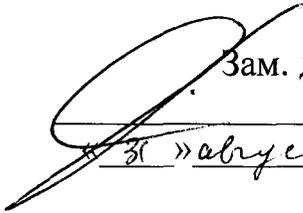


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

 УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
Файзреева В.В.
31 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12. Основы диетического питания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2023 год

Рабочая программа дополнительной учебной дисциплины общепрофессионального цикла разработана в соответствии с вариативной составляющей части Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1

« _____ » _____ 20 _____ г.

Председатель ПЦК:

_____ Мирзаянова В.В..

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессиональной учебной дисциплины является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место предмета в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих:

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный учебный цикл.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<p>Уметь:</p> <p>Составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно- профилактического и диетического питания;</p> <p>Пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов.</p>	<p>Знать:</p> <p>Особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;</p> <p>Медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; Нормативные требования к лечебнопрофилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах.</p>
ОКО1	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p>

	<p>Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий(само- стоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурно- го контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско- патриотической позиции Общекультурные ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>

ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	60
Самостоятельная работа	2
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия	10
Консультации	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-

Тематический план и содержание учебной дисциплины «Лечебное питание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основы рационального питания		8	ОК 1-7,9,10
Тема 1.1. Характеристика рационального и лечебного питания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4
	1. Основы построения пищевых рационов. Режим питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Щажение. Виды щажения.	6	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.2. Основы организации и проведения лечебного питания	Содержание учебного материала	2	
	1. Организация лечебного питания. Специализированная картотека диетических блюд.	2	
Раздел 2. Особенности приготовления диетических блюд		48	ОК 1-7,9,10
Тема 2.1. Заболевания органов дыхания	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.4
	1. Пневмония, хронические нагноительные заболевания Бронхиальная астма. Диеты № 5, 7, 7а, 7б, 10, 10а, 10б. Разгрузочные дни.	6	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Практические занятия	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Практическое занятие № 1. Составление однодневного меню (с учетом ккал) для больного с заболеваниями органов дыхания.			

Тема 2.2. Туберкулёз	Содержание учебного материала	4
	1. Туберкулёз. «Калиевая» диета.	4
Тема 2.3. Лечебное питание при эндокринных заболеваниях	Содержание учебного материала	8
	1. Эндемический зоб. Аддисонова болезнь. Диета №15.	4
	2. Гиперинсулизм. Гипотиреоз. Диеты № 5, 8, 10с.	2
	3. Несахарный диабет. Диеты № 7, 10.	2
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 2. Составление примерного однодневного меню при несахарном диабете.	4
Тема 2.4. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей и при болезнях обмена веществ	Содержание учебного материала	8
	1. Подагра. Мочекислый диатез (уратурия). Диета № 6.	2
	2. Фосфатурия. Диета № 14.	2
	3. Ожирение. Диеты № 8, 8а, 8о.	4
Тема 2.5. Лечебное питание при аллергических заболеваниях	Содержание учебного материала	4
	1. Особенности аллергии. Диеты № 7, 9, 10.	4
	Практические занятия	
Практическое занятие № 3. Составление однодневного меню (с учетом ккал) для больного при аллергической природы (бронхиальная астма, отек Квинке, крапивница).	4	
Тема 2.6. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения	Содержание учебного материала	6
	1. Гастрит (острый и хронический). Диеты № 0, 1, 1а, 2, 15, 16.	2
	2. Диетотерапия при болезни кишечника. Хронический энтерит. Диеты № 3, 4, 4б, 4в.	4

Тема 2.7. Лечебное питание при острых инфекционных и невралгических заболеваниях.	Содержание учебного материала 4		
	1. Дизентерия. Брюшной тиф и паратифы. Холера. Диета № 13.	2	
2. Невралгические заболевания. Диета № 12.	2		
Тема 2.8. Лечебное питание хирургических больных	Содержание учебного материала 2		
	1. Питание больных сахарным диабетом в условиях хирургического вмешательства. Питание при травмах. Питание при ожоговой болезни.	2	
Самостоятельная работа		2	
Рекомендуемая тематика внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся при изучении раздела «Особенности приготовления диетических блюд» 1. Подготовка сообщений; 2. Составление недельного меню для диет; 3. Составление технико-технологических карт; 4. Изучение таблиц «Рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для различных групп населения»; 5. Изучение учебного материала «Щавелевокислый диатез (оксалурия)». Подбор диеты и составление недельного меню.			
Всего:		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест (по количеству обучающихся) с возможностью группировки в различных конфигурациях;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- DVD - проигрыватель.

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие. М.: Форум: НИЦИнфра-М, - 2017;
2. Одинцов А.И., Старостина Л.А. и др. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептур и технология приготовления блюд. М.: Пищевая промышленность, - 2017;
3. Методические рекомендации по организации и проведения проверок по обеспеченности, работников лечебно-профилактическим, питанием / Сост. А.В.Верховцев.- М.: НИЦИнфра-М, - 2018;
4. А.Ю. Барановский, Э.А. Кондрашина, Л. И. Назаренко. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». - 2019;
5. Г. Н. Дзюба ; Ред. А. И. Мглинец. - СПб.Троицкий мост, - 2019;
6. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Утв. главным госуд. сан. врачом РФ 6.11.01. - М.: Изд-во стандартов, - 2018;

7. «Картотека блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава» под ред. академика РАМН, профессора В.А. Тутельяна, - 2019.

Электронный ресурс удаленного доступа (Internet):

1. Губергриц А. Я., Линеvский Ю.В. [Электронный ресурс]: медицина и здоровье, - «Лечебное питание», 2018. - . - режим доступа:
<http://www.bibliotekar.nl/lecliebnoe-pitanie/index.litm>.

Дополнительные источники:

1. Ужегов Г. Н. Питание и болезни органа пищеварения. Профилактика и лечение. Ростов н/Д: Проф-пресс, 2017. — 192 с.;
2. Ужегов Г. Н. Почечно-каменная болезнь. Народный лечебник. Ростов н/Д: Проф-пресс, 2018. — 160 с.;
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания (авт-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересич- ный). - Киев: А.С.К., 2017. - 556 с. (10 экз.);
4. Аханова В.М., Романова Е.В. Гигиена питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2019;
5. Воробьев В.И. Организация оздоровительного и лечебного питания. - 2-е изд., доп. - М.: Медицина, 2018. - 448 с.;
6. Дружинина А. Здоровое питание. - М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2017. - 336 с.;
7. Лебедь В.А., Крюкова Д.А. Лечебные диеты: Учебное пособие. - Ростов н/Дону: Феникс, 2018 - 320 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;</p> <p>Медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты;</p> <p>Нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: письменного/устного опроса; тестирования; оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: письменных ответов, тестирования.</p>
<p>Уметь:</p> <p>Составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;</p> <p>Пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.</p>