МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра **Землеустройства, кадастров и экологии**

Рег. № 2020/38.03.07/Б1.В.ДВ.08.02

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и научной работе
_____ Л.М. Корнилова
31 августа 2020 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.08.02

Лечебно-профилактическое питание

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 12
самостоятельная работа 128
часов на контроль 4

Виды контроля на курсах:
зачеты с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	6	6	6	6
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	12	12	12	12
Контактная работа	12	12	12	12
Сам. работа	128	128	128	128
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):
к.б.н., Доц., Н.В.Середа

Рабочая программа дисциплины
Лечебно-профилактическое питание

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

утвержденного учёным советом вуза от 20.05.2019 протокол № 11

утвержденного учёным советом вуза от 20.04.2020 протокол № 12

Рабочая программа дисциплины актуализирована на основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о и решения Ученого совета ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ (протокол № 18 от 28 августа 2020 г.) в связи с изменением наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ).
В рабочую программу дисциплины внесены соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменены словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменены словами «Чувашский ГАУ», слово «Академия» заменено словом «Университет» в соответствующем падеже.

Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 31 августа 2020 г. № 1

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины
1.2	- приобретение студентами практических знаний и навыков, необходимых для организации лечебного и профилактического питания.
1.3	Задачи курса:
1.4	- научить студентов пользоваться регламентированными документами;
1.5	- дать студентам основы диетического и лечебно-профилактического питания;
1.6	- ознакомление студентов с современными представлениями в области рационального питания;
1.7	- ознакомление с особенностями организации лечебного и профилактического питания на предприятиях общественного питания и санаторно-курортных зон.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.ДВ.08
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Математика
2.1.2	Прогнозирование товарных рынков
2.1.3	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.4	Информатика
2.1.5	Основы микробиологии
2.1.6	Прогнозирование товарных рынков
2.1.7	Современные технологии прогнозирования развития рынков сбыта сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров
2.1.8	Торгово-технологическое оборудование
2.1.9	Физика
2.1.10	Физико-химические методы исследования
2.1.11	Химия
2.1.12	Информатика
2.1.13	Математика
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Биоповреждаемость продовольственных товаров
2.2.2	Основы микробиологии
2.2.3	Санитария и гигиена
2.2.4	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
2.2.5	Торгово-технологическое оборудование
2.2.6	Организация торговли продовольственными товарами
2.2.7	Безопасность товаров
2.2.8	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе
2.2.9	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе
2.2.10	Технология производства продукции растениеводства
2.2.11	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.12	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.13	Защита прав потребителей
2.2.14	Сертификация систем качества
2.2.15	Системы менеджмента качества
2.2.16	Средства и методы управления качеством
2.2.17	Технология производства продукции животноводства
2.2.18	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.19	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.20	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.21	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.22	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

2.2.23	Преддипломная практика
2.2.24	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.25	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.26	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов
2.2.27	Организация предпринимательской деятельности в аграрном секторе
2.2.28	Организация торгово-технологических процессов в аграрном секторе
2.2.29	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
2.2.30	Системы менеджмента качества
2.2.31	Средства и методы управления качеством
2.2.32	Технология производства продукции растениеводства
2.2.33	Товароведение кондитерских и вкусовых товаров
2.2.34	Товароведение зерновых и плодоовощных товаров
2.2.35	Защита прав потребителей
2.2.36	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.37	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2.2.38	Преддипломная практика
2.2.39	Сертификация систем качества
2.2.40	Технология производства продукции животноводства
2.2.41	Товароведение молочных, кисломолочных и жировых товаров
2.2.42	Товароведение алкогольных и безалкогольных напитков
2.2.43	Товароведение и конкурентоспособность рыбных и мясных товаров
2.2.44	Товароведение мукомольных, крупяных и макаронных изделий
2.2.45	Товароведение пищевых концентратов, соли, пищевкусовых пряностей и крахмалопаточных продуктов

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-19: способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	
Знать:	
	основные принципы и историю становления и развития представлений об основах рационального питания; отрицательные и положительные стороны нетрадиционного питания; причины возникновения заболеваний органов пищеварения.
Уметь:	
	аргументировать свою точку зрения при обсуждении проблем, рассматриваемых в рамках дисциплины.
Владеть:	
	навыками поиска необходимой информации в данной области с помощью компьютерных средств; навыками здорового питания, соблюдения правил личной гигиены в вопросах питания.

