

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет мехатроники и автоматизации

“УТВЕРЖДАЮ”

Декан ФМА

профессор, д.т.н. Щуров
Николай Иванович

“ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация и технология диетического и лечебно-профилактического питания

ООП: специальность 260501.65 Технология продуктов общественного питания

Шифр по учебному плану: ФТД.2

Факультет: мехатроники и автоматизации очная форма обучения

Курс: 4, семестр: 7

Лекции: 28

Практические работы: 28 Лабораторные работы: -

Курсовой проект: - Курсовая работа: - РГЗ: 7

Самостоятельная работа: 44

Экзамен: - Зачет: 7

Всего: 100

Новосибирск

2011

Рабочая программа составлена на основании Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению (специальности): 655700
Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания.(№ 183 тех/дс от 23.03.2000)

ФТД.2,

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология и организация пищевых производств протокол № 6 от 05.07.2011

Программу разработал

доцент, к.т.н.

Кушнерова Ольга Федоровна

Заведующий кафедрой

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

Ответственный за основную образовательную программу

профессор, к.э.н.

Главчева Светлана Ивановна

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Шифр дисциплины	Содержание учебной дисциплины	Часы
ФТД.2	Концептуальная записка по направлению подготовки дипломированного специалиста 655700 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" специальности 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания". ГОС № 183 тех/дс, утвержден 23.03.2000 г. Организация и технология диетического и лечебно-профилактического питания: "Общие вопросы питания здорового и больного человека. Основы лечебного питания. Основы технологии приготовления диетических блюд. Организация диетического и лечебно-профилактического питания."	100

2. Особенности (принципы) построения дисциплины

Таблица 2.1

Особенности (принципы) построения дисциплины

Особенность (принцип)	Содержание
Основания для введения дисциплины в учебный план по направлению или специальности	Решение Ученого совета электромеханического факультета, протокол № 4 от 25.05.2007 г.
Адресат курса	Для студентов 4 курса специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания".
Основная цель (цели) дисциплины	После успешного изучения материала дисциплины студент будет знать в сфере диетического и лечебно-профилактического питания: - значение основных компонентов пищи (белков, жиров, углеводов), витаминов и минеральных веществ для больного человека; - характеристику основных продуктов, используемых в диетическом и лечебно-профилактическом питании; - режимы питания; - методы и технологию кулинарной обработки продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания. - специализированное оборудование, используемое для приготовления диетических блюд. будет уметь: - правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно профилактического

	питания; - составит комплексные сбалансированные по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам) и калорийности суточные рационы питания для всех диет, используемых в предприятиях общественного питания: 1,2,5,7,8,9,10,15; - составлять сбалансированные рационы питания для лечебно-профилактического питания: для 1,2,2а,3,4,4а,4б,5 рационов; - провести бракераж диет блюд. - будет уметь работать с нормативно технологической литературой в сфере диетического и лечебно-профилактического питания
Ядро дисциплины	Основные темы изучения дисциплины: - характеристика продуктов, используемых в диетическом питании; - общая характеристика методов кулинарной обработки, используемых при производстве диетических блюд; - характеристика основных диет, рекомендуемых для предприятий общественного питания разных типов; - организация диетического питания в предприятиях открытой сети; - организация диетического питания в учебных заведениях; - организация лечебно-профилактического питания при санаторно-курортном лечении; - организация профилактического питания и диетического питания на промышленных предприятиях, характеристика рационов питания; " особенности технологии обработки сырья для приготовления диетических блюд; " особенности технологии приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий; " технология мучных кулинарных и кондитерских изделий в диетическом и лечебно-профилактическом питании; " специальное оборудование, используемое для организации диетического питания.
Связи с другими учебными дисциплинами основной образовательной программы	Дисциплина связана с другими дисциплинами подготовки специалиста, использует знания и умения предшествующих дисциплин. Предшествующие дисциплины: "Товароведение продовольственных товаров" - знание классификации продовольственных товаров, методов определения качества товаров, хранения и транспортирования. "Физиология питания" - представление о рациональной организации питания различных групп населения; умение формировать суточные рационы питания, сбалансированные по основным нутриентам, а также витаминам и минеральным веществам. "Санитария и гигиена питания" - знание основных санитарных и гигиенических требований к сырью, готовой продукции, условиям хранения и реализации.

