. Режим питания.
2. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы:
 - 2.1. Характеристика и показания к назначению № 5 и № 5п диет.
 - 2.2. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда.

Занятие 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15 (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ. Характеристика и показания к назначению № 8 и № 9 диет. Рекомендуемые и исключаемые продукты и блюда. Режим питания
2. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек. Характеристика и показания к назначению № 10 и 7 диет. Рекомендуемые

и исключаемые продукты и блюда. Режим питания.

3. Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов диет

11,12,13,14,15.

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организация диетического питания в санаториях курортов,
2. Организация диетического питания в санаториях-профилакториях.
3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
4. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов питания.
5. Бракераж диетических блюд.

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане(2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций

1. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания.
2. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа (диетические столовые).
3. Организации диетического и лечебно-профилактического питания в учебных заведениях.
4. Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.

Тема 9. Особенности составления меню (2 ч.)

Форма занятия - устный опрос, доклады в виде презентаций, практикум

1. Виды и характеристика блюд в лечебном и диетическом питании.
2. Функции меню: оценочная, стимулирующая, аналитическая.
3. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню.

4. Качественный анализ и оптимизация меню. Точность составления и внешние особенности оформления меню.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОК-5, ПК-1	Знает классификацию основных лечебных рационов, способы щажения в лечебном питании	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет подобрать необходимую технологию и оборудование для приготовления блюд лечебного питания		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения		
2.	Раздел II.	ОК-5,	Знает	УО-1 –	зачет

	Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ПК-1	классификацию рационов лечебного питания и распределение основных диет по рационам	собеседова ние, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	Пр-1 – итоговый тест
			Умеет анализировать информацию и подбирать необходимые рационы и виды щажения для лиц с различными заболеваниями		
			Владеет навыками составления рациона для разных групп населения, для лиц с различными заболеваниями		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Диетическое (лечебное и профилактическое) питание и алиментарно-зависимые факторы здоровья. Монография : монография / О.В. Беспалова. — Москва : Русайнс, 2018. — 75 с. — ISBN 978-5-4365-2720-8. <https://www.book.ru/book/930246>
2. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон.

- дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>. — <https://e.lanbook.com/book/103149>
3. Физиология питания. Учебник : учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва : КноРус, 2018. — 305 с. — ISBN 978-5-406-05926-5 <https://www.book.ru/book/926952>
 4. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. М.: Дашков и К, 2015. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>
 5. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97673>
 6. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93698>

Дополнительная литература

1. Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=503099>
2. Профессиональная патология: национальное руководство [Электронный ресурс] /Под ред. И.Ф. Измерова -М.:ГЭОТАР-Медиа, 2011.-784 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970419472-0050.html>
3. Большаков М.А. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ГЭОТАР- Медиа, 2012. - 432 с. <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>

4. ЭБС «Консультант студента» Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с. - Режим доступа: <http://studentlibrary.ru/>
5. ЭБС «Znanium.com» Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>
6. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: - М.: МИГУ, 2014. - 168 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>
7. Терещук Л.В. Физиология питания [Электронный ресурс]: практикум/ Терещук Л.В., Старовойтова К.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61284.html>.<http://www.iprbookshop.ru/61284.html>

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Теоретическая часть дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» раскрывается на лекционных занятиях, так как лекция является основной формой обучения, где преподавателем даются основные понятия дисциплины.

Последовательность изложения материала на лекционных занятиях, направлена на формирование у студентов ориентировочной основы для последующего усвоения материала при самостоятельной работе.

На практических занятиях в ходе дискуссий на семинарских занятиях, при обсуждении рефератов и на занятиях с применением методов активного обучения бакалавры учатся анализировать и прогнозировать развитие науки о питании раскрывают ее научные и социальные проблемы.

Практические занятия курса проводятся по всем разделам учебной программы. Практические работы направлены на формирование у студентов навыков самостоятельной исследовательской работы. В ходе практических занятий бакалавр выполняет комплекс заданий, позволяющий закрепить лекционный материал по изучаемой теме, получить основные навыки в области построения рационов питания для различных групп населения с учетом их физиологических особенностей. Активному закреплению теоретических знаний способствует обсуждение проблемных аспектов дисциплины в форме семинара и занятий с применением методов активного обучения. При этом происходит развитие навыков самостоятельной исследовательской деятельности в процессе работы с научной литературой, периодическими изданиями, формирование умения аргументировано отстаивать свою точку зрения, слушать других, отвечать на вопросы, вести дискуссию.

