

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе
А.А.Панфилов
« 20 » 01 2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

(наименование дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки «Гостиничная деятельность»

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
8	3 / 108	18	18		72	зачёт
Итого	3 / 108	18	18		72	зачёт

Владимир 2016

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и профилактического питания.

Задачи курса:

- научить студентов пользоваться регламентированными документами;
- дать студентам основы диетического и лечебно-профилактического питания;
- ознакомление студентов с современными представлениями в области рационального питания;
- ознакомление с особенностями организации лечебного и профилактического питания на предприятиях общественного питания индустрии гостеприимства и санаторно-курортных зон.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Основы лечебно-профилактического питания» предназначена для студентов 4 курса (8 семестр), обучающихся по программе подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и входит в дисциплины по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана. Дисциплина входит в состав дисциплин, формирующих профессиональные компетенции в области сервисной деятельности.

В соответствии с ОПОП ВО изучение курса «Основы лечебно-профилактического питания» базируется на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин (разделов дисциплин) как: «Безопасность жизнедеятельности», «Национальная зарубежная кухня», «Организация служб питания и банкетинга».

В то же время компетенции, полученные при освоении дисциплины могут быть использованы при прохождении Производственной практики и подготовки выпускной квалификационной работы.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины «Основы лечебно-профилактического питания» обучающийся должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК)

- *готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);*
дополнительными профессиональными компетенциями
- *осуществлять организацию и координацию деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания (ДПК-2).*

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1) Знать:

- основные принципы организации лечебного и лечебно-профилактического питания (ДПК-2);
- нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и

диетического питания.

2) Уметь:

- правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно-профилактического питания (ПК-1, ДПК-2);
- составить и оценить меню в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания (ПК-1);
- работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания.

3) Владеть:

- навыками поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания для удовлетворения потребности потребителя (ПК-1);
- основами организации диетического питания на предприятиях общественного питания (ДПК-2)

Практические занятия по дисциплине ориентированы на применение современных образовательных технологий, включающих кейсы, разбор практических ситуаций и случаев, а также научные дискуссии по анализу особенностей лечебного и профилактического питания, позволяющие сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в области потребительского потребления услуг индустрии гостеприимства.

Применение аналитических данных позволяют сформировать у студента адекватное представление о состоянии, развитии и решении проблем в данной области.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1	Тема 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость	8	1	2	2			8		2/50	
2	Тема 2. Рациональное питание различных групп населения	8	2	2	2			8		2/50	
3	Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания	8	3	2	2			8		2/50	
4	Тема 4. Основные принципы лечебного питания	8	4	2	2			8		2/50	
5	Тема 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5	8	5	2	2			8		2/50	Рейтинг-контроль № 1
	Тема 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,13,14, 15	8	6	2	2			8		2/50	
	Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях	8	7	2	2			8		2/50	
	Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане	8	8	2	2			8		2/50	Рейтинг-контроль № 2
	Тема 9. Особенности составления меню	8	9	2	2			8		2/50	Рейтинг-контроль № 3
Всего				18	18			72		18/50	зачёт

Содержание дисциплины «Основы лечебно-профилактического питания»

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

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

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

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

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.

Тема 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5

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 № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15

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

Организация и техника обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание, all inclusive. Виды завтраков. Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды сервиса: французский, английский, американский, русский.

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

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

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.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, разбор конкретных ситуаций и др.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет более 20 % аудиторных занятий (определяется требованиями ФГОС ВО с учетом специфики ОПОП).

Для успешного освоения дисциплины предусмотрены различные образовательные технологии, которые обеспечивают достижение планируемых результатов обучения

согласно основной образовательной программе, с учетом требований к объему занятий в интерактивной форме, а именно: работа в группах; рейтинг-контроль; кейс-стади; дискуссия; мультимедийные презентации и др.

План проведения аудиторного занятия

1. Название темы: «.....»

2. Лекция. На лекциях излагаются основные теоретические положения по изучаемой тематике. В процессе изложения всего лекционного материала по всем темам изучаемой дисциплины применяются информационно-коммуникационные технологии. По каждой теме лекционного материала разработаны презентации, которые предоставлены в электронном виде. Методические указания для обучающихся. Задания по теме занятия.

