



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

### ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем медицины  
протокол от 26.05.2023 № 5

Председатель \_\_\_\_\_ А.С. Федонников

### УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного  
здоровья, здравоохранения и гуманитарных  
проблем медицины

\_\_\_\_\_ А.С. Федонников  
«29» мая 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологии продукции лечебного питания

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки	19.04.01 Биотехнология
Форма обучения	очная
Срок освоения ОПОП	2 года
Кафедра	фармацевтической технологии и биотехнологии

### ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической  
конференции кафедры фармацевтической  
технологии и биотехнологии от «24» апреля  
2023 г. № 7.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Д.В. Тупикин

### СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора департамента  
организации образовательной деятельности  
\_\_\_\_\_ Д.Ю. Нечухраная

«27» апреля 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	3
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	4
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	6
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	6
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	6
5.5. Лабораторный практикум	7
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	8
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	9
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	10
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	11

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии продукции лечебного питания» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утвержденного Ученым Советом университета 23 мая 2023 г. протокол №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10.08.2021 №737.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** формирование у обучающихся навыков разработки диетических рационов с учетом индивидуальных особенностей организма, включения в диеты специализированных компонентов в качестве физиологических стимуляторов и антидотов, направленных на коррекцию нарушенных функций основных регулирующих систем организма.

### Задачи:

- формирование и углубление знаний о физиологических основах питания здорового и больного человека; видах питания; принципах диетического питания; номенклатуры диетических столов, системы стандартных и нестандартных диет;
- применение знаний об особенностях лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания;
- формирование навыков нутритивной поддержки организма человека в различных состояниях, создания индивидуальных рационов питания; включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

### Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
	ПК-1 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности
ИД <sub>ПК-1.1</sub> Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности биотехнологической продукции	
ИД <sub>УК 4.2</sub> Разрабатывает новый ассортимент биотехнологической продукции питания различного назначения	

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.В.ОД.3 «Технологии продукции лечебного питания» относится к вариативным дисциплинам обязательной части Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания при получении высшего образования, а также при освоении следующих дисциплин магистратуры «Методология научных исследований в пищевой биотехнологии», «Биотехнологии и технологии высокотехнологичных производств»; «Пищевая безопасность и организация НАССР».

#### 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
Лекции (Л)	20	20
Практические занятия (ПЗ),	20	20
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)	24	24
<b>Внеаудиторная работа</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	3
	экзамен (Э)	
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>108</b>
	ЗЕТ	<b>3</b>

#### 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1	2	3	4
	<b>ПК-1</b>	Раздел 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического пи-	Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с повышенным содержанием белка

		тания	(ВБД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд
	<b>ПК-1</b>	Раздел 2. Особенности нестандартных диет.	Хирургические диеты Разработка рационов питания для специальных диет.

### 5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	3	Раздел 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания	14	12	12	22	60	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
2	3	Раздел 2. Особенности нестандартных диет.	6	12	8	22	48	Собеседование, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач.
<b>ИТОГО:</b>			<b>20</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
1	Лекция 1. Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
2	Лекция 2. Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
3	Лекция 3. Основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.	2
4	Лекция 4. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Особенности приготовления блюд.	2
5	Лекция 5. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд	2
6	Лекция 6. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд.	2
7	Лекция 7. Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВБД). Особенности приготовления блюд	2
8	Лекция 8 Хирургические диеты	2
9	Лекция 9. Специальные диеты	2

10	Лекция 10. Специальные диеты	2
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

#### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№ п/п	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
		№3
1	2	3
	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания</b>	
1	Тема 1 Разработка рационов питания для стандартных диет	12
	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	
2	Тема 2. Разработка рационов питания для специальных диет.	8
<b>ИТОГО</b>		<b>20</b>

#### 5.5. Лабораторный практикум

№ п/п	Название тем лабораторных работ	Кол-во часов в семестре
		№3
1	2	3
	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания</b>	
1	Тема 1. Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для стандартных диет	12
2	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	
	<b>Тема 2. Технологии приготовления блюд для нестандартных диет</b>	12
<b>ИТОГО</b>		<b>24</b>

