

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и
торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе  Л. В. Крылова

«28» февраля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.06.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО
НАЗНАЧЕНИЯ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код, наименование)

Профиль: нет

(наименование)

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Форма обучения, курс: очная форма обучения 3 курс

Форма обучения, курс: заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Технология продуктов функционального назначения».

(название учебной дисциплины)

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработана в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом Университета:

- в 2024г для очной формы обучения;
- в 2024г для заочной формы обучения.

Разработчик: Нетычук Владимир Петрович, ст. преподаватель 

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол от «26» февраля 2024 года № 14

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой



К.А. Антошина

(подпись)

(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса



И.В. Кощавка

(подпись)

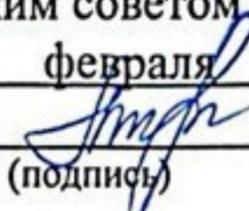
(инициалы, фамилия)

«26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » февраля 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова

(подпись)

© Нетычук В.П., 2024 год

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Вариативная Б1.В.ДВ.09.01	
	Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания		
Модулей – 1		Год подготовки	
Смысловых модулей – 4		3-й	5-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
		6-й	9-й
	Лекции		
	36 час	10 час	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3; самостоятельной работы обучающегося – 4	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		16 час.	10 час
		Самостоятельная работа	
		53,95 час.	84,25
		Индивидуальные задания:	
		4 ТМК	АПР
		Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)	
		зачет	зачет

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)
для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 52/53,95

для заочной формы обучения – 20/84,25

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины:

Является получение знаний по научным основам организации лечебного, профилактического и детского питания и технологии диетической продукции.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения» относится к вариативной части ОПОП ВПО. Ее содержание базируется на системе: знаний дисциплин профессионального цикла таких как: «Пищевые технологии», «Физиология питания», «Пищевые и диетические добавки», «Нутрициология». Для успешного овладение материалом студент должен знать технологию приготовления продукции лечебно-профилактического питания, технологический пика. Дисциплина закладывает основы знаний и находится в логической связи © дисциплинами: «Технология продукции общественного питания», «Нутрициология», «Физико-химические основы технологии продуктов питания».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-1. Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИД-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИД-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные закономерности и принципы лечебного питания;
- лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения;
- характеристику и назначение диет;
- характеристику и назначение рационов лечебно-профилактического питания;
- особенности лечебно-профилактического питания и разные направления современной нутрициологии: альтернативные виды питания;
- современные требования к организации питания детей разного возраста.

Уметь:

- забирать рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки для разных диет рационов
- . разрабатывать лечебно-профилактические и диетические рационы, а также рационы для питания детей разного возраста;
- профессионально-мастерски выработать кулинарную продукцию лечебно-профилактического назначения;

Владеть:

- навыками по работе с нормативными документами, каталогами и другой технической документацией

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смеловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания.

Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения.

Тактика

диетотерапии

Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения.

Смысловой модуль 2. Характеристика и назначения диет в лечебном питании.

Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.

Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню

для предприятий диетического питания.

Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные

Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.

Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диет, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания.

Смысловой модуль 4. Современные требования к организации питания и приготовления блюд для детей и подростков.

Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания

детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др).

Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов

в детском питании, Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения					заочная форма обучения						
	всего	в том числе				всего	в том числе					
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴		СР ⁵	л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Основы охраны труда												
Смысловой модуль 1. Современные научные основы и принципы лечебного питания.												
Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения	17	6		2		9	12	1		1		10
Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения. Смысловой модуль 2. Характеристика и назначения диет в лечебном питании.	17	6		2		9	12	1		1		10
Итого по смысловому модулю 1	34	12		4		18	24	2		2		20
Смысловой модуль 2. Характеристика и назначения диет в лечебном питании.												
Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.	11,95	4		2		5,95	13	1		1		11
Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.	12	4		2		6	13	1		1		11
Итого по смысловому модулю 2	23,95	8		4		11,95	26	2		2		22
Смысловой модуль 3. Характеристика лечебно-профилактического питания и альтернативные												
Тема 5. Значение лечебно-профилактического	15	4		2		9	13	1		1		11

<i>Каттэк</i>					0,25						2,25	
<i>Контроль</i>												
<i>Всего часов</i>	108	36		16	2,05	53,95	108	10		10	3,75	84,25