	"Технология продукции общественного питания" (общая часть) - знание физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов. Последующие дисциплины: "Контроль качества кулинарной продукции и услуг в общественном питании" - знание факторов, формирующих качество продукции, методов комплексной оценки качества кулинарной продукции, систем качества, применяемых в России, порядок их разработки и внедрения. "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" - знание основ организации общественного питания, типов предприятий, НОТ, организацию материально-технической базы предприятия, организацию производства продукции, производственного процесса, формы и методы обслуживания и т.д. "Проектирование предприятий общественного питания" - знание общих положений проектирования предприятий общественного питания, принципов размещения предприятий общественного питания, технологических расчетов, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.
Требования к первоначальному уровню подготовки обучающихся	Дисциплина связана с другими дисциплинами подготовки специалиста, использует знания и умения предшествующих дисциплин. Предшествующие дисциплины: "Товароведение продовольственных товаров" - знание классификации продовольственных товаров, методов определения качества товаров, хранения и транспортирования. "Физиология питания" - представление о рациональной организации питания различных групп населения; умение формировать суточные рационы питания, сбалансированные по основным нутриентам, а также витаминам и минеральным веществам. "Санитария и гигиена питания" - знание основных санитарных и гигиенических требований к сырью, готовой продукции, условиям хранения и реализации. "Технология продукции общественного питания" (общая часть) - знание физико-химических процессов, происходящих при кулинарной обработке продуктов.
Особенности организации учебного процесса по дисциплине	Изучение дисциплины строится на основе сочетания разнообразных форм учебного процесса: лекций, практических и семинарских занятий, самостоятельной работы студентов с использованием различных видов контроля знаний (написание тестов: по текущему материалу и итоговый тест). Курс рассчитан на 100 часов: лекции -28: практические занятия- 28, самостоятельная работа -44, в т.ч. расчетно-графическая работа. Разработана тематика практических занятий, на которых студент работает со справочной и нормативно-технической документацией, составляет сбалансированные рационы

	диетического питания по различным диетам; дает анализ продуктам, входящим в состав блюд рациона; делает презентации. Разбирает теоретические вопросы по дисциплине, пишет тесты по текущим материалам.
--	--

3. Цели учебной дисциплины

Таблица 3.1

После изучения дисциплины студент будет

иметь представление	
1	О новых достижениях в области диетологии и лечебно-профилактическом питании (далее ЛПП).
2	О современных направлениях в области диетологии
знать	
3	Характеристику основных продуктов, используемых в диетическом питании
4	Характеристику диет (сбалансированных и несбалансированных)
5	О значении основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ для людей, имеющих определенные заболевания.
6	Особенности технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания: полуфабрикатов, блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки реализации для диетического и лечебно-профилактического питания.
7	Основные принципы диетического питания, при различных заболеваниях
8	Об организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания, учебных заведениях, в санаториях курортов.
9	Об организации диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях
уметь	
10	Составлять рационы питания для сбалансированных диет и рационов лечебно- профилактического питания
11	Анализировать набор продуктов, входящих в состав диет и рационов ЛПП
12	Определять химический состав кулинарной продукции и блюд
13	Работать с нормативно-технологической литературой, сборниками рецептур блюд, справочниками химического состава продуктов, картотекой блюд диетического питания
иметь опыт (владеть)	
14	Использования современной литературы по вопросам диетологии, справочных материалов по химическому составу продуктов и готовых блюд,
15	Использования сборника рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания.
16	Работы в Интернет по поиску официальной информации по вопросам диетического и лечебно-профилактического питания.

4. Содержание и структура учебной дисциплины

Лекционные занятия

Таблица 4.1

(Модуль), дидактическая единица, тема	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 7		
Модуль: Общие вопросы питания здорового и больного человека		
Введение в дисциплину. Предмет и задачи дисциплины Концепция сбалансированного питания А.А.Покровского	1	1, 2
Значение основных компонентов пищи в питании больного человека: Белков, жиров, углеводов.	2	4, 5
Значение витаминов и минеральных веществ в питании больного и здорового человека	2	4, 5
Значение жидкости и хлорида натрия в питании больного и здорового человека	1	4, 5
Модуль: Основы лечебного питания		
Значение лечебного питания в лечении и профилактике заболеваний. Принципы диетической терапии. Общие требования, предъявляемые к построению диет	-1	4, 7
Классификация и характеристика диет Лечебное питание при отдельных заболеваниях	2	4, 7
Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании: мясо и мясные продукты; рыба и нерыбные продукты моря; молоко и молочные продукты; хлеб в лечебном питании; крупы и макаронные изделия в лечебном питании; сахаристые продукты и сахарозаменители в лечебном питании; жиры; чай и кофе, поваренная соль в лечебном питании; плоды и овощи в лечебном питании; специи в лечебном питании	3	13, 3
Разгрузочные дни и диеты. Специальные диеты: сыро-овощные и вегетарианские.	1	4, 7
Модуль: Особенности технологии приготовления диетических блюд.		
Технология приготовления холодных блюд и закусок	1	12, 6
Технология приготовления супов: слизистые супы; протертые на крупяном отваре; молочные; вегетарианские на овощном отваре; пюреобразные на овощном отваре; заправочные вегетарианские и другие.	2	13, 14, 15, 6
Технология горячих блюд (вторых): мясные; из птицы и кролика; из телятины, баранины и свинины; блюда из суб-продуктов; из мясного фарша; рыбные блюда; блюда из яиц и творога	3	13, 14, 15, 6
Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий и	3	13, 14, 15, 6