3. Самостоятельная работа по теме: оформление рефератов, докладов, эссе; решение ситуационных задач; работа с литературой и др. источниками.

4. Практические занятия проводятся методом группового упражнения, индивидуальных упражнений и последующим обсуждением их решений. Практические занятия по дисциплине ведутся в форме активного обучения и нацелены на закрепление и углубление теоретических знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы.

Практические занятия по курсу предусмотрены в различных интерактивных формах: дискуссия, коллоквиум, круглый стол, и др.

Задания по подготовке к практическим занятиям могут принимать следующие формы:

- задания по изучению материалов лекций, учебных пособий и учебников (в сравнении и критике), нормативно-правовых документов;
- задания, связанные с работой с электронными источниками информации;
- задания по изучению материалов научных публикаций и статистических данных;
- задания по подготовке презентаций проектов, эссе и других видов сообщений;
- задания по применению метода «кейс-стади» при рассмотрении отдельных тем;
- задания по подготовке к дискуссиям, конференциям.

Итоговый контроль знаний: Подведение итогов.

Значение изучения темы: усвоение студентами теоретических и методологических основ; овладение современными методами исследования; ознакомление с методами и формами управления гостиничным ресторанным бизнесом в рамках темы.

Цель занятия: На основе теоретических знаний и практических умений обучающийся должен:

Знать: специфику, задачи, методы изучения в рамках данной темы; условия и механизмы практического применения данной темы в современных организациях;

Уметь: успешно применять полученные знания в хозяйственной практике;

Владеть: основными и специальными методами изучаемой темы при организации и управлении на предприятии (в организации) общественного питания индустрии гостеприимства.

Проведение выездных занятий на предприятия общественного питания позволяет использовать данный ресурс как источник практической информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. В процессе занятия студенты знакомятся с организацией работы профилактического питания на предприятии общественного питания. Лекция ведущих руководителей и технологов общественного питания.

Тематика практических занятий

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

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

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения

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

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания

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

Тема 4. Основные принципы лечебного питания

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.

Тема 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5

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.
 - 2.3. Режим питания.

Тема 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15

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

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

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

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.

3. Последовательность предложения блюд. Последовательность перечня напитков в меню.

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Текущий контроль успеваемости и качества подготовки студентов производится в

форме ответов на вопросы подготовки к практическим занятиям, обсуждения подготовленных докладов, участия в дискуссиях, решения кейсов, выполнения домашних заданий, рейтинг–контроль.

Форма промежуточного контроля – зачёт, который проводится после изучения дисциплины.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

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

Дискуссия на тему: «Диета – плюсы и минусы»

Тема 2. Рациональное питание различных групп населения

Круглый стол: «Проблема недостаточности питания в отдельных регионах мира»

Тема 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Задача.

При гигиенической оценке условий труда работающих, занятых в производстве фторсодержащих минеральных продуктов? было установлено:

– условия труда по химическому фактору относятся к 3-му классу 2-й степени (3.2); в воздухе рабочей зоны присутствуют химические вещества 3-го и 4-го классов опасности. Известно, что в ходе технологического процесса используется нерегламентированное химическое вещество 4-го класса опасности. Химический фактор воздействует на работающих 100 % рабочей смены;

– параметры микроклимата позволяют отнести условия труда на данном производстве к 3-му классу 2-й степени (3.2). Из других физических факторов присутствует шум, параметры которого соответствуют 3-му классу 2-й степени (3.2). Тяжесть и напряженность труда соответствуют 3-му классу 1-й степени (3.1) и 3-му классу 2-й степени (3.2) соответственно. Воздействие физических факторов составляет 40 % длительности рабочей смены;

– среднегодовое число случаев нетрудоспособности (на 100 работающих) составило $86,7 \pm 0,63$;

– среднегодовое число дней нетрудоспособности (на 100 работающих) составило $985,3 \pm 5,83$.

1. Произведите интегральную балльную оценку по результатам комплексного гигиенического исследования для предоставления бесплатного ЛПП и составьте соответствующее заключение.

2. При необходимости назначьте адекватный рацион ЛПП.

Тема 4. Основные принципы лечебного питания

Задание

Составление недельного меню лечебно-профилактического питания соответствующего рациона.