При написании рефератов и курсовых работ рекомендуется самостоятельно найти литературу к ним. В реферате раскрывается содержание исследуемой проблемы. Работа над рефератом помогает углубить понимание отдельных вопросов курса, формировать и отстаивать свою точку зрения, приобретать и совершенствовать навыки самостоятельной творческой работы, вести активную познавательную работу.

Основные виды самостоятельной работы бакалавров – это работа с литературными источниками и методическими рекомендациями по составлению суточных рационов питания, интернет–ресурсами для более глубокого ознакомления с отдельными проблемами физиологии питания. Результаты работы оформляются в виде рефератов или докладов с

<p>Моноблок HP ProOne 400 G1 AiO 19.5" Intel Core i3-4130T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB; Экран проекционный Projecta Elpro Electrol, 300x173 см; Мультимедийный проектор, Mitsubishi FD630U, 4000 ANSI Lumen, 1920x1080; Врезной интерфейс с системой автоматического втягивания кабелей TLS TAM 201 Stan; Документ-камера Avervision CP355AF; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; Кодек видеоконференцсвязи LifeSizeExpress 220- Codeconly- Non-AES; Сетевая видеокамера Multipix MP-HD718; Две ЖК-панели 47", Full HD, LG M4716CCBA; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; централизованное бесперебойное обеспечение электропитанием</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
<p>Аудитория для практических занятий г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс д.10, ауд. М419, площадь 74,9 м²</p>	<p>Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; расширение для контроллера управления IPL T CR48</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и</p>

	<p>принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов</p> <p>г. Владивосток, о. Русский п.</p> <p>Аякс д.10, Корпус 25.1,</p> <p>ауд. М621</p> <p>Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5"</p> <p>Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук;</p> <p>Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»
специальность 30.05.01 «Медицинская биохимия»

Форма подготовки очная

**Владивосток
2019**

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	1 неделя семестра 5 неделя семестра 9 неделя семестра 13 неделя семестра	Подготовка рефератов	9	Зачет
2	15 неделя семестра	Подготовка презентации	9	Зачет
3	2 неделя семестра 6 неделя семестра 10 неделя семестра 14 неделя семестра	Подготовка к семинару	9	Зачет
4	16 неделя семестра	Подготовка к зачету	9	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Методические указания по подготовке к практическим занятиям

Контроль результатов самостоятельной работы осуществляется в ходе проведения практических занятий, устных опросов, собеседований, решения ситуационных задач, контрольных работ, в том числе путем тестирования.

1. К практическому занятию студент должен подготовиться: повторить лекционный материал, прочитать нужный раздел по теме в учебнике.
2. Занятие начинается с быстрого фронтального устного опроса по заданной теме.
3. На занятиях студенты работают с конспектами лекций, слайдами.
4. Для занятий необходимо иметь тетрадь для записи теоретического

материала, учебник.

6. По окончании занятия дается домашнее задание по новой теме и предлагается составить тесты по пройденному материалу, которые были изучены на занятии (резюме).

7. Выступления и активность студентов на занятие оцениваются текущей оценкой.

Методические указания по подготовке доклада

1. Самостоятельный выбор студентом темы доклада.

2. Подбор литературных источников по выбранной теме из рекомендуемой основной и дополнительной литературы, предлагаемой в рабочей программе дисциплины, а также работа с ресурсами информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», указанными в рабочей программе.

3. Работа с текстом научных книг, учебников сводится не только к прочтению материала, необходимо также провести анализ, подобранный литературы, сравнить изложение материала по теме в разных литературных источниках, подобрать материал, таким образом, чтоб он раскрывал тему доклада.

4. Проанализированный материал конспектируют, самое главное это не должно представлять собой просто добросовестное переписывание исходных текстов из подобранных литературных источников без каких-либо комментариев и анализа.

5. На основании проведенного анализа и синтеза литературы студент составляет план доклада, на основании которого готовится текст доклада.

6. Доклад должен быть выстроен логично, материал излагается цельно, связно и последовательно, делаются выводы. Желательно, чтобы студент мог выразить свое мнение по сформулированной проблеме.

7. На доклад отводится 7-10 минут. Доклад рассказывают, а не читают по бумажному носителю.