Примечания: 1. л – лекции; 2. п – практические (семинарские) занятия; 3. лаб – лабораторные занятия; 4. инд – индивидуальные занятия; 5. СР – самостоятельная работ.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажених	2	1
2	Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения. Смысловой модуль 2. Характеристика и назначения диет в лечебном питания.	2	1
3	Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.	2	1
4	Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.	2	1
5	Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.	2	1
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диет, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания.	2	1
7	Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др).	2	2
8	Тема 8. Требования к приготовлению блюол для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании, Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.	2	2

Всего:	16	10
--------	----	----

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения	9	10
2	Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения. Смысловой модуль 2. Характеристика и назначения диет в лечебном питании.	9	10
3	Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.	5,95	11
4	Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.	6	11
5	Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.	9	11
6	Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диет, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания.	5	11
7	Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др).	4	10
8	Тема 8. Требования к приготовлению блюл для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании, Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.	6	10,25
Всего:		53,95	84,25

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен проводится в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика рефератов.

1. Современные концепции в диетологии.
2. Использование минеральной воды в лечебном питании.
3. Дикорастущие травы как важный фактор лечебного питания.
4. Лечебные свойства овощей. Овощи - источник здоровья.
5. Лечение соками. Целебные свойства фруктов и ягод.
6. Целебные свойства фруктов и ягод.
7. Лечение соками.
8. Характеристика новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.

9. Характеристика круп как лечебных продуктов.
10. Диетические хлебобулочные изделия.
11. Роль вкусовых добавок — специй, пряностей, приправ в диетическом питании. Заменители сахара, соли, уксус
12. Использование рыбы в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
13. Лечебные свойства нерыбных морепродуктов.
14. Виды диетического мяса, их характеристика, использование в диетпитании.
15. Использование субпродуктов в лечебно-профилактическом питании.
16. Характеристика диетических видов птицы, особенности приготовления лечебно-профилактических блюд из нее.
17. Характеристика продуктов и блюд из мяса и птицы с функциональными свойствами.
18. Особенности приготовления диетических мучных блюд и кондитерских изделий.
19. Особенности приготовления лечебных продуктов и блюд с радиопротекторными свойствами,
20. Особенности вегетарианства как альтернативного питания.
21. Концепция раздельного питания.

Тестовые задания

1. Белков в продуктах, их аминокислотный состав, усвояемость?:

- а) пищевая ценность;
- б) энергетическая ценность;
- в) биологическая ценность.

2. Количество полноценных белков, которые содержатся в коровьем молоке (%)

- а) 3%
- б) 2%;
- в) 8%.

3. Из молочных продуктов при заболеваниях полости рта, пищевода, желудка с повышенной секрецией рекомендуют употреблять:

- а) сухую белковую смесь
- б) сливки;
- в) молоко.

4. Из перечисленных продуктов действует лиотропно на организм:

- а) сыр;
- б) мясо говяжье;
- в) фасоль.

5. Основным источником азотистых и без азотистых экстрактивных веществ является:

- а) мясо говяжье;
- б) луковые овощи;
- в) картофель

6. Концентрат кровеобру

- а) вареные колбасы;
- б) печень;
- в) икра лососевых.

7. Из плодов при ожирении и диабете не рекомендуют:

- а) яблоки;
- б) персики;
- в) бананы.

8. Из овощей при заболевании почек, печени сердечно - сосудистой системы рекомендуется:

- а) морковь
- б) шпун.
- в) редис

9. Теобромин, который содержится в шоколаде, стимулирует:

- а) нервную и сердечную деятельность
 - б) деятельность поджелудочной желёз
 - в) работу желчных путей
10. При заболевании кишечника из ассортимента кондитерских изделий рекомендуют:
- 2) мармелад;
 - б) шоколад;
 - в) джем;
10. Из плодов и бахчевых мочегонное действие имеют:
- а) абрикосы;
 - б) арбуз
 - в) дыня.
12. Яйца, которые поступили в реализацию не позднее 7 суток, называют:
- 2) свежими;
 - б) диетическими;
 - в) столовыми.
13. При острых засолениях желудочно-кишечного тракта, ожирении, сахарном диабете рекомендуют:
- 2) бананы;
 - б) виноград;
 - в) шиповник.
14. Кисломолочный напиток из верблюжьего молока, называют:
- а) кумыс;
 - б) йогурт
 - в) ара.
15. Какой компонент используют в блюде «Суфле из птицы»?:
- а) тугой молочный соус;
 - б) манная каша;
 - в) крахмал.
16. Какие из приведенных компонентов исключают из блюд при химическом ожоге :
- 2) эфирные масла;
 - б) экстрактивные вещества;
 - в) продукты терм окисления жиров.
17. Диета № 7 включает:
- а) H_2C , эфирные соединения, экстрактивные вещества;
 - б) МС кислоты, меланоидины;
 - в) экстрактивные вещества, меланоидины, люстрины.
18. Оптимальные гарниры для жареных мясных блюд, это:
- а) каши отварные
 - б) овощи жареные;
 - в) овощи отварные.
19. Наполнители котлетной массы, это:
- А) мука
 - б) хлеб
20. Какие негативные процессы происходят при бурном кипении бульонов?:
- а) диффузия растворимых веществ;
 - б) деструкция белков;
 - в) мультисирование жира
21. Что входит в рецептуру рубленого бифштекса:
- а) говядина, шпик, молоко или вода;
 - б) говядина, хлеб, вода;
 - в) свинина, хлеб, яйцо.
22. Полуфабрикаты, которые готовят из свинины:

- а) эскалоп, биточки по-киевски, шницель;
 - б) антрекот, лангет, зразы натуральные;
 - в) телятина духовая, крученики волынские.
23. Что относят к сильным возбудителям секреции желудка?
- 2) слизистые супы из крупы
 - б) отварные всмятку яйца;
 - в) Чёрный кофе.
24. Что относят к слабым возбудителям секреции желудка?
- а) ржаной хлеб;
 - б) пюре из отварных овощей;
 - в) мясные, рыбные, томатные соусы.
25. Какие блюда дольше перевариваются в желудке?
- а) редкие;
 - б) желе подобные;
 - в) запеченные с корочкой
26. Какие листы рекомендуют при обострении гастрита с повышенной секрецией?
- №1:
- 67
- №2
27. Какие диеты рекомендуют при гастрите со сниженной секрецией?
- №
- б) №7;
- №2
28. Какой продукт включают во все рациональные диеты при гастрите?
- а) яйцо:
 - б) молоко:
 - в) соки плодов и овощей.
29. Сколько рекомендовано приемов пищи при острых заболеваниях желудка?
- 2) 2-3 приема;
 - б) 5-6 приемов;
 - в) 3-5 приемов.
30. Какую диету назначают больным при изжоге?
- а) №1
 - б) №7
 - в) №2
31. Какие принципы жжения испил
- а) механический;
 - б) химический;
 - в) механический, химический, термический.
32. Какие органы поражает язвенная болезнь?
- а) печень;
 - б) желчный пузырь;
 - в) желудок и двенадцатиперстную кишку
33. Диета, какой группы применяется при язвенной болезни?
- а) №1
 - б) №5
 - в) №2
34. Какие интервалы времени между приемами пищи при диете № 17;
- а) 1-2 часа;
 - б) 3-4 часа;
 - в) 5-6 часов.
35. Какая цель диеты № 1

- а) возобновление функций желудочно-кишечного тракта;
 - б) возобновление слизистой оболочки желудка и двенадцатиперстной кишки;
 - в) нормализация моторики кишечника.
36. Продукты и блюда, усиливают перистальтику кишечника:
- а) слизистые супы;
 - б) отвары из черники;
 - в) грибы.
37. Продукты и блюда, которые уменьшают перистальтику кишечника:
- а) протертые каши;
 - б) сметана;
 - в) крошка.
38. Характерные признаки протекания энтероколитов:
- а) тошнота;
 - б) процессы брожения и гниения в кишечнике;
 - в) головокружение.
39. Усиление процессов брожения в кишечнике вызывают продукты богатые:
- а) белками;
 - б) жирами;
 - в) углеводами.
40. Какие виды жжения назначаются при энтероколитах?
- а) механические и химические;
 - б) химические и термические;
 - в) механические, химические, термические.
41. Какая диета назначается при энтероколитах?
- а) №1
 - б) №5
 - в) №2
42. При запорах назначают питание, стимулирующее какую функцию кишечника?
- а) движения;
 - б) секреторную;
 - в) всасывающую
43. Залечи диетотерапии при заболевании кишечника
- 2) предупреждение нарушений жирового обмена;
 - б) возобновление функций желудочно-кишечного тракта;
 - в) стимулирование обновляющих процессов в слизистой оболочке кишечника.
44. Свежевыжатые соки рекомендуют пить:
- а) перед едой;
 - б) время еды;
 - в) после еды.
45. Как влияют соки на аппетит:
- а) угнетают;
 - б) возбуждают;
 - в) не влияют.
46. Сок необходимо пить
- а) медленно, маленькими глотками;
 - б) быстро;
 - в) не имеет значения
47. Какой сок содержит больше углеводов?
- а) малиновый;
 - б) яблочный;
 - в) виноградный
48. Наибольшее количество витамина С содержит:

- з) яблочный сок;
 - б) сок из груш
 - в) апельсиновый сок
49. Наибольшее количество пектинов содержит:
- а) яблочный сок;
 - б) сок из груш
50. Наименьшее количество энергетической силы содержит
- а) грейпфрутовый сок;
 - б) персиковый сок;
 - в) виноградный сок.
51. В каком соке содержится наибольшее количество дубильных веществ?
- а) в яблочном;
 - б) в апельсиновом;
 - в) в черничном.
52. Лечебно-столовые минеральные воды применяются
- 2) только по назначению врача;
 - б) как по назначению врача, так и как столовый напиток;
 - в) как столовый напиток
53. Минеральная вода, которая имеет общую минерализацию 1 г/л, относится
- а) лечебной воде;
 - б) столовой воде;
 - в) лечебно-столовой воде.
54. Минеральная вода, которая имеет общую минерализацию 8 г относ
- а) лечебной воде;
 - б) столовой воде;
 - в) лечебно-столовой воде;
55. Содержание углекислого газа в лечебных водах, которые принимают вовнутрь, составляет:
- а) не более 0,5;
 - б) 05
 - в) не меньше 0,57
56. В гидрокарбонатных водах преобладают анионы:
- вс:
- 650
- в) HCO.
57. В «соленых» минеральных водах преобладают ионы:
-) натрия и хлора;
 - б) натрия и гидрокарбонатных ионов;
 - в) магния и хлора.
58. Курс лечения минерал
- 1) менее 3 недель
 - б) 3-6 недель.
 - в) 6-10 недель.
59. Выраженный мочегонный эффект имеют:
- а) слабо минерализованные воды;
 - б) средне минерализованные воды;
 - в) сильно минерализованные воды
60. Содержание органических веществ (гуминов, битумов) в минеральных водах больше чем 40 мг/л имеет:
- а) лечебное действие;
 - б) токсическое действие;
 - в) не имеет ни какого влияния

61. При хроническом гастрите с повышенной секрецией употребляют воды
- а) высокой минерализации;
 - б) средней минерализации;
 - в) малой минерализации.
62. Термальные воды имеют температуру:
- а) 21-35 °С;
 - б) 36-42 °С;
 - в) выше 42 °С.
63. Минеральные воды, которые относятся к сероводородным, должны иметь общий уровень сероводорода:
- а) меньше 5/5
 - б) 5-10;
 - в) больше 10 гл

Вопросы к зачету

1. Основные принципы диетпитания.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Реализация требований к механическому, химическому и термическому жеванию.
4. Принципы раздельного питания.
5. Характеристика лечебно-профилактического питания. Особенности рациона лечебно-профилактического назначения
6. Характеристика диеты № 1. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
7. Характеристика диеты № 2. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
8. Характеристика диеты № 5, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.
9. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7.
10. Характеристика диеты № 8, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
11. Характеристика диеты № 9, ее назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
12. Характеристика диеты № 10, ее назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
13. Характеристика диеты № 15, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.
14. Организация лечебно-профилактического питания при повышенной радиации.
15. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
16. Характеристика продуктов для функционального питания.
17. Характеристика вегетарианства,
18. Характеристика вегетарианства,
19. Характеристика теории сыроедения.
20. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.
21. Характеристика кембриджской диеты.
22. Роль жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном
23. Роль картофеля в лечебном питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля, их назначения при диете.
24. Роль блюд из кабачков и тыквы в диетическом питании. Технология приготовления суфле из тыквы и яблок.
25. Роль блюд из капустных овощей в диетпитании, Ассортимент и технология блюд из разных видов капусты (капуста тушеная с сыром, пудинг из цветной капусты)
26. Роль моркови в лечебном питании. Ассортимент и технология диетических блюд из морков