Тема 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2,3,4,5

Задание.

Составить однодневное меню для диеты № 1. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки-100г, жиры-100г, углеводы-400-450г, калорийность-2900-3100 ккал. Режим питания 5-6 раз в день, перед сном – молоко, сливки.

Тема 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,15

Задание.

Составить меню для диеты № 7. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки-80г, жиры-80-90г, углеводы-400-450г, калорийность-2700-2900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.

Тема 7. Особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях

Кейс

В санатории «Ува» лечебное питание организовано по типу «шведского стола». В примерное меню включены блюда в соответствии с принятой номенклатурой диет. Для пациентов предложена необходимая информация о диетических рационах.

Для пациентов и отдыхающих, которым рекомендована II диета, а также всем желающим на второй завтрак предлагается прием овсяного киселя. Для больных сахарным диабетом организован прием второго завтрака и полдник, а для пациентов с низкокалорийной диетой - белковый полдник.

Вопросы

1. Какой режим питания был организован в санатории?
2. Какие лечебные диеты были отражены в кейсе?

Тема 8. Организация лечебно-профилактического и диетического питания в ресторане

Задача 1

В день контакта с профессиональными химическими аллергенами рабочий получил на обед лечебно-профилактическое питание, состоящее из следующих продуктов и блюд:

Продукт или блюдо	Составные части блюда	Масса продукта, г (брутто)
Хлеб		100
Салат из квашеной капусты с зеленью	капуста лук укроп масло растительное	85 10 1 15
Рыба жаренная с подливой	масло раст. рыба (скумбрия) мука перец (консервированный) томатная паста майонез	10 75 5 20 5 5
Суп пшеничный с мясом	свинина крупа лук морковь	50 25 10 10
Сырники с творогом	мука пшеничная масло коровье сметана творог	25 5 20 155
Сок клубничный		200

Витамины: С - 100 мг; А - 2 мг; РР - 5 мг; U - 10 мг.

Дать гигиеническую характеристику ЛПП на основе рекомендаций использования гипосенсибилизирующего питания (ЛПП № 2а) и требований технологии приготовления блюд.

Задача 2.

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Тема 9. Особенности составления меню

Задание 1

Составить семидневное меню для диеты № 2. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 90-100 г, жиры - 90-100 г, углеводы - 400-450 г, калорийность - 2900-3000 ккал. Режим питания 4-5 раз в день.

Задание 2

Составить семидневное меню для диеты № 8. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 100-110 г, жиры - 80-90 г, углеводы - 120-200г, калорийность - 1700-1900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.

Задание 3

Составить семидневное меню для диеты № 10. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 80-90 г, жиры - 70-75 г, углеводы - 350-400г, калорийность-2400-2700 ккал. Режим питания 5 раз в день с относительно равномерными порциями.

Самостоятельная работа студентов призвана сформировать у него такие знания, умения и навыки, которые способствуют становлению научно подготовленного специалиста, квалифицированно и ответственно выполняющего на практике свои профессиональные обязанности.

В связи с этим, студент выполняет следующие виды самостоятельной работы:

1. Подготовка к лекциям. Студент должен иметь потенциальный запас знаний по теме будущей лекции. Для этого необходимо:

- ознакомиться с лекционным материалом, изложенным в учебниках, электронных источниках и т.п.;
- изучить категории и понятия, которые будут использованы в лекции;
- ознакомиться с дискуссионными проблемами будущей лекции;
- подготовить вопросы, требующие разъяснения или объяснения в ходе изложения лекции.

2. Подготовка к практическим занятиям. Практическое занятие – одна из широко применимых форм изучения учебного материала, заключающаяся в организованном обсуждении поставленных вопросов. На них обучающиеся углубляют, систематизируют и закрепляют знания, полученные на других видах занятий и в ходе самостоятельной работы. Подготовка к практическим занятиям предполагает:

- изучение материалов лекций, учебников, учебных пособий, первоисточников и материалов в электронных средствах информации;
- формирование умения выделять проблемные вопросы, отвечать по существу на поставленный вопрос, как в плане практического занятия, так и в индивидуальном задании

студенту;

- формирование умения обобщать изучаемый материал, а также строить достаточно убедительные и аргументированные, обоснованные выводы;

- выработка навыков самостоятельного поиска научной информации, умения составлять библиографию или список литературы по теме, умения цитировать первоисточники по изучаемой проблеме, которые необходимы при составлении докладов, эссе, презентаций проектов и других видов сообщений.