#### 5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	3	<b>РАЗДЕЛ 1. Система стандартных диет. Технологии блюд для диетического лечебного и диетического профилактического питания.</b>	<i>Самостоятельная аудиторная работа:</i> работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания. <i>Самостоятельная внеаудиторная работа:</i> Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуального или коллективного).	22
2	3	<b>РАЗДЕЛ 2. Особенности нестандартных диет.</b>	<i>Самостоятельная аудиторная работа:</i> работа со справочными источниками, контроль знаний; работа с обучающими программами, проблемные задания. <i>Самостоятельная внеаудиторная работа:</i> Подготовка к занятию, текущему контролю в соответствии с методическими указаниями; разработка алгоритмов технологического процесса; Изучение темы, выполнение заданий и упражнений по теме. Решение ситуационных задач (индивидуальной или коллективной).	22
<b>ИТОГО</b>				<b>44</b>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 2)
2. Оценочные средства для проведения текущего контроля
3. Ситуационные задачи по разделам дисциплины (на образовательном портале)
4. Мультимедийные презентации по разделам дисциплины (на образовательном портале)

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания» в полном объеме представлен в Приложении 1.

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Технологии продукции лечебного питания» проводится промежуточная аттестация в форме *зачета*.

## 8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.1. Основная литература

#### Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6.	100
2	Селезнева, И. С. Гомеостаз и питание человека = Homeostasis and human nutrition : учебное пособие / И. С. Селезнева, Т. В. Глухарева ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2021. - 116 с. - ISBN 978-5-7996-3314-1. -	100

#### Электронные источники

№	Издания	
1	2	
1	Погожева, А. В. Ешь, пей, не болей. Уникальные принципы геродиеттики и героатрии - здорового лечебного питания в пожилом возрасте : научно-популярное издание / А. В. Погожева. - Москва : ТД ДеЛи, 2021. - 286 с. - ISBN 978-5-6043843-8-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1838811">https://znanium.com/catalog/product/1838811</a> – Режим доступа: по подписке.	
2	Габдукаева, Л. З. Технология продуктов лечебно-профилактического питания : учебное пособие / Л. З. Габдукаева, С. В. Китаевская, О. А. Решетник. - Казань : КНИТУ, 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-7882-2659-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1899128">https://znanium.com/catalog/product/1899128</a> – Режим доступа: по подписке.	

### 8.2. Дополнительная литература

#### Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».	1
2	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.08.2003 г. № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»	1
3	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.06.2013 г. № 395-н «Об утверждении норм лечебного питания».	1
4	ГОСТ 33999 «Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая диетического лечебного и диетического профилактического питания. Термины и определения».	1
5	Национальное руководство "Парентеральное и энтеральное пита-	1

	ние"/под ред. М.Ш.Хубутя, Т.С. Поповой, А.И. Салтанова. М., 2014. – 800 С.	
6	Национальное руководство "Нутрициология и клиническая диетология"/под ред. В.А. Тутельяна, Д.Б. Никитюка. М., 2021. – 1008 С.	1

### Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-015815-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1911144">https://znanium.com/catalog/product/1911144</a> ( – Режим доступа: по подписке).

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	<a href="http://www.yandex.ru">http://www.yandex.ru</a> (поисковая система)
2.	<a href="http://rambler.ru">http://rambler.ru</a> (поисковая система)
3.	<a href="https://niap.ion.ru">https://niap.ion.ru</a> Научный Инструмент Анализа Питания
4.	<a href="https://mosgorzdrav.ru/uploads/imperavi/ru-RU/pr.pdf">https://mosgorzdrav.ru/uploads/imperavi/ru-RU/pr.pdf</a> Порядок проведения исследований эффективности специализированной диетической лечебной профилактической пищевой продукции
5.	<a href="https://prezentacija.biz">https://prezentacija.biz</a> (презентации по различным учебным дисциплинам)
6.	<a href="https://ru.smiletemplates.com">https://ru.smiletemplates.com</a> (шаблоны презентаций)

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в Приложении 2.

## 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Адрес страницы кафедры <https://sgmu.ru/university/departments/departments/kafedra-farmatsevticheskoy-tekhnologii-i-biotekhnologii/>
  2. Образовательный портал СГМУ [www.el.sgmur.ru](http://www.el.sgmur.ru)
  3. Использование режима общения посредством ВКонтакте для контроля самостоятельной работы студентов, индивидуальных консультаций.
  4. Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.
- ✓ ЭБС «Консультант студента»<http://www.studentlibrary.ru>/ООО «Политехресурс» Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

- ✓ ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
- ✓ ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.
- ✓ Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

### Программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензии 2В1Е-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по 2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания» представлено в Приложении 3.

