

Рабочая программа



Форма  
Ф СО ПГУ 7.18.2/06

Министерство образования и науки Республики Казахстан  
Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова  
Кафедра «Биотехнология»

# **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины «Лечебное питание»  
для студентов специальности 050727  
«Технология продовольственных продуктов»

Павлодар

Лист утверждения  
к рабочей программе  
дисциплины, разработанной  
на основании каталога  
элективных дисциплин  
по специальности



Форма  
Ф СО ПГУ 7.18.1/08

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по УР

\_\_\_\_\_ Пфейфер Н.Э  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2009 г.

Составитель: ст. преподаватель \_\_\_\_\_ Романова О.В.

Кафедра биотехнологии

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине «Лечебное питание»

для студентов специальности 050727 «Технология продовольственных  
продуктов»

Рабочая программа разработана на основании рабочего учебного плана и  
каталога элективных дисциплин специальности 050727 «Технология  
продовольственных продуктов», утверждена на заседании Учёного совета ПГУ  
им. С. Торайгырова \_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_\_.

Рекомендована на заседании кафедры «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_ .

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Ж.А. Адамжанова

Одобрена учебно-методическим советом Агротехнологического факультета  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель УМС \_\_\_\_\_ М.Е. Жагипарова

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета \_\_\_\_\_ Т.К. Бексеитов  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2009г.

**ОДОБРЕНО ОПиМО**

Начальник ОПиМО \_\_\_\_\_ А.А. Варакута  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2009г

## **Цели и задачи дисциплины**

**Целью преподавания дисциплины** «Лечебное питание» является получение студентами необходимых теоретических и практических знаний в области технологии приготовления блюд лечебного питания, обеспечении качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья больных.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- изучение особенностей организации диетического и лечебно-профилактического питания;
- изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии;
- изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;
- изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий.

### **Знания, усваиваемые студентами в период изучения дисциплины:**

- принципы диетического питания;
- основы организации лечебного питания при различных заболеваниях;
- ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания;
- требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий;
- рациональное использование сырья, оборудования, инвентаря;

### **Умения, усваиваемые студентами в период изучения дисциплины:**

- определение качества сырья и полуфабрикатов;
- изготовление диетических блюд для различных рационов лечебного питания;
- оценивание качества готовой продукции;
- навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;
- расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.

### **Пререквизиты**

Программа дисциплины «Лечебное питание» основывается на базе дисциплин: органическая химия, физколлоидная химия, биохимия, товароведение продовольственных продуктов.



### Содержание дисциплины

<b>ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Количество часов</b>		
		<b>Очная форма обучения на базе ОСО</b>		
		<b>Лекц.</b>	<b>Практ.</b>	<b>СРС</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Тема 1 Основы производства продукции лечебного питания и особенности организации диетического питания	1,5		14
2	Тема 2 Общие требования, предъявляемые к построению диет	2		17
3	Тема 3 Супы в лечебном питании	2	4	5
4	Тема 4 Соусы, холодные блюда и закуски в лечебном питании	2		3
5	Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	1,5	4	5
6	Тема 6 Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов	1,5	4	5
7	Тема 7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов	1,5		3
8	Тема 8 Блюда из яиц и творога в лечебном питании	1,5	3	5
9	Тема 9 Приготовление сладких блюд, напитков, изделий из теста	1,5		3
<b>ИТОГО</b>		<b>15</b>	<b>15</b>	<b>60</b>



### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование тем	Количество часов		
		Заочная форма обучения на базе СПО		
		Лекц.	Практ.	СРС
1	2	3	4	5
1	Тема 1 Основы производства продукции лечебного питания и особенности организации диетического питания	1,5		10
2	Тема 2 Общие требования, предъявляемые к построению диет	2		11
3	Тема 3 Супы в лечебном питании	0,5	3	4
4	Тема 4 Соусы, холодные блюда и закуски в лечебном питании	2		2
5	Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий		3	11
6	Тема 6 Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов			10
7	Тема 7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов			10
8	Тема 8 Блюда из яиц и творога в лечебном питании			10
9	Тема 9 Приготовление сладких блюд, напитков, изделий из теста			10
<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	<b>6</b>	<b>78</b>

## **Содержание теоретического курса**

### **Тема 1 Основы производства продукции лечебного питания и особенности организации диетического питания**

Теория сбалансированного питания – основа диетотерапии. Виды щажения применяемые в лечебном питании и их характеристика. Специальные кулинарные приемы, применяемые в диетпитании.

