

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ 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,
2024 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
протокол №1 от «28» августа 2024 г.
Председатель И.С. Щербакова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.Н. Толоконникова
«28» августа 2024 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 Ирина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	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, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (с изм. и доп.), является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. 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 рецептур 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.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	42
в том числе:	
практические занятия	16
Итоговая аттестация проводится в форме контрольной работы	

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
Раздел 1.	Основы лечебного питания	34	
Тема 1.1 Особенности лечебного питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Диеты и их назначение. 2. Особенности лечебного питания. 3. Принципы планирования рациона лечебного питания. 4. Разработка блюд для лечебного питания. Технологическая карта блюд. <p>Тема направлена на формирование у обучающихся следующих предпринимательских компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Персональная эффективность (эффективное личное планирование задач, умение расставлять приоритеты, умение доводить начатое до конца). - Аналитические способности - Умение видеть риски и возможности. - Стратегическое мышление. - Инновативность, гибкость, готовность к изменениям 	1	2
Тема 1.2. Сборник рецептов диетического питания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сборник рецептов диетического питания. 2. Особенности приготовления диетических супов. 3. Особенности приготовления диетических рыбных и мясных блюд. 4. Особенности приготовления диетических мучных блюд. 	1	2
Тема 1.2. Характеристика диеты № 1	<ol style="list-style-type: none"> 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	2	
Тема 1.3 Характеристика диеты № 2	1. Характеристика диеты № 2. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.4 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	2	2
Тема 1.5 Характеристика диеты № 4	1. Характеристика диеты № 4. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.6 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	2	
Тема 1.7 Характеристика диеты № 6	1. Характеристика диеты № 6. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.8 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	2	
Тема 1.9 Характеристика диеты № 8	1. Характеристика диеты № 8. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.10 Характеристика диеты № 9	1. Характеристика диеты № 9. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2

	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 8,9	1	
Тема 1.11 Характеристика диеты № 10	1. Характеристика диеты № 10. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.12 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	
Тема 1.13 Характеристика диеты № 13	1. Характеристика диеты № 13. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.14 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	
Тема 1.15 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	
Тема 1.16 Питание при аллергии	1. Характеристика питания при аллергии. 2. Рекомендуемые продукты и блюда. 3. Исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню при аллергии	1	
	<i>Контрольная работа по разделу</i>	1	
Раздел 2.	Основы социального питания	8	

<p>Тема 2.1. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы, регламентирующие безопасность питания детей и подростков.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>Тема 2.2. Требования к составлению меню детского учреждения, ассортименту буфетной продукции.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>Тема 2.3. Рекомендации по составлению 10-ти дневного или 2-х недельного меню.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виды меню. 2. Рекомендации по составлению 10-ти дневного меню. 3. Рекомендации по использованию 10-ти дневного меню. 	1	2
	<p><i>Практическая работа:</i> составлению 10-ти дневного меню.</p>	1	
<p>Тема 2.4. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов. 2. Сопроводительная документация на поступающие продукты питания. 3. Санитарные требования к транспортированию и приёмке пищевых продуктов. 	1	2

		4. Санитарные требования к хранению и реализации пищевых продуктов. 5. Условия хранения суточных проб.		
Тема 2.5. Требования к заполнению журналов на пищеблоке.	к на	1. Требования к заполнению бракеражных журналов на пищеблоке. 2. Требования к заполнению контрольных журналов на пищеблоке.	1	2
		<i>Практическая работа:</i> заполнению бракеражных и контрольных журналов	1	
		<i>Контрольная работа</i>	1	
Всего:			42	

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. Полиевский, С. А. Питание спортсменов. Функциональность и безопасность пищевых продуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Полиевский, Г. А. Ямалетдинова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13864-1. — URL: <https://urait.ru/bcode/519088>

2. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/513871>

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. Мищук 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.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- составлять примерное меню лечебных столов, - составлять примерное меню детских учреждений, - рассчитывать энергетическую ценность меню, - заполнять бракеражные и контрольные журналы	защита практической работы оценка результатов практической работы контрольная работа
Знания:	
особенности лечебного питания, - принципы планирования рациона лечебного питания, - суточный расход энергии детей, - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных диетических блюд, - характеристику диет, - санитарное законодательство и действующие нормативные документы, регламентирующие безопасность питания детей и подростков, - требования к составлению меню детского учреждения, - санитарные требования к кулинарной обработке, транспортированию, приёму, хранению и реализации пищевых продуктов, - условия хранения суточных проб.	оценка результатов практической работы контрольная работа