3. Самостоятельная работа при подготовке к различным формам текущего и промежуточного контроля знаний:

- осмысление и систематизация знаний, полученных на лекциях, практических занятиях, в ходе самостоятельной работы;

- знакомство с вопросами для самоконтроля и их уяснение;

- обращение к ранее изученным материалам по курсу;

- выделение непонятных вопросов и обращение за консультацией к преподавателю.

В целом, изучение курса «Основы лечебно-профилактического питания» предполагает следующие виды самостоятельной работы:

- знакомство с научными работами отдельных авторов либо (рекомендуемые источники приведены в списках литературы), и отчет о работе в виде конспекта при индивидуальном собеседовании с преподавателем на консультации;

- подготовка эссе, докладов, рефератов, презентаций с последующим их обсуждением на практических занятиях;

- обдумывание проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей лекции, практического занятия и выдвижение их для обсуждения в ходе дискуссии;

- подготовка к участию в дискуссиях, круглых столах, коллоквиумах, студенческих конференциях;

- выполнение заданий для самоконтроля при подготовке к практическим занятиям;

- подготовка к контрольному тестированию;

- опыт рецензирования прочитанной литературы, статей, учебников и монографий и т.п.;

- подготовка слайдов-иллюстраций для раскрытия изучаемой проблемы, блоков-схем для упрощенного визуального восприятия логической последовательности сложных вопросов.

Вопросы для самостоятельной работы студентов

1. Роль Гиппократ и Авиценны в создании науки о питании.
2. Роль диетического питания в лечении и профилактике болезней
3. Диетология - наука о лечебном питании
4. Роль гигиены питания
5. Государственная политика здорового питания населения РФ
6. Направления деятельности ФС «Роспотребнадзор» в области гигиены питания
7. В чем суть концепции сбалансированного питания А.А. Покровского?
8. Какое примерно количество веществ должна содержать пища человека для нормальной жизнедеятельности организма?
9. Каким требованиям должен отвечать рацион питания с учётом индивидуальных особенностей человека и других факторов?
10. Что вкладывается в понятие рационального питания и с чем оно неразрывно

связано?

11. Каковы три основных принципа рационального питания?
12. Дайте характеристику 4-м основным принципам, положенным в основу режима питания.
13. Каков рацион современного человека?
14. В чем состоят особенности рациона питания детей разного возраста?
15. Назовите особенности питания людей пожилого возраста.
16. Цель использования лечебно-профилактического питания?
17. Какое количество рационов используется при лечебно-профилактическом питании?
18. В какой форме предлагается рабочим и служащим лечебно-профилактическое питание?
19. Правила выдачи лечебно-профилактического питания?
20. Кому выдают рационы 1, 2, 2а, 3?
21. Кому выдают рационы 4, 4а, 4б, 5?
22. Каким работникам назначают только витаминные препараты?
23. Какие витамины включаются в состав лечебно-профилактических рационов?
24. Какова цель назначения каждого из витаминов?
25. В каких случаях в качестве лечебно-профилактического питания используется молоко или молочные продукты?
26. Когда и зачем применяется диетическое питание?
27. Какие методы щажения используются в диетотерапии?
28. Каким образом достигается механическое щажение?
29. Какие продукты и блюда нельзя включать в диету при необходимости химического щажения желудочно-кишечного тракта?
30. Как влияют различные продукты и напитки на секреторную и моторную функцию желудочно-кишечного тракта?
31. Что такое номерная система диетического питания?
32. Где используется система стандартных диет?
33. При каких заболеваниях назначается диета № 1?
34. Какие продукты и блюда исключаются в диете № 1?
35. Какая кулинарная обработка разрешается для приготовления блюд в диете № 1?
36. Когда используется диета № 1а, в чем ее особенность?
37. При каких заболеваниях назначается диета № 2?
38. Какова цель использования в диете «зигзагов»?
39. Какие методы стимулирования секреторной деятельности желудка применяются в диете № 2?
40. Какие виды кулинарной обработки применяются для блюд диеты № 2?
41. Какие продукты необходимо включать в диету № 3?
42. Какие основные причины, вызывающие холецистит?
43. Какие разгрузочные диеты назначаются при заболеваниях печени?
44. Какая диета применяется при желче-каменной болезни?
45. Какие блюда и продукты исключаются из рациона диеты № 5?
46. Какая диета применяется при панкреатите, в чем ее особенность?
47. Каковы алиментарные причины сахарного диабета?
48. Каковы алиментарные причины ожирения?

