



Қазақстан Республикасының оқу және білім
министрлігі

С. Торайғыров атындағы Павлодар мемлекеттік
университеті

Агротехнология факультеті

Биотехнология кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Емдік тамақтану
050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»

Павлодар

Мамандық бойынша
элективтік пәндер ка
негізінде әзірленген
жұмыс бағдарлама
бекіту парағы



ПМУ ҰС Н 7.18.1/08

БЕКІТЕМІН

ОІ жөніндегі проректор

Н.Э.Пфейфер

«___» _____ 2009ж.

Құрастырушы: техника ғылымдарының кандидаты,
доцент Исаева Қ.С.

Биотехнология кафедрасы

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ

Емдік тамақтану

пәні бойынша 050727 «Азық-түлік тағмдары технологиясы» мамандық
студенттеріне арналған

Жұмыс бағдарламасы жұмыстың оқу жоспары және мамандықтың
элективті пәндер каталогы негізінде әзірленген 050727 «Азық-түлік
өнімдерінің технологиясы», С.Торайғыров атындағы ПМУ Ғылыми
кеңесінің отырысында бекітілген 2009 ж. «___» _____, № 15 хаттама

Кафедра отырысында ұсынылған
2009 ж. «18» қараша №5 хаттама

Кафедра меңгерушісі _____ Ж.А.Адамжанова

Агротехнология факультетінің оқу-әдістемелік кеңесімен
құпталған 2009ж. «30» қараша №3 хаттама
ОӘҚ төрайымы _____ М.Е. Жагипарова

КЕЛІСІЛДІ

Факультет деканы _____ Т.К. Бексеитов «___» _____ 2009ж.

1. Пән мақсаты мен міндеттері

1.1. Пәнді жүргізу мақсаты

Емдік және құнарлы тамақтану негіздері бойынша теориялық білім беру мен аралас едік тамақ өнімдерін жасау принциптерімен таныстыру.

1.2. Пән міндеттері:

- диеталық тамақтану принциптері мен құнарлы тамақтанудың теориялық негіздері бойынша білім беру;

- азық-түлік өнімдерінің емдік қасиеттерімен танысу және олардың ағзаға әсер ету механизмін білу;

- шикізаттың пайдалы қасиеттерін оңтайлы қолданып, емдік тамақтануға арналған тағамдарды дайындау принциптері мен технологияларымен танысу;

- тамақ өнімдерінің химиялық құрамы мен олардың құнарлығы берілген кестелерді қолдануды үйрену;

- жұмыс ұйымдары мен медицина орталықтарында диеталық тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын негізгі талаптарды оқыту.

Пәнді оқу барысында студент **білу керек:**

- тамақтану ғылымының теориялық және практикалық негіздерін;

- құнарлы тамақтанудың, есептеулі тамақтанудың және теңбе-тең тамақтану;

- биологиялық белсенді заттарды қолдану жолдарын;

- емдік тамақтануға арналған өнімдердің технологиясын және әртүрлі диета барысында тыйым салынған өнімдерді.

Түсінігі болу керек:

- аралас өнімдер өндіру саласының даму жолдары туралы, ақуыз шикізатының жаңа көздері туралы, тамақ өнімдерін орны басылмайтын нутриенттермен қанықтыру жолдары туралы.

Қолынан келу керек:

- тамақ заттарын, энергияны және тамақ өнімдерін тұтынудың ұсынылған нормаларын қолдану;

- тамақтанудың тәуліктік рационын құрастырудың физиологиялық-гигиеналық негіздерін қолдану;

- жеке диеталарға аспаздық бұйымдарды құрастыру.

Пәнді оқу нәтижесінде студент емдік тамақтануға арналған өнімдерді өндіру мен шығаруда **құзыретті болу керек.**

2. Пререквизиттер:

1) Микробиология

2) Химия

3) Биохимия



3. Пәннің мазмұны

3.1 Пәннің тақырып бойынша жоспары					
№	Тақырыптың аты	Уақыт саны			
		Дәріс.	Тәжр.	Зерт.	СӨЖ
1	Тамақтану ғылымының қазіргі күйі мен даму жолдары	1	1	-	4
2	Құнарлы тамақтану негіздері	2	2	-	8
3	Тамақтың құрамына кіретін негізгі заттарының гигиеналық сипаттамасы	2	2		8
4	Диеталық тамақтанудың маңызы	2	2	-	8
5	Аралас тамақ өнімдерін құрастыру принциптері. Емдік тамақтануға арналған өнімдерді өңдеу принциптері.	2	2	-	8
6	Арнайы тағайындықтағы тамақ өнімдері	2	2		8
7	Тамақтанудың тәуліктік рационын құрастырудың физиологиялық-гигиеналық негіздері	2	2		8
8	Әртүрлі ауру адамдардың тамақтану принциптері	2	2		8
Барлығы		15	15	-	60
3.1.2 Сырттай оқыту формасы					
1	Тамақтың құрамына кіретін негізгі заттарының гигиеналық сипаттамасы	2	2	-	24
2	Аралас тамақ өнімдерін құрастыру принциптері. Емдік тамақтануға арналған өнімдерді өңдеу принциптері.	2	2		24
3	Тамақтанудың тәуліктік рационын құрастырудың физиологиялық-гигиеналық негіздері	2	2	-	24
Барлығы:		6	6	-	78

3. Пәннің мазмұны

3.2 Пәннің теориялық бөлімінің мазмұны

Тақырып 1. Тамақтану ғылымының қазіргі күйі мен даму жолдары Тамақтану ғылымының дамуы. Биохимия мен тамақтану физиологиясы салаларының даму жолдары. Емдік тамақтануға арналған өнімдердің технологиясыын жетілдіру әдістері.

Тақырып 2. Құнарлы тамақтану негіздері

Тамақтану. Тамақтану туралы ғылымның теориялық және практикалық негіздері. Құнарлы тамақтанудың мәні.

Тақырып 3. Тамақтың құрамына кіретін негізгі заттарының гигиеналық сипаттамасы

Адамның тамақтануында аса маңызды заттар. Ақуыздар. Майлар. Көмірсулар. Органикалық қышқылдар. Дәрумендер. Минералды заттар. Олардың адам ағзасындағы ролі.

Тақырып 4. Диеталық тамақтанудың маңызы

Зат пен энергия алмасу заңдылықтары. Диеталық емдеудің ғылыми дәйектемесі. Емдік тамақтану элементтері. Диеталық тамақтану ережелері мен ұсыныстары. Тамақтану режимін сақтау.

Тақырып 5. Аралас тамақ өнімдерін құрастыру принциптері. Емдік тамақтануға арналған өнімдерді өңдеу принциптері..

Емдік қасиеттері бар өнімге арналған шикізат көздері. Шикізаттың өзара үйлесімділігі. Биотехнологиялық процесстердің негізінде аралас өнім шығару. Емдік тамақтануға арналған тағамдар ды жасау технологияларының ерекшеліктері.

Тақырып 6. Арнайы тағайындықтағы тамақ өнімдері.

Диеталық және емдік, аурудың алдын алуға арналған өнімдер. Геродиеталық тамақтануға арналған өнімдер. Балалар мен жасөспірімдердің тамақтану ерекшеліктері. Спортшылардың тамақтануы.

Тақырып 7. Тамақтанудың тәуліктік рационын құрастырудың физиологиялық-гигиеналық негіздері

Тұрғындар әр тобының тағам заттары мен энергия қажеттілігін қамтамасыз ету мөлшері. Еңбек ету мен адам жас ерекшеліктерінің тамақтануға әсері.

Тақырып 8. Әртүрлі ауру адамдардың тамақтану принциптері

Асқазан мен ішек жолдары, бауыр, өт пен бүйрек, сусамыр, семіздік, арықтау мен қан аздық, жүрек пен миокард инфаркты ауруларының біріне шалдыққан адамдардың тамақтану принциптері.

3.3 ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ

ТӘЖІРИБЕЛІК ЖҰМЫСТАРДЫҢ МАЗМҰНЫ МЕН ОЛАРДЫ ОРЫНДАУ ГРАФИГІ			
№	Тақырыптың аталуы	Мазмұны	Бақылау түрі
1	2	3	4
1	Тамақтану ғылымының қазіргі күйі мен даму жолдары	Тамақтанудың дәстүрлі және дәстүрлі емес жүйелері.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
2	Құнарлы тамақтану негіздері	Тамақ заттарын, энергияны және тамақты тұтынудың ұсынылу нормаларын қолдану.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
3	Тамақтың құрамына кіретін негізгі заттарының гигиеналық сипаттамасы	Жеке ерекшеліктерін ескере отырып, адамның энергия шығынын есептеу	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
4	Диеталық тамақтанудың маңызы	Нутриенттердің сіңуін төмендететін тағамдық заттар.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
5	Аралас тамақ өнімдерін құрастыру принциптері. Емдік тамақтануға арналған өнімдерді өңдеу принциптері.	Тағамдық қоспаларды жіктеу және нормалау принциптері	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
6	Арнайы тағайындақтағы тамақ өнімдері	Арнайы тамақтану ас мәзірін құрастыру.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
7	Тамақтанудың тәуліктік рационын құрастырудың физиологиялық-гигиеналық негіздері	Әртүрлі диеталарға арналған тағамдар технологиясы.	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру
8	Әртүрлі ауру адамдардың тамақтану принциптері	Ауруға шалдыққан адамдарға ас мәзірін құрасытру	Жазба жұмысы мен бақылау сұрақтарына жауап беру