### **Тема 2 Общие требования, предъявляемые к построению диет**

Общая характеристика диет: диеты для больных с заболеваниями желудка и кишечника; диеты для больных с заболеваниями печени и желчных путей; диеты для больных с заболеваниями почек и сердечно-сосудистой системы; диеты для больных ожирением, сахарным диабетом, туберкулезом; диеты рационального питания.

### **Тема 3 Супы в лечебном питании**

Полуфабрикаты для супов: бульоны, отвары, слизистые отвары, льезоны. Особенности их приготовления Супы на овощных и крупяных отварах. Заправочные, пюреобразные, прозрачные, молочные, холодные и сладкие супы. Особенности их приготовления и отпуска.

### **Тема 4 Соусы, холодные блюда и закуски в лечебном питании**

Общие приемы приготовления соусов в лечебном питании. Молочные и сметанные соусы. Соусы на овощных и крупяных отварах, на бульонах. Яично-масленные соусы. Сладкие и холодные соусы, особенности их приготовления для лечебного питания.

Салаты и винегреты. Овощные, мясные, рыбные холодные блюда и закуски. Особенности их приготовления в лечебном питании.

### **Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий**

Блюда из отварных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Особенности их приготовления для лечебного питания и в зависимости от требований диет. Изделия из каш, блюда из макаронных изделий.

### **Тема 6 Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов**

Блюда из отварного, рубленого мяса, птицы, кролика, субпродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырию.

### **Тема 7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

Блюда из отварной рыбы, изделия из рубленой рыбы, блюда из морепродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырию.

## **Тема 8 Блюда из яиц и творога в лечебном питании**

Блюда из яиц. Творожные блюда. Особенности подбора согласно диетам и их приготовление в лечебном питании.

## **Тема 9 Приготовление сладких блюд, напитков, изделий из теста**

Особенности приготовления сладких блюд: киселей, желе, муссов, кремов. Приготовление напитков: горячих и холодных. Технология производства изделий из теста в лечебном питании с учетом требований диет.

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ</b>				
<b>№</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Содержание</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Аббре-виатура</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
1	Тема 3 Супы в лечебном питании	Особенности приготовления супов в лечебном питании, их оформление и подача	Устный опрос	П1
2	Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Особенности приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий в лечебном питании, их оформление и подача	Устный опрос	П2
3	Тема 6 Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов	Особенности приготовления блюд из мяса, субпродуктов и рыбы в лечебном питании, их оформление и подача	Устный опрос	П3
4	Тема 8 Блюда из яиц и творога в лечебном питании	Особенности приготовления блюд из яиц и творога в лечебном питании, их оформление и подача	Устный опрос	П4

## **Содержание СРС**

### **Очная форма обучения**

<b>№</b>	<b>Вид СРС</b>	<b>Форма отчета</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Объем в часах</b>
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие в занятии	8
2	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашних заданий	Защита отчета практического занятия	Устный опрос	8
3	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Проверка конспекта	29
4	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1, РК 2 экзамен	15
<b>ИТОГО</b>				<b>60</b>

## Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

### Тема 1 Основы производства продукции лечебного питания и особенности организации диетического питания

Организация диетического питания по месту работы, учебы и жительства в системе общественного питания

**Рекомендуемая литература:** [3] стр. 139 – 165

Организация лечебно-профилактического питания. Состав и назначение рационов лечебно-профилактического питания

**Рекомендуемая литература:** [1] стр. 251 – 253, [7] стр. 405 – 409

### Тема 2 Общие требования, предъявляемые к построению диет

Анализ альтернативных представлений о питании человека: раздельное питание, голодание, вегетарианство, религиозные посты, «модные» диеты.

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 158 – 165, [9] стр. 136 – 143

Приготовление блюд из гематогена, дрожжей, блюд с добавлением отрубей в лечебном питании. Использование новых диетических продуктов в лечебном питании.