зернобобовых; блюда и гарниры из овощей; сладкие блюда. Блюда с добавлением отрубей. Новые диетические продукты.		
Модуль: Организация диетического и лечебно-профилактического питания		
Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания, учебных заведениях.	2	12, 15, 16, 8, 9
Организация диетического питания в санаториях курортов, санаториях-профилакториях	2	15, 16, 8, 9
Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.	2	15, 16, 8, 9

Практические занятия

Таблица 4.2

(Модуль), дидактическая единица, тема	Учебная деятельность	Часы	Ссылки на цели
Семестр: 7			
Модуль: Общие вопросы питания здорового и больного человека			
Предмет и задачи дисциплины Концепция сбалансированного питания А.А.Покровского Значение основных компонентов пищи в питании больного человека: белков, жиров, углеводов	Семинарское занятие. Опрос по теме. Презентация по теме: значение белков, жиров, углеводов в питании больного человека. Презентацию делают студенты.	2	1, 2, 4, 5
Значение витаминов и минеральных веществ в питании больного и здорового человека Значение жидкости и хлорида натрия в питании больного и здорового человека	Семинарское занятие. Опрос по теме. Презентация по теме: витамины, минеральные вещества в питании больных людей. Вода и поваренная соль в питании человека. Презентацию делают студенты.	2	1, 2, 4, 5
Модуль: Основы лечебного питания			
Значение лечебного питания в лечении и профилактике заболеваний. Принципы диетической терапии. Общие требования, предъявляемые к построению диет	Практические занятия. Опрос по теме. Индивидуальные занятия по составлению суточных рационов питания	6	3, 4, 7

Классификация и характеристика диет Лечебное питание при отдельных заболеваниях	Диеты 1,2,5, 7,8,9,10,15 Специальные диеты. Написание теста.		
Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании: мясо и мясные продукты; рыба и нерыбные продукты моря; молоко и молочные продукты; хлеб в лечебном питании; крупы и макаронные изделия в лечебном питании; сахаристые продукты и сахарозаменители в лечебном питании; жиры, чай и кофе, поваренная соль в лечебном питании; плоды и овощи в лечебном питании; специи в лечебном питании.	Семинарское занятие. Опрос по теме. Презентация по теме: характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Презентацию делают студенты. Работа со справочником химического состава пищевых продуктов.	6	3, 4, 7
Модуль: Особенности технологии приготовления диетических блюд.			
Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления супов: слизистые супы; протертые на крупяном отваре; молочные; вегетарианские на овощном отваре; пюреобразные на овощном отваре; заправочные вегетарианские и другие. Технология горячих блюд (вторых): мясные; из птицы и кролика; из телятины, баранины и свинины; блюда из субпродуктов; из мясного фарша; рыбные блюда; блюда из яиц и творога. Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий и зернобобовых; блюда и гарниры из овощей; сладкие блюда. Блюда с добавлением отрубей. Новые диетические продукты	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления супов: слизистые супы; протертые на крупяном отваре; молочные; вегетарианские на овощном отваре; пюреобразные на овощном отваре; заправочные вегетарианские и другие. Технология горячих блюд (вторых): мясные; из птицы и кролика; из телятины, баранины и свинины; блюда из субпродуктов; из мясного фарша; рыбные блюда; блюда из яиц и творога. Блюда и гарниры из круп, макаронных изделий и зернобобовых; блюда и	6	13, 14, 15, 6

	гарниры из овощей; сладкие блюда. Блюда с добавлением отрубей. Новые диетические продукты		
Модуль: Организация диетического и лечебно- профилактического питания			
Организации диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания, учебных заведениях. Организация диетического питания в санаториях курортов, санаториях- профилакториях. Организация диетического и лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях, в связи с особо вредными условиями труда.	Семинарское занятие. Опрос по теме. Презентация по теме: Организация диетического и лечебно- профилактического питания Работа с документами по теме: прика-зы соответствующих министерств, Постановления правительства РФ. Зачет	6	14, 15, 16, 8, 9

5. Самостоятельная работа студентов

Семестр- 7, Подготовка к зачету

Время, планируемое для подготовки к зачету -15 часов

Зачет по курсу "Организация и технология диетического и лечебно-профилактического питания" проводится в следующем порядке: если студент по всем формам занятий в семестре набрал количество баллов выше минимального уровня, то ему автоматически проставляется зачет.