ПК-13: умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	
Знать:	
	отечественные и международные стандарты и нормы в области товароведения, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.
Уметь:	
	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд, осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.
Владеть:	
	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

ОПК-5: способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

Знать:	
	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания, изменения пищевых веществ при хранении и кулинарной обработке.
Уметь:	
	проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд.
Владеть:	
	методами составления рационов питания и расчета их пищевой и энергетической ценности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	- основные принципы организации лечебного и лечебно-профилактического питания;
3.1.2	- нормативные требования, предъявляемые к рационам лечебно-профилактического и
3.1.3	диетического питания.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	- правильно организовать технологический процесс, с учетом особенностей диетического и лечебно-профилактического питания;
3.2.2	- составить и оценить меню в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;
3.2.3	- работать с нормативно-технической информацией в сфере диетического и лечебно-профилактического питания.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	- поиска научно-технической информации в области лечебного и лечебно-профилактического питания;
3.3.2	- владения методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания для удовлетворения потребности потребителя;
3.3.3	- основами организации диетического питания на предприятиях общественного питания.
3.3.4	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость						
1.1	Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
1.2	Характеристика лечебно-профилактического питания: история развития и функциональная значимость /Ср/	3	10	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Рациональное питание различных групп населения						
2.1	Рациональное питание различных групп населения /Ср/	3	13	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания						
3.1	Характеристика рационов лечебно-профилактического питания /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
3.2	Характеристика рационов лечебно-профилактического питания /Пр/	3	2	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	2	
3.3	Характеристика рационов лечебно-профилактического питания /Ср/	3	15	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 4. Основные принципы лечебного питания						

4.1	Основные принципы лечебного питания /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
4.2	Основные принципы лечебного питания /Ср/	3	15	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 5. Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5						
5.1	Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5 /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
5.2	Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5 /Пр/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
5.3	Характеристика лечебных диет №1, 1а, 1б, 2, 3, 4, 5 /Ср/	3	20	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 6. Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,13,14, 15						
6.1	Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,13,14, 15 /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
6.2	Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,13,14, 15 /Пр/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
6.3	Характеристика лечебных диет № 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12,13,14, 15 /Ср/	3	20	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 7. Особенности организации диетического питания в предприятиях общественного питания и санаторно-курортных учреждениях						
7.1	Особенности организации диетического питания в предприятиях общественного питания и санаторно-курортных учреждениях /Лек/	3	1	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
7.2	Особенности организации диетического питания в предприятиях общественного питания и санаторно-курортных учреждениях /Ср/	3	20	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 8. Особенности составления меню						
8.1	Особенности составления меню /Пр/	3	2	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
8.2	Особенности составления меню /Ср/	3	15	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	
	Раздел 9. Зачет						
9.1	Зачет с оценкой /ЗачётСОц/	3	4	ПК-19 ПК-13 ОПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
2. Применение разгрузочных и специальных диет
3. Номерная система лечебного питания
4. Система стандартных диет
5. Принципы диетического питания,
6. Методы щажения, применяемые в диетическом питании
7. Механический метод щажения

8. Химический метод щажения
9. Термический метод щажения.
10. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней
11. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка
12. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря
13. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника
14. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
15. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем
16. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки
17. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет
18. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты
19. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет
20. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет
21. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты
22. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты
23. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты
24. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты
25. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
26. Принципы лечебно-профилактического питания
27. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда
28. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ
29. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции
30. Рацион лечебно-профилактического питания № 1
31. Рацион лечебно-профилактического питания № 2
32. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а
33. Рацион лечебно-профилактического питания № 3
34. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,
35. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б
36. Рацион лечебно-профилактического питания № 5
37. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания
38. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда
39. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп- пюре суп-крем).
40. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления
41. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрен

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрена

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Развитие государственной политики в области здорового питания населения РФ
2. Современные направления в развитии принципов питания.
3. Основные принципы разработки продуктов питания нового поколения
4. Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами
5. Методологические походы к проектированию рецептур специализированных продуктов питания
6. Комплексная оценка качества продуктов питания с заданными составом и свойствами
7. Принципы построения математических моделей рецептур специализированных продуктов питания
8. Аналоги пищевых продуктов
9. Применение белков животного и растительного происхождения в производстве специализированных продуктов питания
10. Комбинированные белковые продукты, их аналоги
11. Высокотехнологичные производства специализированных продуктов питания
12. Криотехнологии в области производства специализированных продуктов питания
13. Современные способы упаковки специализированных продуктов питания
14. Современные способы хранения и транспортирования продуктов питания
15. Научно-практические аспекты применения различных видов сушки в технологии специализированных продуктов питания
16. Питание детей и подростков как приоритетная государственная задача
17. Технология и организация бортового питания