Методические указания по работе с литературой

1. Надо составить первоначальный список источников. Основой могут стать список литературы, рекомендованный в рабочей программе курса. Для удобства работы можно составить собственную картотеку отобранных источников (фамилия авторов, заглавие, характеристики издания) в виде рабочего файла в компьютере. Такая картотека имеет преимущество, т.к. она позволяет добавлять источники, заменять по необходимости одни на другие, убирать те, которые оказались не соответствующими тематике. Первоначальный список литературы можно дополнить, используя электронный каталог библиотеки ДВФУ.

2. Работая с литературой по той или другой теме, надо не только прочитать, но и усвоить метод ее изучения: сделать краткий конспект, алгоритм, схему прочитанного материала, что позволяет быстрее его понять, запомнить. Не рекомендуется дословно переписывать текст.

Критерии оценки устного доклада

Устный доклад по дисциплине «Основы токсикологии» оцениваются балльной системой: 5, 4, 3.

«5 баллов» выставляется студенту, если он выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие, умеет анализировать, обобщать материал и делать правильные выводы, используя основную и дополнительную литературу, свободно отвечает на вопросы, что свидетельствует, что он знает и владеет материалом.

«4 балла» выставляется студенту, если он излагает материал по выбранной теме связно и последовательно, приводит аргументации для доказательства того или другого положения в докладе, демонстрирует способности к анализу основной и дополнительной литературы, однако допускает некоторые неточности в формулировках понятий.

«3 балла» выставляется студенту, если он провел самостоятельный анализ основной и дополнительной литературы, однако не всегда достаточно

аргументированы те или другие положения доклада, допускаются ошибки при изложении материала и не всегда полно отвечает на дополнительные вопросы по теме доклада.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: Power Point, MS Word, Acrobat Reader, LaTeX-овский пакет beamer. Самая простая программа для создания презентаций – Microsoft PowerPoint. Для подготовки презентации необходимо обработать информацию, собранную при написании реферата.

Последовательность подготовки презентации:

1. Четко сформулировать цель презентации.
2. Определить каков будет формат презентации: живое выступление (тогда, сколько будет его продолжительность) или электронная рассылка (каков будет контекст презентации).
3. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.
4. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.
5. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.
6. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).
7. Проверить визуальное восприятие презентации.

К видам визуализации относятся иллюстрации, образы, диаграммы, таблицы. Иллюстрация – представление реально существующего зрительного ряда. Образы – в отличие от иллюстраций – метафора. Их назначение – вызвать эмоцию и создать отношение к ней, воздействовать на аудиторию. С помощью хорошо продуманных и представляемых образов, информация может надолго остаться в памяти человека. Диаграмма – визуализация количественных и качественных связей. Их используют для убедительной демонстрации данных, для пространственного мышления в дополнение к логическому. Таблица –

конкретный, наглядный и точный показ данных. Ее основное назначение – структурировать информацию, что порой облегчает восприятие данных аудиторией.

Практические советы по подготовке презентации

- печатный текст + слайды + раздаточный материал готовятся отдельно;
- слайды – визуальная подача информации, которая должна содержать минимум текста, максимум изображений, несущих смысловую нагрузку, выглядеть наглядно и просто;
- текстовое содержание презентации – устная речь или чтение, которая должна включать аргументы, факты, доказательства и эмоции;
- рекомендуемое число слайдов 17-22;
- обязательная информация для презентации: тема, фамилия и инициалы выступающего; план сообщения; краткие выводы из всего сказанного; список использованных источников;
- раздаточный материал – должен обеспечивать ту же глубину и охват, что и живое выступление: материал важно раздавать в конце презентации; он должен отличаться от слайдов, быть более информативными.

Методические рекомендации по написанию и оформлению реферата

Реферат – творческая деятельность студента, которая воспроизводит в своей структуре научно–исследовательскую деятельность по решению теоретических и прикладных проблем в определённой отрасли научного знания. В силу этого курсовая работа является важнейшей составляющей учебного процесса в высшей школе.

Реферат, являясь моделью научного исследования, представляет собой самостоятельную работу, в которой студент решает проблему теоретического или практического характера, применяя научные принципы и методы данной отрасли научного знания. Результат данного научного поиска может обладать не только субъективной, но и объективной научной новизной, и поэтому может

быть представлен для обсуждения научной общественности в виде научного доклада или сообщения на научно-практической конференции, а также в виде научной статьи.

Реферат предполагает приобретение навыков построения делового сотрудничества, основанного на этических нормах осуществления научной деятельности. Целеустремлённость, инициативность, бескорыстный познавательный интерес, ответственность за результаты своих действий, добросовестность, компетентность – качества личности, характеризующие субъекта научно-исследовательской деятельности, соответствующей идеалам и нормам современной науки.

