

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.16 Лечебно-профилактическое и диетическое питание

для специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе среднего общего образования

ОДОБРЕНА
Предметно-цикловой комиссией
Председатель ПЦК: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО
Зам.директора:
О.С. Макарова

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания, рег. № 384 от 22.04.14г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 23.07.2014 № 33234.

Разработчики:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>М.П. Елисеева</u> (инициалы, фамилия)
---------------------------------------	--	---

Рецензенты:

<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>председатель ПЦК</u> (занимаемая должность)	<u>Н.В. Москаева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ «НГТК»</u> (место работы)	<u>преподаватель</u> (занимаемая должность)	<u>А.В. Панкратьева</u> (инициалы, фамилия)
<u>ГАПОУ СО «ННХТ»</u> (место работы)	<u>зам.директора по НМР</u> (занимаемая должность)	<u>О.Д.Щелкова</u> (инициалы, фамилия)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Лечебно-профилактическое и диетическое питание

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина реализуется в рамках профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам (вариативная часть).

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;
- приготавливать блюда лечебного и диетического питания;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;

знать:

- принципы щажения в диетическом и лечебном питании;
- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;
- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;
- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

	профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления для сложной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы
ПК 2.3	Организовывать и приводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **69** часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **46** часов;
- самостоятельной работы обучающегося **23** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов очное	Объем часов заочное
Максимальная учебная нагрузка (всего)	69	69
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	46	8
в том числе:		
практические занятия	22	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23	61
в том числе:		
поиск информации в сети Интернет		
составление таблиц	1	
подготовка презентаций	3	
подготовка докладов		
написание рефератов		
составление кроссвордов		
составление технологических карт	5	
составление инструкционных карт	5	
составление меню	4	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины: Лечебно-профилактическое и диетическое питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Технология приготовления блюд лечебно-профилактического и диетического питания		69	
Тема 1.1 Основы диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные принципы диетического и лечебного питания. Отличие лечебного от рационального питания.	2	2
	2. Виды щажения и назначение, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.	2	
	3. Особенности режима лечебного питания.	2	
	4. Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав.	2	
	Самостоятельная работа	4	
	1. Выполнение презентации на тему: «Виды щажения»		
	2. Выполнение презентации на тему: «Принципы рационального питания»		
	3. Составить таблицу «Сравнительная характеристика лечебного и рационального питания»		
	4. Выполнение презентации на тему: «Изменение белков, жиров, углеводов при тепловой обработке продуктов»		
Тема 1.2 Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	36	
	1. Механическая кулинарная обработка сырья.	2	2-3
	2. Технология приготовления холодных блюд и закусок в зависимости от вида диет.	2	
	3. Технология приготовления супов в зависимости от вида диет.	2	
	4. Технология приготовления вторых блюд в зависимости от вида диет.	2	
	5. Технология приготовления сладких блюд в зависимости от вида диет.	2	
	6. Технология приготовления напитков в зависимости от вида диет.	2	
	7. Технология приготовления мучных блюд в зависимости от вида диет.	2	
	8. Технология приготовления кондитерских изделий в зависимости от вида диет.	2	
	Практические занятия 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	20	

	1.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при желудочно–кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	2.	Приготовление, оформление и подача супов при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	3.	Приготовления, оформление и подача вторых блюд при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	4.	Приготовления, оформление и подача сладких блюд и напитков при желудочно–кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	5.	Приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий при желудочно–кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	6.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	7.	Приготовление, оформление и подача суповпри заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	8.	Приготовления, оформление и подача вторых блюдпри заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	9.	Приготовления, оформление и подача сладких блюд и напитков при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	10.	Приготовления, оформление и подача мучных кондитерских изделий заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	Самостоятельная работа		19	
	1.	Составление меню при желудочно–кишечных заболеваниях, печени , поджелудочной железы, при нарушениях обмена веществ, при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы.		
	2.	Составление технологических карт		
	3.	Составление инструкционных карт		
Дифференцированный зачет			2	
			Всего:	69

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень нормативно-правовых актов, учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014 –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015 - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.
9. Приказ Минздравсоцразвития России № 46н от 16 февраля 2009 г. «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в

которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / .Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016 – 496с.
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М,2015 - 480с.
3. Одинцов А.И., Старостина Л.А. и др. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептур и технология приготовления блюд. М.: Пищевая промышленность, 2015.
4. Методические рекомендации по организации и проведения проверок по обеспеченности. работников лечебно-профилактическим. питанием / Сост. А.В.Верховцев.- М.: НИЦ Инфра-М, 2015.

Дополнительные источники:

5. Барановский, А.Ю. Болезни нарушенного питания. Лечение и профилактика. Рекомендации профессора-гастроэнтеролога / А.Ю. Барановский. - М.: СПб: Наука и Техника, 2007. - 304 с..
6. Булышко, С.Г. Диета и лечебное питание при ожирении и сахарном диабете / С.Г. Булышко. - Москва: Мир, 2004. - 256 с.
7. Горохов В.А., Горохова С.Н. Лечебно-сбалансированное питание - путь к здоровью и долголетию. - СПб.: Питер. 2011. - 278 с.

Интернет - ресурсы

1. www.dietpitanie.net.
2. www.dieta-pro.net.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и семинарских занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
– составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;	Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Оценка выполнения практических занятий
– приготавливать блюда лечебного и диетического питания;	Оценка выполнения практических занятий.
– совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;	Оценка выполнения практических занятий.
Знания:	
- принципы щажения в диетическом и лечебном питании;	Оценка высказываний студентов по заданной теме Оценка защиты реферата, доклада
- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения электронной презентации Оценка высказываний студентов по заданной теме
- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; –	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения электронной презентации Оценка высказываний студентов по заданной теме
- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.	Оценка результатов тестирования Оценка выполнения электронной презентации Оценка высказываний студентов по заданной теме