18. Технология и организация питания в дошкольных учреждениях
19. Технология и организация питания в школе
20. Технология и организация питания в высших учебных заведениях
21. Научно-практические основы создания комбинированных продуктов питания
22. Научно-практические аспекты разработки продуктов геродиетического питания
23. Научно-практические аспекты разработки продуктов детского питания
24. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для спортсменов
25. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для военнослужащих
26. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для космонавтов
27. Научно-практические аспекты разработки диетических продуктов питания
28. Научно-практические аспекты разработки продуктов лечебно-профилактического питания
29. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
30. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для учащейся молодежи
31. Основные принципы лечебного (диетического) питания.
32. Питание при желудочно–кишечных заболеваниях.
33. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной
34. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
35. Питание при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы.
36. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Зименкова Ф. Н.	Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу "Питание и здоровье"	М.: Прометей, 2016	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Калугин Ю. А.	Физиология питания кроликов: к изучению дисциплины	М.: Колос, 1980	0
Л2.2		Анатомия, биология размножения и физиология питания крупного рогатого скота	М.: Государственное издательство сельскохозяйственной литературы, 1961	0
Л2.3	Теплов В. И.	Физиология питания: учебное пособие для бакалавров	М.: Дашков и К, 2017	Электронный ресурс

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Вестник ЗОЖ
Э2	Портал здорового образа жизни

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	Office 2007 Suites
6.3.1.3	GIMP
6.3.1.4	MozillaFirefox
6.3.1.5	MozillaThinderbird
6.3.1.6	7-Zip

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/

6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.6	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
322	Лек	Учебная аудитория	Столы, стулья ученические, демонстрационное оборудование (проектор ACER (1 шт.), цифровая интерактивная доска (1 шт.), персональный компьютер ACER (1 шт.) и учебно-наглядные пособия
333	Пр	Учебная аудитория	Шкаф со специализированным инвентарем (пробирки, колбы, пипетки, штативы, мерные стаканы, химические реактивы), шкаф вытяжной, весы МТ 0,6В1ДА-0/Ю, таблица «Растворимость кислот и оснований», таблица «Периодическая система Менделеева», доска классная, столы лабораторные (7 шт.), стулья ученические (17 шт.), раковина
329	Пр	Учебная аудитория	Микроскоп медицинский Биомед -2 (5 шт.), доска классная, столы лабораторные (7 шт.), стулья ученические (21 шт.), шкаф медицинский с наглядным материалом
42а	СР	Помещение для самостоятельной работы	Столы (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 шт.).
52а	СР	Помещение для самостоятельной работы	Столы (4 шт.), стулья (4 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (4 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного и итогового форм контроля.
Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний.
Студенты, изучающие дисциплину, должны обладать навыками работы с лабораторным оборудованием, оформления эксперимента, с учебной литературой и другими информационными источниками в том числе, интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.
Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на лабораторных занятиях.
В рабочей программе дисциплины имеется специальный раздел (Методические указания к самостоятельной работе студентов). Методические указания включают в себя задания самостоятельной работы для закрепления и систематизации знаний, задания самостоятельной работы для формирования умений и задания для самостоятельного контроля знаний.
Задания для закрепления и систематизации знаний включают в себя перечень тем докладов и рефератов, а также рекомендации по подготовке реферата и доклада.
Задания для формирования умений содержат задачи по курсу.
Задания для самостоятельного контроля знаний позволят закрепить пройденный материал и сформировать навыки формулирования кратких ответов на поставленные вопросы. Задания включают вопросы для самоконтроля и тесты для оценки уровня освоения материала теоретического курса. Для удобства работы с материалом, все задания разбиты по темам дисциплины.
Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие

предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.
Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.
Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса. Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.
Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника.
При изучении дисциплины следует: усвоить основные вопросы физиологии питания, энергетическом обмене организма, роли пищевых веществ и основных принципах рационального и диетического питания; уметь составить и оценить меню и рацион, пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов; владеть методами составления рационов питания и расчета их пищевой и энергетической ценности.

ПРИЛОЖЕНИЯ