

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Факультет: ВСО

Курс: 3

План конспект практических занятий на период с 01.05. по 30.04. 2020

№	Название практического занятия	Что надо знать
1	Характеристика, химический состав и энергетическая ценность вариантов гипокалорийных диет. Составление однодневного меню	Показания к назначению основных вариантов стандартных гипокалорийных диет. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность вариантов диет. Требования к технологической обработке продуктов и блюд. Режим питания. Запрещенные и разрешенные продукты и блюда. Составление однодневного меню.
2	Характеристика, химический состав и энергетическая ценность вариантов диет с белково-жировой ориентацией. Составление однодневного меню	Показания к назначению основных вариантов стандартных диет с белково-жировой ориентацией. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность вариантов диет. Требования к технологической обработке продуктов и блюд. Режим питания. Запрещенные и разрешенные продукты и блюда. Составление однодневного меню.
3	ПРК-2	Контроль знаний по разделу: Лечебное питание

План конспект СРС на период с 01.05. по 30.04. 2020

№	Название СРС	Что надо знать
1	Особенности лечебно-профилактического питания при микронутриентной недостаточности.	Заболевания связанные с недостаточностью питания. Йод дефицитные заболевания. Дефицит железа. Недостаточность фтора, кальция. Авитаминозные и гиповитаминозные состояния. Недостаточность других пищевых факторов.
2	Лечебное питание при инфекционных заболеваниях.	Характеристика, химический состав и энергетическая ценность лечебного стола. Требования к технологической обработке продуктов и блюд. Режим питания. Запрещенные и разрешенные продукты и блюда. Составление однодневного меню.
	Питание в профилактике и лечении онкологических болезней.	Роль питания в развитии онкологических заболеваний. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность лечебного стола. Требования к технологической обработке продуктов и блюд. Режим

		питания. Запрещенные и разрешенные продукты и блюда. Составление однодневного меню.
--	--	---

Список рекомендуемой литературы

1. К. С. Петровский. Гигиена питания / Учебник. -М.: Медицина. - 1988, 527 стр.;
2. Скурихин И. М., Волгарев М. Н. «Химический состав пищевых продуктов», справочник в 2-х томах 1987, 224 с.
3. Эсенаманова М.К., Кочкорова Ф.А., Атамбаева Р.М., Цивинская Т.А. Учебное пособие к практическим занятиям по гигиене питания «Качество и безопасность пищевых продуктов».- Бишкек. 2016, 275 с.
4. Эсенаманова М. К., Кочкорова Ф. А., Атамбаева Р. М., Саржанова К. С. «Питание и здоровье» Бишкек 2013, 332 с.