## 13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания» представлены в Приложении 4.

## 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания»

- Конспекты лекций;
- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

**Разработчики:**

**Директор НПЦ ТЗП, д.т.н., проф.**

---

*занимаемая должность*



---

*подпись*

**Симакова И.В.**

---

*инициалы, фамилия*

---

*занимаемая должность*

---

*подпись*

---

*инициалы, фамилия*

### Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Института общественного здоровья,  
здравоохранения и гуманитарных проблем  
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г..

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

<b>Дисциплина:</b>	<u>Технологии продукции лечебного питания</u> (наименование дисциплины)
<b>Направление подготовки:</b>	<u>19.04.01 Биотехнология</u> (код и наименование специальности)
<b>Квалификация:</b>	<u>Магистр</u> (квалификация(степень)выпускника)

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической  
технологии и биотехнологии  
протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

## 1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-1 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности	ИД ПК-1.1 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности биотехнологической продукции ИД ПК 1-2 Разрабатывает новый ассортимент биотехнологической продукции питания различного назначения

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
<b>знать</b>		
	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека.</li> <li>- виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания.</li> <li>- номенклатуры диетических столов. Системы стандартных диет,</li> <li>- не знает практику применения, допускает существенные ошибки</li> </ul>	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека.</li> <li>- виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания.</li> <li>- номенклатуру диетических столов. Систему стандартных диет,</li> <li>- исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</li> </ul>
<b>уметь</b>		
	<p>Студент не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения,</li> <li>- с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,</li> <li>- большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</li> </ul>	<p>Студент умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать рационы и новые продукты диетического и лечебного и диетического профилактического назначения</li> </ul>

**владеть**

Студент не владеет:

- методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности
- допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,
- большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет:

- методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности;
- методикой внедрения новой продукции в производственный процесс

### 3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

#### 3.1 Вопросы, выносимые на зачет

В соответствии с рабочим учебным планом в конце изучения учебной дисциплины «Биотехнологии и технологии высокотехнологичных производств» проводится промежуточная аттестация в форме *зачета*.

1. Дать характеристику заболеваниям, связанным с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
2. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний
3. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкокалорийной диеты.
4. Какова потребность в питательных веществах в зависимости от различных состояний организма человека.
5. Профилактика заболеваний связанных с нарушением режима питания
6. Принципы разработки продуктов обогащенных пищевыми биокорректорами
7. Принципы разработки разгрузочных диет.
8. Какие заболевания связаны с нарушением режима питания.
9. Разработать однодневный рацион для стандартной низкокалорийной диеты.
10. Дать характеристику заболеваниям, связанным с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
11. Методы коррекции питания при заболеваниях, связанных с нарушением режима питания.
12. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкобелковых диет
13. Функциональное использование парафармацевтиков в профилактике алиментарных заболеваний.
14. Витаминно-минеральные комплексы в качестве биологически активных добавок к пище
15. Разработать однодневный рацион для стандартной низкобелковой диеты
16. Заболевания, связанные с недостаточным поступлением с пищей пищевых волокон.
17. Дать характеристику профилактическому питанию. Принципы технологии и разработки рационов
18. Разработать однодневный рацион для диеты с механическим и химическим щажением
19. Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №7/10.
20. Значение в питании липидов и липоподобных соединений, роль в организме ПНЖК
21. Технологические подходы к включению пищевых волокон в продукты и блюда
22. Принципы разработки рационов и технологии приготовления блюд для диеты с повышенным содержанием белка
23. Разработка рационов и приготовление блюд для стандартных диет: низкобелковой и низкокалорийной
24. Особенности организма после хирургического воздействия. Принципы разработки хирургической диеты
25. Заболевания организма, обусловленные избыточным потреблением липидного компонента пищи
26. Разработать однодневный рацион для стандартной диеты с высоким содержанием белка
27. Особенности приготовления блюд для нестандартных диет

28. Мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием
29. Использование белковых препаратов в качестве нутрицевтиков
30. Микроорганизмы и соединения, используемые в качестве пробиотиков

### **3.2 Примеры ситуационных задач**

Содержание ситуационных задач по дисциплине «Технологии продукции лечебного питания»:

Вариант 1.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №1.

Вариант 2.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты № 5.

Вариант 3.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №7/10.

Вариант 4.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №8.

Вариант 5.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №9.

Вариант 6.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №15.

Вариант 7.

Разработка однодневного рациона для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант 8.