49. Какой номер диеты назначается при сахарном диабете?
50. Какой номер диеты назначается при ожирении?
51. Каким образом снижают калорийность пищевого рациона при ожирении?
52. Какие пищевые вещества исключаются из диеты № 9?
53. Какой режим питания рекомендуется при диетах № 8 и № 9?
54. Какие номера диет применяют при заболеваниях почек и сердечно-сосудистой системы?
55. Какие методы щажения используются при заболеваниях почек?
56. Какие продукты и напитки вызывают возбуждение нервной системы и исключаются из диеты № 10?
57. Какие минеральные вещества используются при диете № 10 для нормализации сердечно-сосудистой системы?
58. Какие продукты включают в диету №7 и № 10 для выведения лишней воды из организма?
59. Какое количество жидкости включают в диету № 10?
60. Какое количество поваренной соли рекомендуется в диетах № 7 и № 10?
61. Что такое санаторно-курортный продукт?
62. Чем он отличается от санаторно-курортной помощи?
63. Какова структура санаторно-курортного продукта?
64. Какова роль бальнеотерапии в оказании санаторно-курортной помощи?
65. Какова структура службы питания в санатории?
66. В чем состоят особенности питания на курорте?

ВОПРОСЫ К РЕЙТИГ-КОНТРОЛЮ № 1

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 желудочно-кишечного 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 диет
11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика диет
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 диеты
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
25. Правила выдачи молока и витаминов

Критерии оценки рейтинг-контроля № 1

Результатом проверки рейтинг-контроля № 1 является оценка, выставляемая по 15-ти балльной шкале в соответствии со следующими критериями:

Высшая оценка в 15 баллов выставляется при отличном выполнении задания, при наличии полных и правильных ответов на теоретический вопрос, а так же на дополнительные вопросы.

Оценка в 10-14 баллов выставляется при наличии и правильных ответов на теоретический вопрос, но при наличии незначительных недочетов.

Оценка в 6-9 баллов выставляется при наличии ярко выраженных неточностей в ответах на теоретический вопрос, затруднениях в ответах на дополнительные вопросы.

Оценка в 4-5 баллов выставляется при наличии серьезных ошибок и пробелов в знаниях по контролируемой тематике.

Оценка в 3 балла выставляется при наличии лишь отдельных положительных моментов в предоставленном ответе.

Оценка в 1-2 балла выставляется при полном отсутствии положительных моментов в предоставленном ответе.

РЕЙТИГ-КОНРОЛЬ № 2

Тест

1. Лечебно-профилактическое питание (определение):

- а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний;
- б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях;
- в) питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний.

2. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):

- а) рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектины;
- б) профилактические завтраки, обеды, ужины;
- в) блюда, напитки, специализированные продукты;

3. Рационы ЛПП:

- а) разработаны варианты № 1,2, 3, 4, 5, 6; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии;
- б) разработаны варианты № 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5; выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии.

4. Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:

- а) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли;
- б) низких температур, действия шума, вибрации.

5. Лечебно-профилактическое питание предназначено для:

- а) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;
- б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;
- в) здоровых людей трудоспособного возраста.

6. Лечебно - профилактическое питание основывается на принципах:

- а) рационального питания;
- б) сбалансированности питания;
- в) диетического питания.

7. Лечебно-профилактическое питание должно (выберите несколько вариантов ответов):

- а) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);
- б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена;
- в) повышать антитоксическую функцию органов и систем - мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

8. Пектиновые вещества (выберите несколько вариантов ответов):

- а) в кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец;
- б) способствуют выделению из организма ряда вредных веществ и понижению концентрации в крови;
- в) ухудшают процесс пищеварения;
- г) ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма.

9. Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:

- а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;
- б) в составе пищевых продуктов;
- в) в виде чистых препаратов.