Если студент набирает количество баллов ниже минимального уровня, зачет он сдает устно.

Вопросы к зачету

1. Введение в дисциплину. Предмет и задачи дисциплины. Концепция сбалансированного питания А.А.Покровского.
2. Значение основных компонентов пищи в питании больного человека: белков, жиров, углеводов.
3. Значение витаминов и минеральных веществ в питании больного и здорового человека
4. Значение жидкости и хлорида натрия в питании больного и здорового человека
5. Молоко и молочные продукты в диетическом питании; яйца, мясо и мясные продукты;
6. Рыба и продукты моря, хлеб в лечебном питании;
7. Крупы и макаронные изделия в лечебном питании;
8. Сахар и сахаристые продукты в лечебном питании;
9. Сахарозаменители в лечебном питании;
10. Жиры в лечебном питании;
11. Чай и кофе в лечебном питании;

12. Поваренная соль в лечебном питании;
13. Значение фруктов и овощей в лечебном питании;
14. Лечебная минеральная вода.
15. Использование специй в лечебном питании
16. Значение белка в питании здорового и больного человека;
17. Значение жира в питании здорового и больного человека;
18. Значение углеводов в питании здорового и больного человека;
19. Значение жидкости в питании здорового и больного человека;
20. Значение витаминов в питании здорового и больного человека;
21. Минеральные вещества и их роль в диетическом питании;
22. Роль хлорида натрия в питании больного человека
- Рекомендации по приготовлению блюд диетического питания:
23. Холодные блюда: Бутерброды, салаты и винегреты
24. Горячие супы: Заправочные супы (борщи, щи, рассольники; супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями);
25. Супы молочные. Супы - пюре. Супы-кремы.
26. Супы холодные. Супы сладкие.
27. Блюда из картофеля и овощей (отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные);
28. Блюда из круп, яиц, творога;
29. Блюда из рыбы и морепродуктов;
30. Блюда из мяса и мясных продуктов; Блюда из птицы и кролика.
31. Сладкие блюда. Напитки (чай, кофе, какао).
32. Молоко, кисломолочные продукты.
33. Мучные блюда.
34. Соусы.
35. Организация диетического питания в специализированных столовых открытого типа (диетические столовые).
36. Организация диетического питания в столовых образовательных учреждений (вузы, колледжи, техникумы, школы).
37. Организация диетического и профилактического питания в предприятиях общественного питания при промышленных предприятиях.
38. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
39. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов питания.
40. Организация диетического и лечебно-профилактического питания при санаторно-курортном лечении;
41. Бракераж диетических блюд.
42. Формы обслуживания. Нормативная документация по организации диетического, профилактического и лечебно-профилактического питания.

Семестр- 7, РГЗ

Время , планируемое на выполнение РГЗ - 9 часов.

Цель работы: закрепить знания о диетическом и лечебно-профилактическом питании; принципах составления комплексных приемов пищи, сбалансированных по основным компонентам (белкам, жирам, углеводам, витаминов и минеральных веществ) и калорийности; о режимах питания и распределении между отдельными приемами суточной нормы пищевых веществ по отдельным диетам; о принципах подбора блюд при составлении комплексных приемов пищи; химическом составе пищевых продуктов и блюд; о влиянии на организм больного человека отдельных пищевых компонентов; о значении режима питания в диетологии и о последствиях его нарушения.

Содержание работы: В работе необходимо дать общий обзор в рамках выбранной темы, привести анализ имеющихся данных в печатных и электронных источниках информации. В соответствии с темой задания определить суточную потребность в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и суточную энергетическую ценность рациона диеты. Необходимо определить режим питания и провести распределение пищевых веществ по приемам пищи, учитывая предельно допустимые значения отклонений от нормы. Описать принципы подбора блюд на каждый прием пищи; химический состав пищевых продуктов и блюд, включенных в суточный рацион; обосновать выбранный режим питания. Описать методы щажения, используемые в диете

Сделать выводы по всей работе и в конце привести список используемой литературы.

Работа оформляется на листах формата А4. Защита работы предусматривает собеседование с преподавателем и обоснование указанных в работе выводов, положений и принятых решений. Общий объем 12-15 страниц.

Основные направления РГЗ

Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 1. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 2. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда и другие

Примерная структура расчетно-графического задания по курсу

Рациональное, сбалансированное диетическое питание. Суточный рацион. Диета 15. Режим питания. Запрещенные и рекомендуемые продукты и блюда.