3.4 СӨЖ тапсырмалары

№	СӨЖ түрлері	Есеп беру формасы	Бақылау түрі	Сағат көлемі
1	Дәріс сабақтарына дайындық		Сабаққа қатысуы	7,5
2	Тәжірибелік сабақтарға дайындық, үй тапсырмаларың орындау	Жұмыс дәптері	Сабаққа қатысуы	7,5
3	Аудиториялық сабақтар мазмұнына кірмеген материалды зерделеу	Конспект	Коллоквиум	37
4	Семестрлік тапсырамларды орындау			-
5	Бақылау жұмыстарға дайындық		МБ 1, МБ 2, (тестілеу)	8
Барлығы:				60

3.4.1 СӨЖМ тапсырмалары

күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1.

Тамақ қатерлі заттар көзі ретінде. Тамақтың қауіпсіздігі.

Тақырып 2.

Өнімдерді бөтен химиялық заттардан қорғау.

Тақырып 3.

Толық құнды ақуыз жетіспеушілігінің алдын алу.

Тақырып 4.

Балалардың тамақтану және тамақтанудың дұрыс дамуларына әсер етуі.

Тақырып 5.

Мал шаруашылығында қолданылатын заттармен тамақтың ластануы және олардың адам денсаулығына әкелер зияны.

Тақырып 6.

Аллергиялық ауру кезіндегі емдік тамақтану. Зондтық тамақтану.

Тақырып 7.

Үлкен адамға арналған тәуліктік ас мәзірін құрастыру және оған дәйектеме беру.

Тақырып 8.

Бөбектер мен мектепжасына дейінгі балаларға арналған тәуліктік ас мәзірін құрастыру және оған дәйектеме беру.

сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 3.

Толық құнды ақуыз жетіспеушілігінің алдын алу.

Тақырып 5.

Мал шаруашылығында қолданылатын заттармен тамақтың ластануы және олардың адам денсаулығына әкелер зияны.

Тақырып 7.

Үлкен адамға арналған тәуліктік ас мәзірін құрастыру және оған дәйектеме беру.

3.4.2 СӨЖ мазмұны

күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1.

Тағамдық қоспаларды қолданудың негізгі бағыттары. Консерванттар, антиототықтырғыштар, эмульгаторлар. Оларды қолдану кезіндегі гигиеналық бақылау. **Тақырып 2.**

Микронутриенттердің жетіспеушілігінің алдын алу. Минералды тұздардың денсаулыққа әсері.

Тақырып 3.

Жүкті, жаңа босанға әйелдер мен бала емізетін аналардың тамақтану ерекшеліктері. Туберкулез кезіндегі тамақтану ерекшеліктері.

Тақырып 4.

Парентералды тамақтану. Жаңа диеталық тағамдар.

Тақырып 5.

Құндылығы жоғары құрамында ақуызы жоқ өнімдер. Дұрыс және салауатты тамақтану принциптерін насихаттау.

Тақырып 6.

Шикізатты өңдеу әдістерінің оның химиялық құрамының өзгеруіне әсері..

Тақырып 7.

Дәстүрлі емес тамақтанудың теориялары, олардың негізін салушылар.

Тақырып 8.

Егде тартқан адамдарға арналған тәуліктік ас мәзірін құрастыру және оған дәйектеме беру.

Сырттай оқу бөлімінің студенттеріне арналған

Тақырып 1.

Тамақтану ғылымының қазіргі күйі мен даму жолдары. Тамақтанудың дәстүрлі және дәстүрлі емес жүйелері. Тағамдық қоспаларды қолданудың негізгі бағыттары. Консерванттар,

антитотықтырғыштар, эмульгаторлар. Оларды қолдану кезіндегі гигиеналық бақылау.

Тақырып 2.