10. Лечебно-профилактическое питание работники должны получать:

- а) до начала смены;
- б) в обеденный перерыв;
- в) после смены.

11. Показаниями к назначению рациона №4 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) работа в контакте с соединениями свинца;
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- е) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления.

12. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических

соединени;

г) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;

д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления;

е) работа в контакте с соединениями свинца.

13. Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания является:

а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;

б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления;

в) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;

г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;

д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

е) работа в контакте с соединениями свинца.

14. Показаниями к назначению рациона №5 лечебно-профилактического питания является:

а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;

б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления;

в) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;

г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;

д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

е) работа в контакте с соединениями свинца.

15. Показаниями к назначению рациона №3 лечебно-профилактического питания является:

а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;

б) работа в контакте с соединениями свинца.

в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;

г) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;

д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления.

е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

16. Показаниями к назначению рациона №1 лечебно-профилактического питания является:

а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;

б) работа в контакте с соединениями свинца.

в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;

г) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;

д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления;

е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора.

17. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими (выберите несколько вариантов

ответов):

- а) полиненасыщенные жирные кислоты;
- б) полноценным белком;
- в) липотропные вещества.

18. Действие рациона №2 обеспечивается содержанием (выберите несколько вариантов ответов):

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) полноценного белка;
- в) липотропных веществ.

19. Рацион №3 характеризуется высоким содержанием (выберите несколько вариантов ответов):

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) белка;
- в) липотропных веществ;
- г) пектина;
- д) витаминов.

20. В рационе №4 лечебно-профилактического питания обязательно (выберите несколько вариантов ответов):

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;
- в) повышают содержание пектиновых веществ;
- г) увеличивают содержание белка.

21. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей:

- а) да;
- б) нет;
- в) в зависимости от состояния здоровья работника.

22. В каком году, в России была открыта первая общедоступная столовая лечебного питания:

- а) 1924;
- б) 1930;
- в) 1918;
- г) 1954.

23. Проверка качества готовой продукции это:

- а) предварительный контроль;
- б) операционный контроль;
- в) входной контроль;
- г) выходной (приемочный) контроль.

24. Кто впервые предложил термин «общественное питание»?

- а) Д.В. Каншин;
- б) М. Карен;
- в) С. Друковцев;
- г) К Фойт.

25. В течение какого времени происходит переваривание пищи в желудке?

- а) 4-8 ч;
- б) 6-12 ч;
- в) 15-24 ч.

26. Роль йода в жизнедеятельности организма человека

- а) антиспастическая;
- б) противовоспалительная и десенсибилизирующая;
- в) участие в синтезе гемоглобина;
- г) участие в функции щитовидной железы.

27. Отличительной особенностью молочного жира является наличие в его составе:

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) холестерина;
- в) низкомолекулярных жирных кислот;
- г) фосфолипидов.

28. Органические кислоты содержатся в следующих продуктах:

- а) зерновые продукты;
- б) рыба и рыбопродукты;
- в) мясо, субпродукты;
- г) птица, яйца.

29. Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является следующее соотношение:

- а) 1 : 1 : 4;
- б) 1 : 0,8 : 5;
- в) 1 : 1,2 : 3,6;
- г) 1 : 1,2 : 4,6.

30. Физиолого-гигиенические требования к рациону включают все нижеперечисленное, за исключением:

- а) энергетической ценности рациона;
- б) интервалов между приемами пищи;
- в) сбалансированности;
- г) усвояемости.

Критерии оценки рейтинг-контроля № 2

Результатом проверки рейтинг-контроля № 2 является оценка, выставляемая по 15-ти балльной шкале, где каждый правильный ответ оценивается в 0,5 балла.

РЕЙТИГ-КОНРОЛЬ № 3

Реферат

Примерная тематика рефератов и эссе

1. Проблемы и перспективы развития предприятий питания санаторно-курортных комплексов.
2. Дизайн предприятий питания санаториев.
3. Виды сервиса на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов
4. Виды сервировки стола
5. Дополнительные услуги на предприятиях питания
6. Кейтеринг как метод организации обслуживания в санаторно-курортных комплексах
7. Требования к помещению ресторана, его структура в санаторно-курортном комплексе
8. Подготовка зала к обслуживанию: уборка помещения, расстановка мебели, получение белья, подготовка и получение столовой посуды и приборов, сервировка столов.

