


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

УТВЕРЖДАЮ

 Зам. директора по ТО
Ахметшина А. Д.
« 01 » 09 2024 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

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

« 29 » 08 20 24 г.

Председатель ПЦК:

Шамсутдинова 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 УЧЕБНОЙДИСЦИП- ЛИНЫ

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 квалифициро-ванных 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	Уметь: Составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно- профилактического и диетического питания; Пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава ре-цептур и рационов.	Знать: Особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых ве- ществ на физиологические функции организма человека; Медицинские требования к составле- нию диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; Нормативные требования к лечебнопрофилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах.
ОК01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ре- сурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	<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 культурного контекста Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско- патриотической позиции Общечеловеческие 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 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
Тема 1.1. Характеристика рационального и лечебного питания	Содержание учебного материала		6	
	1. Основы построения пищевых рационов. Режим питания. Краткая характеристика питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов. Щажение. Виды щажения.		6	
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 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
Тема 2.1. Заболевания органов дыхания	Содержание учебного материала		6	
	1. Пневмония, хронические нагноительные заболевания Бронхиальная астма. Диеты № 5, 7, 7а, 7б, 10, 10а, 10б. Разгрузочные дни.		6	
	Практические занятия		2	
	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		
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., Линецкий 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>