Введение

1. Основные принципы диетического питания. Характеристика диеты 15.
2. Выбор режима питания, его обоснование.
3. Распределение суточной нормы потребления питательных веществ по приемам пищи.
4. Структура меню для отдельных приемов пищи, его обоснование
5. Особенности тепловой обработки продуктов питания.
6. Составление сбалансированного суточного рациона питания, состоящего из комплексных приемов пищи, сбалансированных по основным компонентам пищи.
7. Характеристика продуктов, входящих в состав рационов диеты.
8. Определение потерь питательных веществ при тепловой обработке продуктов.
9. Определение потерь питательных веществ при усвояемости организмом.

Выводы и предложения

Список используемой литературы

Семестр- 7, Подготовка к занятиям

Время, планируемое на подготовку к занятиям - 20 часов.

Подготовка к занятиям проходит самостоятельно. Студент готовится по вопросам, разработанным к каждому занятию, используя указанную литературу. Затем эти вопросы выносятся на зачет.

Пример вопросов к занятию №1.

1. Введение в дисциплину. Предмет и задачи дисциплины. Концепция сбалансированного питания А.А.Покровского.
2. Значение основных компонентов пищи в питании больного человека: белков, жиров, углеводов

6. Правила аттестации студентов по учебной дисциплине

Практические занятия по дисциплине состоят из двух частей:

- теоретической (теоретический материал, презентация);
- практической (составление рационов питания по диетам и рационам лечебно-профилактического питания).

Практические и теоретические знания студентов оцениваются в баллах.

В ходе изучения дисциплины для проверки текущих знаний запланировано проведение 3 работы, которые выполняются студентами на практических занятиях.

Правила оценивания навыков студентов в баллах в ходе практического занятия студент может получить от 6 до 10 баллов. Количество баллов, набранное студентом в течение семестра, рассчитывается как сумма баллов за все теоретические, практические занятия и контрольные работы (тесты).

Если студент не присутствовал на практическом занятии, то набранное им количество баллов снижается на 1 балл при последующей его отработке.

Сдача контрольных работ (тестов) является необходимым условием допуска к зачету. Если студент во время семестра имеет задолженность хотя бы по одной контрольной работе, к зачету он не допускается.

В дисциплине предусмотрено 10 семинарских занятий. Общее количество баллов рассчитывается как среднее арифметическое за все семинарские занятия в течение семестра. Максимальное количество баллов за семинарские занятия - 50, минимальное - 30.

Обязательным условием допуска к зачету является выполнение всех семинарских занятий.

Выполнение расчётно-графического задания оценивается в диапазоне от 6 до 10 баллов.

Зачет по курсу "Организация и технология диетического и лечебно-профилактического питания" проводится в следующем порядке: если студент по всем формам занятий в семестре набрал количество баллов выше минимального уровня (58 баллов), то ему автоматически проставляется зачет.

Если студент набирает количество баллов ниже минимального уровня, зачет он сдает устно.

7. Список литературы

7.1 Основная литература

В печатном виде

1. Гурвич М. М. Лечебное питание : полный справочник / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. - М., 2011. - 797, [1] с.

7.2 Дополнительная литература

В печатном виде

1. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена : [учебное пособие для среднего и начального профессионального образования] / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - М., 2004. - 190, [1] с. - Рекомендовано МО.

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

В печатном виде

1. Физиология питания : [методические указания к практическим и семинарским занятиям для 3-го курса по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" очной и заочной форм обучения] / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2009. - 81, [1] с. : табл.

2. Картоoteca химического состава блюд диетического и школьного питания : справочные таблицы для 3-4 курсов ФМА очного и заочного отделений по специальности 260501 - Технология продуктов общественного питания / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2010. - 176, [1] с. : табл.

В электронном виде

1. Физиология питания : [методические указания к практическим и семинарским занятиям для 3-го курса по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" очной и заочной форм обучения] / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2009. - 81, [1] с. : табл.. - Режим доступа:

<http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2009/3624.pdf>

2. Картоoteca химического состава блюд диетического и школьного питания : справочные таблицы для 3-4 курсов ФМА очного и заочного отделений по специальности 260501 - Технология продуктов общественного питания / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. О. Ф. Кушнерова]. - Новосибирск, 2010. - 176, [1] с. : табл.. - Режим доступа:

http://www.library.nstu.ru/fulltext/metodics/2010/2010_3791.pdf

9. Контролирующие материалы для аттестации студентов по дисциплине **Контролирующие материалы (к занятиям 3,4,5).**

Задача №1

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при хроническом нефрите с выраженной почечной недостаточностью.

Виды тепловой обработки: все блюда готовятся без соли; используются отваривание, запекание, легкое обжаривание.