Эстетика внешнего вида персонала

9. Организация питания туристов в санаторно-курортных организациях
10. Основные принципы диетического питания.
11. Эволюция подходов к организации санаторно-курортного питания.
12. Основы организации лечебного питания на курортах
13. Функционирование служб питания в санаторно-курортных организациях.
14. Функции меню. Факторы, влияющие на составление меню. Виды меню
15. Организация диетического питания в предприятиях общественного питания
16. Государственная политика РФ в области питания.
17. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье (Классификация заболеваний, связанных с питанием).
18. Биологическое действие пищи и виды питания.
19. Основы стандартизации в РФ. Виды и категории стандартов. Техническое регулирование.
20. Основы сертификации продукции в РФ.
21. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Цель, задачи, этапы. Порядок уничтожения недоброкачественных продуктов.
22. Типы питания населения. Питание населения, проживающего в районах высоких широт, в горной местности, в жарком климате.
23. Лечебно-профилактическое питание. Характеристика и область применения лечебно-профилактических рационов. Организация лечебно-профилактического питания.
24. Гигиенические основы организации лечебного питания. Основные требования, предъявляемые к лечебному питанию. Основные принципы лечебного питания.
25. Организация питания детей и подростков в детских дошкольных учреждениях и школе.
26. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания людей пожилого возраста.

Форма отчетности: презентация реферата, составление эссе.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Оценка реферата (эссе) проводится по 30-ти балльной шкале.

Оценка «отлично» (26-30 баллов) - выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» (21-25 баллов) - основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» (15-20 баллов) - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» (до 14 баллов) - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЁТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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 желудочно-кишечного 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 диет
11. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
12. Показания для диет № 5 и 5п, цель назначения и характеристика диет
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 диеты
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
25. Правила выдачи молока и витаминов

Зачёт проводится традиционным способом в устной форме.

Итоговая оценка студента за курс обучения складывается из результатов балльно-рейтинговой системы и ответов на зачёте по столбальной шкале и затем переводится в обычную шкалу.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература

1. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» [Электронный ресурс]: - М.: МПГУ, 2014. - 168 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785990712386.html>
2. Большаков М.А. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 432 с. URL: <http://www.studentlibrary.ru/doc/ISBN9785970422441-0006/041.html>

3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2015. – URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>

б) дополнительная литература

1. Кобяков Ю.П. Организация рационального питания студента: учебное пособие для вузов по педагогическим специальностям. – М.: Академический проект, 2016. - 151 с.*

2. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей [Электронный ресурс]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. URL:<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>*

3. 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>

4. 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>

г) периодические издания

1. Безопасность жизнедеятельности*

2. Гигиена и санитария*

3. Гостиничное дело*

4. Отель*

Примечание: * - литература из фонда библиотеки ВлГУ

а) нормативно-правовая литература

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс]: федеральный закон Рос. Федерации от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (ред. от 28.11.2015 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

2. О защите прав потребителей [Электронный ресурс]: федеральный закон Рос. Федерации от 07 февраля 1992 г. № 2300-1 (ред. 13.07.2015 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федеральный закон Рос. Федерации от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

4. О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности [Электронный ресурс]: федеральный закон Рос. Федерации от 05 июля 1996 г. № 86-ФЗ (ред. от 19.07.2011 г.). Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

5. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

6. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению [Электронный ресурс]. Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

7. Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс]: Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 46н. Доступ из справ.-правовой системы «Консультант Плюс».

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)


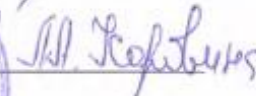
Для материально-технического обеспечения дисциплины «Основы лечебно-профилактического питания» используются специализированная аудитория с ПК и компьютерным проектором, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВлГУ.


Примечание


В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными физическими возможностями при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил  

Рецензент Директор ООО «Мономах»  

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ
протокол № 8 от 18.01.16 года.
Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент О. Б. Ярьс 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления 43.03.03 «Гостиничное дело»
протокол № 3 от 20.01.16 года.
Председатель комиссии  О. П. Полоцкая