Құнарлы тамақтану негіздері. Тамақ заттарын, энергияны және тамақты тұтынудың ұсынылу нормаларын қолдану. Микронутриенттердің жетіспеушілігінің алдын алу. Минералды тұздардың денсаулыққа әсері.

Тақырып 3.

Жүкті, жаңа босанға әйелдер мен бала емізетін аналардың тамақтану ерекшеліктері. Туберкулез кезіндегі тамақтану ерекшеліктері.

Тақырып 4.

Диеталық тамақтанудың маңызы. Нутриенттердің сіңуін төмендететін тағамдық заттар. Парентералды тамақтану. Жаңа диеталық тағамдар.

Тақырып 5.

Құндылығы жоғары құрамында ақуызы жоқ өнімдер. Дұрыс және салауатты тамақтану принциптерін насихаттау.

Тақырып 6.

Арнайы тағайындақтағы тамақ өнімдері. Арнайы тамақтану ас мәзірін құрастыру. Шикізатты өңдеу әдістерінің оның химиялық құрамының өзгеруіне әсері..

Тақырып 7.

Дәстүрлі емес тамақтанудың теориялары, олардың негізін салушылар.

Тақырып 8.

Әртүрлі ауру адамдардың тамақтану принциптері. Егде тартқан адамдарға арналған тәуліктік ас мәзірін құрастыру және оған дәйектеме беру. Ауруға шалдыққан адамдарға ас мәзірін құрасытру. Механикалық әсерлердің алдын алу жолдары.



**Мамандықтың (тардың) жұмыс бабындағы оқу жоспарынан үзінді
көшірме 050727 «Азық-түлік тағамдары технологиясы»
Пәннің атауы - «Емдік тамақтану»**

Оқу формасы	Бақылау формасы						Білім алушылардың жұмыс көлемі, сағатпен			Курс және семестр (сағаттарды) бойынша сағаттарды бөлу					
	емт.	сын.	КЖ	КЖ	ЕКЖ	жұм.Бақыл.	барлығы			дәр	Тәж.	зер	дәр	тәж	СӨЖ
							жалпы	ауд	сөж						
күндізгі ЖОБ негізінде	6						90	30	60	5 семестр			6семестр		
													15	15	60
Сырттай ОКБ негізінде	6						90	6	6	5 семестр			6 семестр		
													6	6	78

Қолданылған әдебиеттер тізімі

Негізгі

1. Камербаев А.Ю., Орынғалиев Н.О., Чоманов У., Синявский Ю.А. Тенденции развития технологии лечебно-профилактических продуктов питания. (Аналитический обзор) -Семипалатинск, 2001.
2. Касьянов Г.И., Запорожский А.А., Юдина СБ. Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. - Ростов-на-Дону: Март, 2001.
3. Маршак М.С. Приготовление диетических блюд в домашних условиях. - М.: Пищевая промышленность, 1973.
4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. - Новосибирск, 1999. (
5. Простакова Т.М. Технология приготовления пицци. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
6. Справочник по детской диететике. /Под редакцией Воронцова И.М., Мазурина А.В. - 2-е изд., доп. и персраб. - Ленинград: Медицина, 1980.
7. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.

8. Татарская Л.Л., Бутсйкис Н.Г. Кулинария и организация производства детского питания. - М.: Высшая школа, 1988.
9. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания. - М.: Высшая школа, 1988.

Қосымша

10. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд. - М.: Знание, 1983;
11. Ладодо К.С. Технология новых продуктов для детского и лечебного питания. - М., 1983;
12. Михайлов В.С., Трушкина Л.А., Могильный Н.П. Культура питания и здоровье семьи. -М.: Профиздат, 1987;
13. Петровский К.С. Азбука здоровья: О рациональном питании человека. — М.: Знание, 1982;
14. Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. - М.: Высшая школа, 1989;
15. Смоляр В.И. Рациональное питание. — К.: Наукова думка, 1991.
16. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР. М., 1991. 24 с.
17. Батурин А.К. Разработка системы оценки и характеристика структуры питания и пищевого статуса населения России. Дисс. докт. Мед. Наук. М., 1998.
18. Батурин А.К. Питание населения России в 1989-1993 гг. // Вопросы питания. 1994. № 3. С. 4-8.
19. Нечаев А.П., Кочеткова А.А., Зайцев А.Н. Пищевые добавки. М.: Колос, 2001. 256 с.
21. Платинская Л.В., Брюзгин В.В. Роль питания в лечении и профилактике рака. М.: Пилигрим, 1994. 112 с.