Рекомендуемые блюда и продукты : супы овощные, а также с крупами,; молоко, сливки, кефир, сметана, сливочное и растительное масло; крупы и макаронные изделия без ограничений (кроме бобовых); свежие фрукты и овощи; петрушка, укроп, сушеные фрукты, компоты, кисели, желе, сахар, мед, несоленый хлеб, оладьи и блины на дрожжах и без соли, напитки, слабый чай с лимоном, соки фруктов и ягод, томатный, отвар шиповника, овощи, картофель и свежие овощи в виде различных блюд, вываренный и обжаренный лук - в блюда, овощные салаты и винегреты с растительным маслом.

Перечислить:

Запрещенные блюда и продукты _____ :

Режим питания _____ :

Задача №2

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается При острых заболеваниях кишечника, сопровождающихся поносами. А также показана при обострении хронических заболеваний кишечника.

Перечислить:

Виды тепловой обработки _____ :

Виды щажения _____.

Рекомендуемые блюда и продукты:

Режим питания: дробный прием пищи 5-6 раз в день.

Запрещенные блюда и продукты: молоко, сливки, бобовые и макаронные, сахаристые и кондитерские изделия, закуски, консервы, пряности и копчености, соленые продукты, овощи и фрукты, черный хлеб, жирные сорта мяса и рыбы, газированные напитки, холодные блюда,

Задача №3

Указать диету по приведенным данным:

№Диеты _____

Назначается при остром гепатите и холецистите, обострение хронического гепати-та, холецистита и желчнокаменной болезни, цирроз печени.

Рекомендуемые продукты: хлеб пшеничный из муки высшего и I сорта подсушенный, вчерашней выпечки; супы вегетарианские с протертыми овощами, супы-пюре, кремы, молочные супы пополам с водой; мясо, птица: нежирные сорта говядины, курица, индейка, кролик в отварном, паровом виде, изделия из котлетной массы (суфле, кнели, пюре);рыба: нежирные сорта в отварном виде куском или изделия из котлетной массы;яйца: белковые омлеты паровые и запеченные; крупы: каши на молоке пополам с водой из манной крупы, риса протертые, из гречневой крупы, гречневой муки;о вощи в отварном виде, протертые ;фрукты, ягоды спелые, мягкие, сладкие в сыром и протертом виде;напитки: чай с лимоном, молоком, сладкие фруктовые и ягодные соки

Перечислить:

Виды щажения:

Запрещенные продукты:

Режим питания: дробный прием пищи 5-6 раз в день.

Задача №4

Указать диету по приведенным данным:

№ Диеты _____

назначается при запорах, различного происхождения, геморрое, трещинах прямой кишки.

Перечислить:

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты:

Запрещенные продукты: хлеб и мучные изделия из муки высших сортов, сдобное тесто, протертые каши, кисели, какао, шоколад, крепкий чай и кофе, грибы, лук, чеснок, редька, редис, репа, кулинарные жиры, бараний, говяжий и свиной жир; жирные и острые блюда, копчености; мед, варенье, мармелад, пастила, молочная карамель; острые и жирные соусы, хрен, горчица, перец

Режим питания: дробный прием пищи 5-6 раз в день.

Задача №5

Указать диету по приведенным данным:

№ Диеты _____

Назначается при туберкулезе легких, костей, лимфатических узлов при затихании обострения; понижении общего питания и реактивности организма в период реконвалесценции после инфекционных болезней, травм и операций; анемии (с ограничением жира).

Перечислить:

Виды тепловой обработки:

Рекомендуемые продукты:

Запрещенные продукты: жирные торты, пирожные с кремом, мясные (бараний, говяжий) жиры.

Режим питания: дробный прием пищи 5 раз в день.

Задача №6

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при острых инфекционных заболеваниях ангины; после операций на мягких тканях, костях, щитовидной железе.

Виды щажения: химическое щажение (варка на воде или на пару), механическое щажение.

Указать

Режим питания:

Запрещенные продукты

Рекомендуемые продукты: хлеб пшеничный вчерашний или подсушенный, несдобные сухари, сухое печенье, бисквит, блюда из нежирных сортов в мелкорубленном виде - паровые из говядины и курицы, отварные из телятины, кроликов, цыплят, заливное протертое мясо, нежирная куском или в рубленном виде, отварная, паровая, заливная, всмятку, паровой омлет, простокваша, ацидофилин, кефир, творог нежирный в протертом сыром и запеченном виде,

нежирная сметана и молоко в блюдах, сыр неострый тертый.: каши на воде пополам с молоком, пудинги из манной крупы, риса, молотой гречневой крупы и геркулеса, некрепкие мясной и рыбный бульоны, овощные навары с разрешенными протертыми овощами, крупами (манной, рисовой, овсяной), вермишелью, лапшой, молочные (при переносимости), фрукты и ягоды в протертом виде, печеные яблоки, протертые компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; сахар, мед, варенье, мармелад, пастила, чай, кофе, какао на воде с молоком (при переносимости), фруктовые и овощные соки, отвар шиповника.