Реферат – это самостоятельная учебная и научно-исследовательская деятельность студента. Преподаватель оказывает помощь консультативного характера и оценивает процесс и результаты деятельности. Он предоставляет примерную тематику реферативных работ, уточняет совместно с ординатором проблему и тему исследования, помогает спланировать и организовать научно-исследовательскую деятельность, назначает время и минимальное количество консультаций.

Преподаватель принимает текст реферата на проверку не менее чем за десять дней до защиты.

Традиционно сложилась определенная структура реферата, основными элементами которой в порядке их расположения являются следующие:

1. Титульный лист.
2. Задание.
3. Оглавление.
4. Перечень условных обозначений, символов и терминов (если в этом есть необходимость).
5. Введение.
6. Основная часть.
7. Заключение.
8. Библиографический список.

9. Приложения.

На титульном листе указываются: учебное заведение, выпускающая кафедра, автор, преподаватель, тема исследования, место и год выполнения реферата.

Название реферата должно быть по возможности кратким и полностью соответствовать ее содержанию.

В оглавлении (содержании) отражаются названия структурных частей реферата и страницы, на которых они находятся. Оглавление целесообразно разместить в начале работы на одной странице.

Наличие развернутого введения – обязательное требование к реферату. Несмотря на небольшой объем этой структурной части, его написание вызывает значительные затруднения. Однако именно качественно выполненное введение является ключом к пониманию всей работы, свидетельствует о профессионализме автора.

Таким образом, введение – очень ответственная часть реферата. Начинаться должно введение с обоснования актуальности выбранной темы. В применении к реферату понятие «актуальность» имеет одну особенность. От того, как автор реферата умеет выбрать тему и насколько правильно он эту тему понимает и оценивает с точки зрения современности и социальной значимости, характеризует его научную зрелость и профессиональную подготовленность.

Кроме этого во введении необходимо вычленить методологическую базу реферата, назвать авторов, труды которых составили теоретическую основу исследования. Обзор литературы по теме должен показать основательное знакомство автора со специальной литературой, его умение систематизировать источники, критически их рассматривать, выделять существенное, определять главное в современном состоянии изученности темы.

Во введении отражаются значение и актуальность избранной темы, определяются объект и предмет, цель и задачи, хронологические рамки исследования.

Завершается введение изложением общих выводов о научной и практической значимости темы, степени ее изученности и обеспеченности источниками, выдвижением гипотезы.

В основной части излагается суть проблемы, раскрывается тема, определяется авторская позиция, в качестве аргумента и для иллюстраций выдвигаемых положений приводится фактический материал. Автору необходимо проявить умение последовательного изложения материала при одновременном его анализе. Предпочтение при этом отдается главным фактам, а не мелким деталям.

Реферат заканчивается заключительной частью, которая так и называется «заключение». Как и всякое заключение, эта часть реферата выполняет роль вывода, обусловленного логикой проведения исследования, который носит форму синтеза накопленной в основной части научной информации. Этот синтез – последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Именно здесь содержится так называемое «выводное» знание, которое является новым по отношению к исходному знанию. Заключение может включать предложения практического характера, тем самым, повышая ценность теоретических материалов.

Итак, в заключение реферата должны быть: а) представлены выводы по итогам исследования; б) теоретическая и практическая значимость, новизна реферата; в) указана возможность применения результатов исследования.

После заключения принято помещать библиографический список использованной литературы. Этот список составляет одну из существенных частей реферата и отражает самостоятельную творческую работу автора реферата.

Список использованных источников помещается в конце работы. Он оформляется или в алфавитном порядке (по фамилии автора или названия книги), или в порядке появления ссылок в тексте письменной работы. Во всех случаях указываются полное название работы, фамилии авторов или редактора

издания, если в написании книги участвовал коллектив авторов, данные о числе томов, название города и издательства, в котором вышла работа, год издания, количество страниц.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»
специальность 30.05.01 «Медицинская биохимия»

Форма подготовки очная

Владивосток

2019

Паспорт ФОС

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ОК-5 готовность к саморазвитию, самореализации, самообразованию, использованию творческого потенциала	Знает
Умеет		работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания
Владеет		поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания
ПК-1 способностью к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания	Знает	особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты
	Умеет	составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания
	Владеет	методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности основные положения и методы социальных, гуманитарных наук при решении профессиональных задач