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 420 – 422

### Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий

Значение плодов и овощей в лечебном питании

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 140 – 151

## Заочная форма обучения

№	Вид СРС	Форма отчета	Вид контроля	Объем в часах
1	Подготовка к лекционным занятиям		Участие в занятии	3
2	Подготовка к практическим занятиям, выполнение домашних заданий	Защита отчета практического занятия	Устный опрос	6
3	Изучение материала, не вошедшего в содержание аудиторных занятий	Конспект	Проверка конспекта	49
4	Выполнение контрольной работы	Контрольная работа	Проверка контрольной работы	10
5	Подготовка к контрольным мероприятиям		РК 1 экзамен	10
<b>ИТОГО</b>				<b>78</b>

## Темы, предлагаемые студентам для самостоятельного изучения

### Тема 1 Основы производства продукции лечебного питания и особенности организации диетического питания



Организация диетического питания по месту работы, учебы и жительства в системе общественного питания

**Рекомендуемая литература:** [3] стр. 139 – 165

Организация лечебно-профилактического питания. Состав и назначение рационов лечебно-профилактического питания

**Рекомендуемая литература:** [1] стр. 251 – 253, [7] стр. 405 – 409

## **Тема 2 Общие требования, предъявляемые к построению диет**

Анализ альтернативных представлений о питании человека: раздельное питание, голодание, вегетарианство, религиозные посты, «модные» диеты.

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 158 – 165, [9] стр. 136 – 143

Приготовление блюд из гематогена, дрожжей, блюд с добавлением отрубей в лечебном питании. Использование новых диетических продуктов в лечебном питании.

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 420 – 422

## **Тема 5 Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий**

Значение плодов и овощей в лечебном питании

**Рекомендуемая литература:** [6] стр. 140 – 151

## **Тема 6 Приготовление блюд из мяса, птицы и субпродуктов**

Блюда из отварного, рубленого мяса, птицы, кролика, субпродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырью.

**Рекомендуемая литература:** [4], [5] стр. 279 – 280, [6] стр. 399 – 406

## **Тема 7 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов**

Блюда из отварной рыбы, изделия из рубленой рыбы, блюда из морепродуктов. Особенности их приготовления в лечебном питании. Требования, предъявляемые к сырью.

**Рекомендуемая литература:** [2], [4], [5] стр. 279 – 280, [6] стр. 406 – 408, 422 - 423

## **Тема 8 Блюда из яиц и творога в лечебном питании**

Блюда из яиц. Творожные блюда. Особенности подбора согласно диетам и их приготовление в лечебном питании.

**Рекомендуемая литература:** [2], [4], [5] стр. 278 – 279, [6] стр. 408 - 410

## **Тема 9 Приготовление сладких блюд, напитков, изделий из теста**

Особенности приготовления сладких блюд: киселей, желе, муссов, кремов. Приготовление напитков: горячих и холодных. Технология производства изделий из теста в лечебном питании с учетом требований диет.

**Рекомендуемая литература:** [2], [4], [6] стр. 411 – 412, 417 – 420



**Выписка из рабочего учебного плана  
специальности 050727 «Технология продовольственных продуктов»**

**Наименование дисциплины «Лечебное питание»**

Форма обучения	Формы контроля						Объём работы студента в часах			Распределение часов по курсам и семестрам (часов)							
							всего			лек	практ	лаб	СРС	лек	практ	лаб	СРС
	экз	зач	КП	КР	РГР	Контр. раб	общ	ауд	СРС								
Очная на базе ОСО, год поступления 2007	6						90	30	60	5 семестр				6 семестр			
														15	15		60
Заочная на базе СПО год поступления 2008	5					5	90	12	78	4 семестр				5 семестр			
										6			-		6		78

## Список рекомендуемой литературы

### Основная

- 1 Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 332 с.
- 2 Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд. - М.: Профиздат, 1983. – 208 с.
- 3 Ершов А.Н., Юрченко А.Ф. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 487 с.
- 4 Жангабылов А.К. и др. Рецептура блюд диетического питания. – Алма-Ата: Казахстан, 1988. – 325 с.
- 5 Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 1988. - 304 с.
- 6 Покровский А.А., Самсонова М.А. Справочник по диетологии. – М.: Медицина, 1981. – 701 с.
- 7 Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 2007. – 411 с.
- 8 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. – 1200 с.

### Дополнительная

- 9 Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002. – 192 с.
- 10 Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368 с.
- 11 Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов, - М.: Пищевая промышленность, 1976г., 226 с.
- 12 Скурихин И.М., Шатерникова В.А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г. - 327 с.