

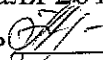
**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

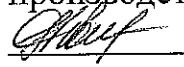
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Петропавловск-Камчатский,  
2019 г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин и  
мастеров производственного обучения,  
протокол № 6  
от «15» февраля 2019 г.  
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю  
Заместитель директора по учебно-  
производственной работе  
 О.Н. Толоконникова  
от «15» февраля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 №1565 (с изм. и доп.)

Организация-разработчик:  
КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчики:  
Пинчук И.В., мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	5
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы лечебного и социального питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 (с изм. и доп.), является частью основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов
- рассчитывать энергетическую ценность блюд
- составлять рационы питания

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

- роль пищи для организма человека
- основные процессы обмена веществ в организме
- суточный расход энергии
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- понятие рациона питания
- суточную норму потребности человека в питательных веществах
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания
- методику составления рационов питания
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
- общие требования к качеству сырья и продуктов
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

Программой предусмотрены задания по уровням:

- для студентов, испытывающих проблемы в состоянии здоровья, развитии, в соответствии с их образовательными запросами;

- для способных студентов в соответствии с их образовательными запросами.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **42** часа.

**1.5. Применяемые методы обучения:**

- здоровые берегающие технологии.

**2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>42</b>
в том числе:	
практические занятия	12
<b>Итоговая аттестация проводится в форме контрольной работы</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы лечебного и социального питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы лечебного питания</b>	<b>34</b>	
<b>Тема 1.1</b> Особенности лечебного питания.	1. Диеты и их назначение. 2. Особенности лечебного питания. 3. Принципы планирования рациона лечебного питания.	1	2
<b>Тема 1.2.</b> Сборник рецептур диетического питания.	1. Сборник рецептур диетического питания. 2. Особенности приготовления диетических супов. 3. Особенности приготовления диетических рыбных и мясных блюд. 4. Особенности приготовления диетических мучных блюд.	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика диеты № 1	1. Характеристика диеты № 1. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 1	1	
<b>Тема 1.3</b> Характеристика диеты № 2	1. Характеристика диеты № 2. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.4</b> Характеристика диеты № 3	1. Характеристика диеты № 3. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 2,3	1	2
<b>Тема 1.5</b> Характеристика диеты № 4	1. Характеристика диеты № 4. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.6</b> Характеристика диеты № 5	1. Характеристика диеты № 5. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 4,5	1	

<b>Тема 1.7</b> Характеристика диеты № 6	1. Характеристика диеты № 6. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.8</b> Характеристика диеты № 7	1. Характеристика диеты № 7. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 6,7	1	
<b>Тема 1.9</b> Характеристика диеты № 8	1. Характеристика диеты № 8. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.10</b> Характеристика диеты № 9	1. Характеристика диеты № 9. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 8,9	1	
<b>Тема 1.11</b> Характеристика диеты № 10	1. Характеристика диеты № 10. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.12</b> Характеристика диеты № 11	1. Характеристика диеты № 11. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 10,11	1	
<b>Тема 1.13</b> Характеристика диеты № 13	1. Характеристика диеты № 13. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
<b>Тема 1.14</b> Характеристика диеты № 14	1. Характеристика диеты № 14. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 13,14	1	
<b>Тема 1.15</b> Характеристика диеты № 15	1. Характеристика диеты № 15. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2



	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 15	1	
<b>Тема 1.16</b> Питание при аллергии	1. Характеристика питания при аллергии. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню при аллергии	2	
	<i>Контрольная работа по разделу</i>	1	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы социального питания</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Санитарное законодательство и действующие нормативные документы, регламентирующие безопасность питания детей и подростков.	1. Технические регламенты к продуктам детского питания. 2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продуктам детского питания. 3. Законодательство в сфере защиты прав потребителей.	1	2
<b>Тема 2.2.</b> Требования к составлению меню детского учреждения, ассортименту буфетной продукции.	1. Ассортимент продукции, рекомендуемый для рационального питания детей. 2. Сезонные особенности питания. 3. Витаминно-минеральные комплексы и биологически активные добавки для обогащения детского питания. 4. «Запретные блюда».	1	2
<b>Тема 2.3.</b> Рекомендации по составлению 10-ти дневного или 2-х недельного меню.	1. Виды меню. 2. Рекомендации по составлению 10-ти дневного меню. 3. Рекомендации по использованию 10-ти дневного меню.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составлению 10-ти дневного меню.	1	
<b>Тема 2.4.</b> Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.	1. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. 2. Сопроводительная документация на поступающие продукты питания. 3. Санитарные требования к транспортированию и приёме пищевых продуктов. 4. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов.	1	2

	5. Условия хранения суточных проб.		
<b>Тема 2.5.</b> Требования к заполнению журналов на пищеблоке.	1. Требования к заполнению бракеражных журналов на пищеблоке.	1	2
	2. Требования к заполнению контрольных журналов на пищеблоке.		
	<i>Практическая работа:</i> заполнению бракеражных и контрольных журналов	1	
	<i>Контрольная работа</i>	1	
	<b>Всего:</b>	<b>42</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии кулинарного производства.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: компьютер, мультимедиапроектор, экран, калькуляторы.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Радченко Л.А Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). Учебник, ИЦ "Академия" 2016–432 с.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: Учеб. пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 192с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. – 184с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. -272с.
4. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 480с.
5. Мицык В.Е, Невольниченко А.Ф. Рациональное питание и пищевые продукты. – К.: Урожай, 1993. – 336 с.
6. Санитарные правила и нормы Продовольственная торговля и общественное питание. – М.: Книга сервис, 2005- 96с.
7. Табак Т.А. Диетическое питание. – Челябинск: Аркаим, 2004.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- составлять примерное меню лечебных столов,</li><li>- составлять примерное меню детских учреждений,</li><li>- рассчитывать энергетическую ценность меню,</li><li>- заполнять бракеражные и контрольные журналы</li></ul>	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>особенности лечебного питания,</li><li>- принципы планирования рациона лечебного питания,</li><li>- суточный расход энергии детей,</li><li>- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных диетических блюд,</li><li>- характеристику диет,</li><li>- санитарное законодательство и действующие нормативные документы, регламентирующие безопасность питания детей и подростков,</li><li>- требования к составлению меню детского учреждения,</li><li>- санитарные требования к кулинарной обработке, транспортированию, приёмке, хранению и реализации пищевых продуктов,</li><li>- условия хранения суточных проб.</li></ul>	оценка результатов практической работы контрольная работа

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020 года  
на базе основного общего образования  
на 2020/2021 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения  
не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021 года  
на базе основного общего образования  
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	Раздел 1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля, п. 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля	Изложить в следующей редакции ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОСНОВЫ ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2019, 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей специальных дисциплин  
и мастеров производственного обучения,  
протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие  
изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	В список литературы внесены следующие основные источники: 1) Каркина О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум / О.И. Каркина. - Минск: РИПО, 2017. - 198 с. - ISBN 978-985-503-728-7. - URL: <a href="https://ibooks.ru/bookshelf/356779/reading">https://ibooks.ru/bookshelf/356779/reading</a> - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (п.4.3.4.)

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ  
ЛЕЧЕБНОГО И СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»**

---

для студентов набора 2020, 2021, 2022 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
рассмотрены и одобрены  
на заседании методической комиссии  
преподавателей  
общеобразовательных дисциплин,  
протокол №9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-