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I Теоретические основы лечебно-профилактического питания	ОК-5, ПК-1	Знает классификацию основных лечебных рационов, способы щажения в лечебном питании	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 -	зачет Пр-1 – итоговый тест

			Умеет подобрать необходимую технологию и оборудование для приготовления блюд лечебного питания	реферат	
			Владет навыками составления рациона для разных групп населения		
2.	Раздел II. Лечебные диеты. Понятие рационов питания	ОК-5, ПК-1	Знает классификацию рационов лечебного питания и распределение основных диет по рационам	УО-1 – собеседование, УО-2 - семинар, ПР-4 - реферат	зачет Пр-1 – итоговый тест
			Умеет анализировать информацию и подбирать необходимые рационы и виды щажения для лиц с различными заболеваниями		
			Владет навыками составления рациона для разных групп населения, для лиц с различными заболеваниями		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ОК-5 готовность к саморазвитию, самореализации, самообразованию, использованию	знает (пороговый уровень)	нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического питания	Знание нормативных требований предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и диетического	Показывает знания в области нормативных требований предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и	45-64

ю творческого потенциала			питания	диетического питания	
	умеет (продвинутый)	работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания	Умение работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания	Способен работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания	65-84
	владеет (высокий)	поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания	Владение навыками поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания	Самостоятельно осуществляет поиск научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания	85-100
ПК-1 способностью к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также	знает (пороговый уровень)	особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты	Знания в области особенностей воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты	Показывает структурированные знания особенностей воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты	45-64
	умеет (продвинутый)	составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического	Умение составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-	Способен составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-	65-84

направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания		кого и диетического питания	профилактического и диетического питания	профилактического и диетического питания	
	владеет (высокий)	методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности основные положения и методы социальных, гуманитарных наук при решении профессиональных задач	Владение методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности основные положения и методы социальных, гуманитарных наук при решении профессиональных задач	Самостоятельно применяет методы составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности основные положения и методы социальных, гуманитарных наук при решении профессиональных задач	85-100

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к зачету и прохождение итогового теста.

Баллы, необходимые для итоговой оценки	Оценка экзамена	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – высокий.
71-85	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, у которого сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям – продвинутый или высокий.
61-70	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, у которого в целом сформированы знания по дисциплине. Уровень освоения материала по всем компетенциям –

		пороговый или продвинутой.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы к зачету

1. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
2. Номерная система лечебного питания
3. Система стандартных диет
4. Принципы диетического питания, методы щажения
5. Механический метод щажения
6. Химический метод щажения
7. Термический метод щажения. Метод «зигзагов» в диетотерапии
8. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на работу желудочнокишечного тракта
9. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
10. Показания для диет № 1 и 1а, цель назначения и характеристика
11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика
13. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
14. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
15. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
16. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика
17. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
18. Принципы лечебно-профилактического питания
19. Рацион лечебно-профилактического питания № 1

20. Рацион лечебно-профилактического питания № 2 и 2а
21. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
22. Рацион лечебно-профилактического питания № 4, 4а, 4б
23. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
24. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания

Оценочные средства для текущей аттестации

Тест

1. Сочетание принципов механического, химического и термического щажения является непременным условием эффективности лечебного питания

- А) не является принципами лечебного питания
- Б) частично эффективно действует на выздоровление

2. При сахарном диабете запрещается употреблять

- А) копченую колбасу
- Б) сдобные мучные изделия
- В) ржаной хлеб

3. Режим питания при диетах:

- А) пять раз в день
- Б) четыре раза в день
- В) три раза в день

4. Употребление цельного молока запрещается при:

- А) хронических гастритах, колитах
- Б) заболевании почек
- В) сахарном диабете

5. Роль и физиологическое значение жиров для человека:

- А) пластический материал
- Б) источник энергии

В) снабжение организма человека витамина «А»

6. Бракераж:

А) контроль за качеством продукции

Б) контроль за условиями хранения продуктов

В) контроль приготовления пищи

7. В лечебном питании преимущественно используется способ варки:

А) эмалированной посуде

Б) алюминиевой посуде

В) пароварке

Г) нержавеющей посуде

8. Назвать основные принципы лечебно-диетического питания:

А) Обеспечение высокой калорийности суточного рациона

Б) Ускорение или замедление метаболизма токсичных веществ

В) Обеспечение индивидуального подхода к больным

Г) Содействие похудению организма

Д) Обеспечение стимулирующего влияния на организм в целом и динамичности питания

Е) Обеспечение достаточного набора пищевых продуктов

Ж) Построение в виде суточных пищевых рационов диет

З) Обеспечение динамичности питания

И) Обеспечение максимального щажения пораженного органа

9. Перечислите, чем отличаются диеты лечебно-диетического питания от обычной пищи:

А) Набором продуктов

Б) Витаминным составом

В) Ограничением отдельных пищевых веществ

- Г) Качеством приготовления пищи
- Д) Ограничением или увеличением калорийности
- Е) Внешним видом пищи
- Ж) Средствами кулинарной обработки и температурой пищи
- З) Микроэлементным составом
- И) Режимом питания

10. Перечислите основные принципы химического щажения в ходе организации лечебно-диетического питания:

- А) Взбалтывание еды
- Б) Перемешивание пищи
- В) Исключение блюд, богатых экстрактивными веществами
- Г) Измельчение и протираание пищи
- Д) Ограничение блюд, которые имеют сокогонное действие
- Е) Продолжительное обжаривания блюд
- Ж) Паровой метод приготовления блюд
- З) Исключение пряностей
- И) Ограничение количества белков и углеводов

11. Перечислите основные характеристики диет лечебно-диетического питания:

- А) Показатели к применению и целевое лечебное назначение
- Б) Особенности применения в чрезвычайных условиях
- В) Энергетическая ценность и химический состав
- Г) Показатели к применению и целевое профилактическое назначение
- Д) Особенности применения в разных климатических условиях
- Е) Перечень разрешенных и рекомендованных кушаний
- Ж) Режим питания
- З) Особенности применения в разных национально этнических регионах
- И) Особенности кулинарной обработки

12. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с радионуклидами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3

13. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с аммиаком, фосфором и фосфорной кислотами:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4
- Д) Рацион №5

14. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с фтором, хлором и формалином:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3

15. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с марганцем, ртутью, тиофосом и сероуглеродом:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4
- Д) Рацион №5
- Е) Рацион №1 и №2

16. Назовите рационы лечебно-профилактического питания, которые назначаются при работе с азотнокислым свинцом, оловом, лаками и красками:

- А) Рацион №1
- Б) Рацион №2
- В) Рацион №3
- Г) Рацион №4

17. Дайте определение понятию "меню раскладка":

- А) Перечень блюд на дневной прием пищи
- Б) Перечень продуктов, которые необходимы для приготовления блюд
- В) Набор необходимых пищевых веществ в продуктах
- Г) Перечень блюд с весовым количеством продуктов, которые необходимы для приготовления одной порции
- Д) Распределение пищи в течение дня

18. Укажите оптимальную продолжительность перерывов между приемами пищи при четырехразовом питании (в ч.):

- А) 1
- Б) 1,5
- В) 2
- Г) 3
- Д) 4
- Е) 5
- Ж) 5,5
- З) 6
- И) 8

19. Укажите, в каких границах может колебаться суточный объем пищи при обычном смешанном питании (в л):

- А) 0,5 - 1,0

- Б) 1 - 1,5
- В) 1,5 - 2,0
- Г) 2,0 - 3,0
- Д) 3,0 - 3,5

20. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать первый завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30
- Ж) 35

21. Укажите, какую часть энергетической ценности суточного рациона в условиях питания в санатории-профилактории должен обеспечивать второй завтрак (в %):

- А) 5
- Б) 10
- В) 15
- Г) 20
- Д) 25
- Е) 30

22. Укажите основные принципы организации работы пищеблока больницы:

- А) Использование традиционных и альтернативных средств кулинарной обработки

- Б) Использование принципа поточности в соответствии с последовательностью технологических операций
- В) Использование принципа комплексности в соответствии с последовательностью технологических операций
- Г) Периодическое изменение профиля деятельности цехов
- Д) Обеспечение ограничения биологической ценности пищи
- Е) Отсутствие пересечения технологических процессов переработки готовых продуктов и сырья
- Ж) Наличие пересечения технологических процессов переработки продуктов и сырья
- З) Рациональная организация производственных связей между цехами
- И) Использование помещений лишь в соответствии с их прямым назначением

Критерии оценок

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент знает и свободно владеет материалом, выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его. Для подготовки студент использует не только лекционный материал, но и дополнительную отечественную и зарубежную литературу.
- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.
- 75-61 балл - студент понимает базовые основы и теоретическое обоснование темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме.
- 60-50 баллов - если ответ представляет собой пересказанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании темы.