Задача №7

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при заболевании сердечно-сосудистой системы в стадии компенсации или при нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-II А степени).

Перечислит:

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты:

Запрещенные продукты: Свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины, жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы, соленые сыры, мясные и кулинарные жиры, бобовые (горох, фасоль), квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы, мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зернами, шоколад, пирожные, на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, хрен, горчица, крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки.

Режим питания: дробный прием пищи 5 раз в день.

Задача №8

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при легкой и средней степени тяжести сахарного диабета в качестве пробной диеты больным с нормальным или слегка избыточной массой тела, не получающим инсулин или получающим его в небольших дозах.

Виды щажения: механическое и химическое

Рекомендуемые продукты: хлеб ржаной, пшеничный 2-го сорта, белково-пшеничный, белково-отрубной, супы из некрепких нежирных бульонах (мясном, грибном, рыбном), с картофелем, овощами фрикадельками, борщ, щи, свекольник, окрошка; нежирное мясо, кролик, куры отварные или тушеные, рыба нежирная преимущественно в отварном или запеченном виде, яйца в вареном или жареном виде (2шт. в день); молоко, кефир, простокваша, нежирный творог, несоленый и нежирный сыр,); сливочное и растительное масло; каши из гречневой, перловой, ячневой, пшенной и овсяной круп; капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны; ограниченно картофель, морковь, свекла, зеленый горошек; кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде; чай, компоты, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, томатный сок, соки любых несладких свежих фруктов и ягод.

Перечислить

Запрещенные продукты:

Режим питания:

Задача №9

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в период выздоровления после резкого обострения и при нерезком обострении; нерезком обострении хронического гастрита с сохраненной или повышенной секрецией; острым гастритом в период выздоровления.

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты: супы из протертых овощей на морковном, картофельном отваре, молочные супы из протертых или хорошо разваренных круп (геркулес, манная, рис и др.), вермишели с добавлением протертых овощей, молочные супы-пюре из овощей; суп, хлеб пшеничный из муки высшего и 1-го сорта вчерашней выпечки или подсушенный; сухой бисквит, печенье сухое, 1-2 раза в неделю хорошо выпеченные несдобные булочки, мясо и птица (нежирные, без сухожилий, фасций, кожи у птиц), паровые и отварные блюда из говядины, молодой нежирной баранины и обрезной свинины, кур, кнели, суфле, пюре, зразы; бефстроганов из вареного мяса, рыба нежирные виды без кожи, куском или в виде котлетной массы, молоко, сливки, некислый кефир, простокваша, ацидофилин, яйца (всмятку, паровой омлет), крупы манная, рис, гречневая, овсяная, картофель, морковь, свекла, цветная капуста, меренги, снежки, сливочный крем, молочный кисель. Сахар, мед, некислый варенье, зефир, пастила. Некрепкий чай, чай с молоком, сливками, слабые какао и кофе с молоком. Сладкие соки из фруктов и ягод. Отвар шиповника

Перечислит:

Запрещенные продукты:

Режим питания: дробный прием пищи 5-6 раз в день.

Задача 10

Указать диету по приведенным данным

Диета №

Назначается при острых и хронических заболеваниях кишечника в период обострения, а также в сочетании с заболеваниями желудка, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы.

Виды щажения: температурное, механическое и химическое.

Рекомендуемые продукты: хлеб пшеничный из муки высшего или I сорта вчерашней выпечки или подсушенный; супы на слабом мясном, рыбном бульоне и овощном отваре с хорошо разваренной и протертой крупой или мелко нашинкованными и хорошо разваренными овощами, а также фрикадельками, кнелями; мясо, курица, индейка в рубленом виде паровые или отварные; рыба - нежирные сорта куском, рубленая, отварная или паровая; молочные продукты - молоко, сливки, сметана, добавляемые в блюдо, кефир, ацидофилин, простокваша, везеприготовленный творог; яйца - 1-2 яйца в день в виде омлета или всмятку; крупы различные в виде хорошо разваренных каш, на воде или с добавлением 1/3 молока; овощи - картофель, морковь, цветная капуста вареные и протертые; фрукты спелые и сладкие сорта ягод без кожуры; соусы на слабом мясном, рыбном бульоне, молочные; напитки - чай, кофе, какао на воде или молоке.

Перечислить:

Запрещенные продукты:

Режим питания:

Задача №11

Указать диету по приведенным данным:

Диета №

Назначается при заболевании сердечно-сосудистой системы с резко выраженной недостаточностью кровообращения (IIБ-III стадии).