Разработка однодневного рациона для работающих с аллергенами химической природы.

Вариант 9.

Разработка однодневного рациона для школьников (7-11 лет)

Вариант 10.

Разработка однодневного рациона для школьников (11-17 лет)

Вариант 11.

Разработка однодневного рациона для воспитанников МДОУ.

### **3.3. Примеры вопросов рубежного контроля (при собеседовании)**

- 1 Что такое диетическое питание, его значение?
- 2 Каково значение профилактического питания?
- 3 Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
4. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 1 ?
5. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 2?
6. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 5?
7. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 7/10?
8. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 8?
9. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 9?
10. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 11?

11. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 15?
12. Краткая характеристика и лечебное назначение антирадиационной диеты?
13. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 1; 2; 5?
14. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 7/10; 8?
15. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 9; 11?
16. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 15; антирадиационной?

### Критерии оценки результатов

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
<b>базовый</b>	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
<b>пороговый</b>	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
—	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных заня-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*	Описание	
			тий



Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный медицинский  
университет имени В. И. Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**КАФЕДРА ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой фармацевтической  
технологии и биотехнологии

 Д.В. Тупикин  
«24» апреля 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Дисциплина:** Технологии продукции лечебного питания

**Специальность (направление подготовки):** \_\_ Биотехнология \_\_

**Форма обучения:** \_\_ очная \_\_

**Курс** \_\_ 2 \_\_ **Семестр** \_\_ 1 \_\_

**Составители:** д.т.н., профессор И.В. Симакова

Одобрены на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии протокол от «24 » апреля 2023 г. № 7 .

**Сведения о материально-техническом обеспечении,  
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине  
«Технологии продукции лечебного питания»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений*, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1.	410005, г. Саратов, ул. Кутякова, д. 109, цокольный этаж	Оперативное управление	Учебное помещение 900,6 м <sup>2</sup>	Аудитории для лабораторных занятий (площади научно-производственного центра технологий здорового питания СГМУ (НПЦ ТЗП СГМУ)	Мясорубка МИМ-300	000011010600022
					Печь конвекционная SMEG ALFA 141 XE	201304000000107
					Расстоечный шкаф Камик АРГО 100	201304000000108
					Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2	201905000000002
					Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500	000021010604871
					Машина для просеивания муки МПВ-150	
					Машина тестораскаточная МРТ-1	21010402175
					Мармит вторых блюд паровой ЭМК-70-01	000011010600016
					Прилавок для столовых приборов ПСП-70М	000011010600026
					Компактный настольный кухонный	

					процессор фирмы Robot Coupe R 301	
					Погружной блендер Robot Coupe CMP Combi	
					Овощерезка МПР-350М	
					Слайсер SLIGER 220 ES-8	21010402314
					Микроволновая печь Rolsen MG1770 TD	
					Весы CAS CW-05	
					Пресс-гриль Roller Grill Majestik	
					Комплексная система очистки, умягчения воды VP 1054/Glack WS1	
2.	410005, г. Саратов, ул. Кутякова, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для практических занятий		
3.	410005, г. Саратов, ул. Кутякова, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для лекционных занятий		
4.	410005, г. Саратов, ул. Кутякова, д. 109, 2 этаж	Оперативное управление		Аудитория для лекционных занятий		

**Сведения о кадровом обеспечении,  
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине  
«Технологии продукции лечебного питания»**

Ф.И.О преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Занимаемая должность, ученая степень/ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной квалификации	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
							спец	пед		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Симакова Инна Владимировна	штатный	Директор научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ, профессор кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии	Технологии продукции лечебного питания	СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»		«Биотехнология продуктов функционального и профилактического питания», 72 ч., Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, Институт биомедицинских систем и биотехнологий, Высшая	«Информационные технологии в образовании. Электронная образовательная среда», 24 ч., СГАУ им. Н.И. Вавилова г. Саратов	23	23 СГАУ им. Н.И. Вавилова 2000-2022 (ассистент –ст. преподаватель –доцент- зав. кафедрой - профессор). СГМУ 2022 – по настоящее время (директор НПЦ ТЗП, профессор)

							школа биотехнологий и пищевых производств, г. Санкт-Петербург (18.09.2023-30.09.2023),			
Носачева Наталья Петровна	штатный	Мл. научн. сотрудник научно-производственного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ		СГАУ им. Н.МИ. Вавилова, 2000г.	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания»					