

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.14 Лечебно-профилактическое и диетическое питание

для специальности:

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.2016 г. зарегистрировано в Министерстве юстиции от 20.12.2016 г. № 4828.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

М.П. Елисеева
(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

председатель ПЦК
(занимаемая должность)

Н.В. Москаева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ «НГТК»
(место работы)

преподаватель
(занимаемая должность)

А.В. Панкратьева
(инициалы, фамилия)

ГАПОУ СО «ННХТ»
(место работы)

зам.директора по НМР
(занимаемая должность)

О.Д.Щелкова
(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 **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

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:

Общие компетенции	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

	выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

объем образовательной нагрузки обучающегося **81** часов, в том числе:

- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **72** часов;
- консультаций – **3** часа;
- экзамен – **6** часов;
- объем самостоятельной работы обучающегося **0** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем образовательной программы	81
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные работы	-
практические занятия	28
самостоятельная работа	0
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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		81	
Тема 1.1 Основы диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	26	
	1. Основные принципы диетического и лечебного питания.	2	2
	2. Отличие лечебного от рационального питания.	2	
	3. Основные виды и принципы ЗОЖ.	2	
	4. Особенности питания спортсменов.	2	
	5. Особенности питания лиц пожилого возраста.		
	6. Особенности детей дошкольного и школьного возраста.		
	7. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.	2	
	8. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения жиров при тепловой кулинарной обработке.	2	
	9. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения углеводов при тепловой кулинарной обработке.	2	
	10. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.	2	
	11. Особенности режима лечебного питания.	2	
	12. Номерная система диет. Стандартная система диет.	2	
	13. Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав.	2	
	Самостоятельная работа	0	
Тема 1.2 Приготовление блюд для диетического и	Содержание учебного материала	44	
	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	

лечебного питания	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 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14		28	
	1.	Составление технологических карт.	2	
	2.	Составление инструкционных карт	2	
	3.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	4.	Приготовление, оформление и подача супов при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	5.	Приготовление, оформление и подача вторых блюд при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	6.	Приготовление, оформление и подача сладких блюд и напитков при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	7.	Приготовление, оформление и подача мучных кондитерских изделий при желудочно–кишечных заболеваниях, печени, поджелудочной железы и при нарушениях обмена веществ. Органолептическая оценка качества.	2	
	8.	Приготовление, оформление и подача холодных блюд и закусок при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	9.	Приготовление, оформление и подача супов при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	10.	Приготовление, оформление и подача вторых блюд при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	11.	Приготовление, оформление и подача сладких блюд и напитков при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	12.	Приготовление, оформление и подача сладких блюд и напитков при заболеваниях сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
	13.	Приготовление, оформление и подача мучных кондитерских изделий при заболеваниях почек. Органолептическая оценка качества.	2	
	14.	Приготовление, оформление и подача мучных кондитерских изделий при заболеваниях сердечно–сосудистой системы. Органолептическая оценка качества.	2	
Самостоятельная работа		0		
Консультации		3		
Экзамен		6		
Всего:		81		

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 и 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