их назначение при диете

27. Особенности приготовления блюд из тушеных и запечек
28. Роль рыбы в диетпитании.
29. Технология приготовления блюда «паштет рыбный».
30. Особенности приготовления салатов и винегретов в диетпитании.
31. Роль морепродуктов в диетпитании. Способы кулинарной обработки.
32. Особенности приготовления диетических холодных блюд и закусок и рыбы.
33. Использование морских водорослей и экстрактов из них в лечебном профилактическом их овощей для разных диет.
34. Роль мяса и мясопродуктов в диетическом питании.
35. Ассортимент и технология приготовления диетических блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов.
36. Роль субпродуктов в диетпитании. Особенности технологии приготовления диетических блюд из субпродуктов
37. Ассортимент и особенности технологий диетических блюд из птицы. Подбор гарниров и соусов для разных диет.
38. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд и закусок для диетпитания,
39. Новый вид кисломолочных продуктов для диетического питания
40. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и сладких супов в диетпитании.
41. Ассортимент и технология приготовления соусов в диетпитании.
42. Особенности приготовления холодных соусов в диетическом питании, Особенности приготовления соусов молочных и сметанных в лечебном питании
43. Технология приготовления диетических холодных и сладких супов.
44. Технология приготовления супов пюре и супов кремов.
45. Особенности технологии приготовления блюд из круп в диетпитании.
46. Роль яиц в диетпитании, Способы кулинарной обработки для разных диет.
47. Использование молока и молочных продуктов в диетпитании.
48. Ассортимент и особенности приготовления диет блюд из сыра.
49. Вилы хлебобулочных изделий для диетического питания.
50. Особенности приготовления мучных печеных изделий для лечебного питания.
51. Роль напитков - чая, кофе, соков, вод в диетпитании
52. Сахар и его заменители, мел и кондитерские изделия в диетпитании.
53. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.
54. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос)	5	40
- тестирование	10	40
- контрольная работа	20	20
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3		Смысловой модуль № 4		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
5	15	5	15	5	15	5	35	100

Примечание. T1, T2, ... T4 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличные знания материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (до 10-15%)
74-60	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания, материала, но со значительным количеством недостатков, что минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Максимович, М.И. Техносила приготовления блюд для детского и лечебно профилактического питания: ужиное пособие / М. И. Максимович. — Мик: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. — ВМ 978985-503-7096. — Текст: электронный // Электрон сита РЕ ВООКЗ : р — ВУ Прикарпоок БорлуВАОдм
2. Трубин, И.А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорина. — Ставрополь : СФВРПОльский государственный аграрный университет, 2018. — 92 с. — 18ВМ 2227.8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечные система № — ВООКУ а. — ПУ
3. Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017, — 200 с. — 13 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ПРА — ВООК (ай. — Вывирулуилу рёбоокзвор ли/84899т
4. Левченко, М. Н. Технология диетического и' лечебно-профилактического питания | Электронный ресурс | : метод. указ. по выполнению лаб. работ по диет. «Технология диете, и лечебно-профилактик. питания» для стул. направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация обществен. питания» ОУ «бакалавриат» очной и заочной форм обучения / М. Н. Левченко, Л. А. Галушко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

Дополнительная:

1. Технология диетического и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс метод указ. по выполнению лаб. работ по диск, «Технология диетич. и лечебно-профилактического питания» для студ., направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» ОУ «бакалавриат» очной и заочной форм обучения/МН. Левченко, ЛА. Галушко; Мево образования науки ДИР, ГО ВПО «Донецкая, ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган. Барановского», Каф. технологии в ресторан. хозве.— Донецк: ДонНУЭТ, 2018. Лока. компьютерная сеть НБ ДонНУЭТ
2. Технология продукции диетического, лечебно-профилактического и детского питания [Электронный ресурс |: лекции по дисциплине /М.Н. Левченко; Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила туган-Барановского», Ф-т ресторан. -гостинич. бизнеса, каф. технол. в ресторан хоз-вс. — Донецк: ДонНУЭТ, 2016.

Электронные ресурсы:

1. Левченко М. Галушко Л.А. Технология диетического и лечебно-профилактического питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология диетического и лечебно-профилактического питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ОУ «бакалавриат» очной и заочной форм обучения/Левченко М.Н., Галушко Л.А. Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган: Барановского, кафедра технологии в ресторанном хозяйстве. Донецк: ДонНУЭТ, 2018-52.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система ОМИАВ [Электронный ресурс] - Версия 1.100. — Электрон.дан. [Донецк, 1999- |. - Локал, сеть Науч. б-ки ГО ВПО. `Донец.мац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. — Систем лребования ПК с процессором : MMпфмз ; транспорт. протоколы ТСРЛР и |РХ/ЗРХ в ред. Метозой ; мышь, — Загл. сокрана

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ООП бакалавриата перечень материально-технического обеспечения включает аудиторный фонд в соответствии с утвержденным расписанием с использованием мультимедийного демонстрационного комплекса кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф. (проектор, ноутбук).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Нетычук Владимир Петрович		Ст. Преподаватель	Донецкий коммерческий институт Инженер технолог общественного питания	-