

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ЕЛАБУЖСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП ПМ
Протокол № 2 от 25.01 2020 г.
Г.А. Голованова О.Н.

Рассмотрено и принято
на Педагогическом совете
Протокол № 5 от 4.01 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11 Диетическое питание

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания укрепленной группы специальностей 260000Технология продовольственных продуктов и пищевых товаров. (Приказ Минобрнауки от 22.04.2014 № 384).

Организация-разработчик: ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж»

Разработчик: Фомина А.С. - преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 13 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин. Обучение проходит на 4 курсе.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- решать вопросы по организации лечебного питания;
- органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;
- проводить технологические расчеты;
- использовать традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения;
- подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;
- придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные
- рационы;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления
- диетических блюд и кулинарных изделий;
- выбирать температурный режим подачи и хранения
- диетических блюд;
- оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии;
- принципы построения рационов лечебного питания;

- характеристику диет;
- санитарно–технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания;
- оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение;
- порядок оформления документации на получение диетического питания;
- организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании;
- пути достижения механического, химического и термического пажения желудочно-кишечного тракта;
- специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд;
- способы размягчения животных и растительных продуктов;
- способы измельчения продуктов;
- факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке.
- правила приема и условия хранения сырья;
- стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции;
- технологию приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию; гигиенические требования,
- предъявляемые к технологическому процессу;
- требования к реализации готовой продукции;
- норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации;
- показатели качества диетической кулинарной продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование **общих компетенций**, включающих в себя способность:

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 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование **профессиональных компетенций**, соответствующих основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке).

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 сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить 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, отведенное на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 96 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в

том числе:

практических работ – 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические\лабораторные занятия	36
Самостоятельные работы	24
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

В т.ч. часов из вариативной части ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, направленные на отработку умений решать вопросы по организации лечебного питания.

Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
96	72

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 Основы диетического и лечебного питания		96	
Тема 1.1 Основы диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	10	2
	1 Основы диетического питания		
	2 Основные принципы организации лечебного питания		
	3 Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.		
	4 Лечебный и профилактический ассортимент кулинарной продукции		
	5 Основы сбалансированного и рационального питания		
Тема 1.2 Характеристика диет	Содержание учебного материала	12	2
	1 Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав.		
	2 Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания.		
	3 Холодные диетические блюда.		
	4 Супы.		
	5 Вторые горячие блюда.		
	6 Сладкие блюда и напитки.		
	Практические занятия	12	3
	1 Расчет энергетической ценности дневного рациона.		
	2 Составление меню по диетам с 1 по 5.	12	3
	Самостоятельная работа обучающихся		
	1 Расчет энергетической ценности дневного рациона	12	3
2 Составление меню по диетам с 6 по 15.			
Тема 1.3 Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	8	2
	1 Механическая кулинарная обработка сырья.		
	2 Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд.		
	3 Меню лечебного питания		
	4 Диетотерапия. Питание при различных заболеваниях		
	5 Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности		
6 Холодные диетические блюда.			

	7	Супы. Вторые горячие блюда		
	8	Кондитерские изделия. Сладкие блюда и напитки		
	Практические занятия			
	1	Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд.	14	3
	2	Составление технологических карт для диеты с 1 по 5.		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	1	Подготовка презентаций по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки.»	6	3
	2	Подготовка сообщений по темам: «Мучные кондитерские изделия для диетического и лечебного питания».		
	3	Работа со сборником рецептов.		
	4	Заполнение технико-технологических карт.		
	5	Проведение расчетов выхода сырья и продукции.		
Тема 1.4 Хранение и реализация готовых блюд	Содержание учебного материала			
	1	Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии.	4	2
	2	Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска.		
	Практические занятия			
	1	Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.	10	3
	Самостоятельная работа обучающихся			
1	Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы.	6	3	
Дифференцированный зачет			2	3
Всего по дисциплине			96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кабинета:

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель
- учебные обеденные столы, стулья;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

Наглядные пособия:

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень 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.

Основные источники:

1.Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 - 400с.

2.Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова,А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.

3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.

4.Рубина Е.М. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия» 2013.

Дополнительные источники:

1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для студентов средних специальных учебных заведений / под ред. М.А.Николаевой. -М.: Деловая литература, 2008 . - 497с.

Интернет-ресурсы:

1.Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>

2.Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;

3.Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

4.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, устного и письменного опросов, а также проверки индивидуальных заданий.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированный зачет.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды и наименования формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Освоенные умения:		
определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами; составлять расчет сырья и калорийности; выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса; составлять диет-меню	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9; ПК 7,1, ПК 7.2, ПК 7.3.	устный опрос, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, решение ситуационных задач, оценка участия студентов в ролевой игре, командных соревнованиях
Усвоенные знания		
основные принципы диетического и лечебного питания; цели и виды щажения; характеристику диет; способы тепловой обработки; технологии приготовления блюд; условия и сроки реализации.	ОК 1, ОК 4; ОК 6; ОК 2, ПК 2.1; ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 7,1, ПК 7.2, ПК 7.3.	устный опрос, письменный опрос, тестирование, оценка деятельности студента в процессе обучения при подготовке сообщений

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии со шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
89 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 88	4	хорошо
61 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