Перечислить

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты:

Запрещенные продукты: хлеб и печенье обычной выпечки, жирные и жилистые баранина, гусь, утка, колбасы, копчености, консервы, нежирная рыба, цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сыр, мясные и кулинарные жиры, перловая, пшено, макароны, бобовые, овощи: квашеные, соленые, маринованные; ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, изюм, шоколад, изделия с кремом, крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки, минеральные воды, богатые натрием.

Режим питания:

Задача №12

Указать диету по приведенным данным:

Диета № _____

Назначается при ожирении (основная диета).

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты: хлеб ржаной, пшеничный из муки грубого помола, (в диетах № 8а и 8б хлеб исключается); супы преимущественно на овощном отваре, допускается на слабом мясном, рыбном или грибном бульоне, но не чаще 3 раз в неделю; мясо и птица нежирных сортов в отварном, запеченном или тушеном виде, говяжьи сардельки, заливное; нежирные виды рыбы в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде, морепродукты (креветки, морская капуста и др.); яйца вареные и в виде омлеты; творог, сыр нежирных видов и сортов; сливочное и растительное масло ограничено; с ограничением можно использовать гречневую, ячневую и перловую крупы в виде рассыпчатых каш; овощи и фрукты используются широко (картофель ограниченно), почти во всех видах (кроме маринованных и соленых), частично обязательно сырыми; кисло-сладкие ягоды, желе, компоты с использованием ксилита или сорбита вместо сахара; чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара.

Перечислить

Запрещенные продукты:

Режим питания:

Задача №13

Указать диету по приведенным данным:

Диета №

Назначается при остром нефрите в период выздоровления (с 3-4-й недели лечения), хроническом нефрите вне обострения и недостаточности почек.

Виды щажения: механическое и химическое.

Рекомендуемые продукты: вегетарианские с овощами, крупой, картофелем; фруктовые, ограничено - молочные, , хлеб и мучные изделия: бессолевой хлеб, блинчики, оладьи на дрожжах и без соли. мясо и птица, нежирные говядина, телятина, мясная и обрезная свинина, баранина, кролик, курица, индейка, рыба, нежирная, молоко, сливки, кисломолочные напитки, творог и творожные блюда с морковью, яблоками, рисом; сметана, яйца, различная крупа (в частности, саго, рис, кукурузная, перловая) и макаронные изделия в любом приготовлении, чай, некрепкий кофе, соки фруктовые и овощные. Отвар шиповника.

Указать
Запрещенные продукты:
Режим питания:

Задача №14

Указать диету по приведенным данным:

Диета №

Назначается при различных заболеваниях, не требующие специальных лечебных диет и без нарушений состояния пищеварительной системы. Это переходная к обычному питанию диета в период выздоровления и после пользования лечебными диетами.

Виды щажения:

Рекомендуемые продукты: Хлеб пшеничный и ржаной, мучные изделия. Борщ, щи, свекольник, рассольник; молочные овощные и крупяные супы на мясном, рыбном бульонах, отваре грибов и овощей; фруктовые. Мясные и рыбные блюда различного кулинарного приготовления; сосиски, сардельки, вареные колбасы. Молоко и молочные продукты в натуральном виде и в блюдах. Обязательное включение кисломолочных продуктов. Яйца в отварном виде и в блюдах. Блюда из различной крупы, макаронных изделий, бобовых. Овощи и фрукты в сыром виде и после тепловой обработки. Зелень. Фруктовые и овощные соки, отвар шиповника и пшеничных отрубей. Чай, кофе, какао. Масло сливочное, коровье, топленое, растительные масла; ограниченно - маргарины.

Указать

Запрещенные продукты:

Режим питания: 4 раза в день.

Задача №15

Указать диету по приведенным данным:

Диета №

Назначается при резком обострении язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в первые 6-8 дней лечения; резком обострении хронического гастрита в первые дни лечения; острым гастрите на 2-4-й день лечения.

Рекомендуемые продукты: супы слизистые из манной, овсяной, рисовой, перловой круп с добавлением яично-молочной смеси, сливок, сливочного масла; хлеб и мучные изделия, нежирная говядина, телятина, кролик, курица, индейка, рыба, паровое суфле 1 раз в день (вместо мяса) из нежирных видов рыб, отваренных без кожи; молоко, сливки, паровое суфле из свежеприготовленного протертого творога, яйца, плоды, сладкие блюда и сладости.

Кисели и желе из сладких яблок и фруктов. Сахар, мед. Молочный кисель, некрепкий чай с молоком или сливками, соки из свежих фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, отвар шиповника, жиры свежее сливочное и рафинированные растительные масла добавляют в готовые блюда.

Перечислить

Виды щажения:

Запрещенные продукты:

Режим питания: