


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КАМЧАТСКОГО КРАЯ**

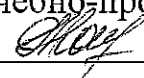
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

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

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО
19.02.10 технология продукции общественного питания

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
«15» февраля 2019 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Лисовская Е.С., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы лечебного и социального питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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.

Данная программа способствует формированию компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента **51 час**, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **40 часов**;

самостоятельной работы студента **11 часов**.

1.5. Применяемые методы обучения:

- кейс-технология;

- проблемное обучение;

- ИКТ-технологии;

- здоровье сберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	38
в том числе:	
практические занятия	11
контрольные работы	2
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Итоговая аттестация в форме контрольной работы	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>Раздел 1.</i>	<i>Основы лечебного питания</i>	30/10	
Тема 1.1 Особенности лечебного питания.	1. Диеты и их назначение. Особенности лечебного питания. Принципы планирования рациона лечебного питания.	1	2
Тема 1.2. Сборник рецептов диетического питания	1. Сборник рецептов диетического питания. Особенности приготовления диетических супов, рыбных и мясных, диетических мучных блюд.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> расчет калорийности блюд	1	
Тема 1.2. Характеристика диеты № 1	1. Характеристика диеты № 1, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	1	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 1	1	
Тема 1.3 Характеристика диеты № 2	1. Характеристика диеты № 2, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	1	2
Тема 1.4 Характеристика диеты № 3	1. Характеристика диеты № 3, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 2,3	1	2
Тема 1.5 Характеристика диеты № 4	1. Характеристика диеты № 4, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
Тема 1.6 Характеристика диеты № 5	1. Характеристика диеты № 5, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 4,5	1	

Тема 1.7 Характеристика диеты № 6	1. Характеристика диеты № 6, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
Тема 1.8 Характеристика диеты № 7	1. Характеристика диеты № 7, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 6,7	1	
Тема 1.9 Характеристика диеты № 8	1. Характеристика диеты № 8, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
Тема 1.10 Характеристика диеты № 9	1. Характеристика диеты № 9, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 8,9	1	
Тема 1.11 Характеристика диеты № 10	1. Характеристика диеты № 10, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
Тема 1.12 Характеристика диеты № 11	1. Характеристика диеты № 11, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 10,11	1	
Тема 1.13 Характеристика диеты № 13	1. Характеристика диеты № 13, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
Тема 1.14 Характеристика диеты № 14	1. Характеристика диеты № 14, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 13,14	1	
Тема 1.15 Характеристика диеты № 15	1. Характеристика диеты № 15, рекомендуемые продукты и блюда, исключаемые продукты и блюда.	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 15	1	
Тема 1.16 Питание при аллергии	1. Характеристика питания при аллергии, рекомендуемые продукты и блюда, 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	10/1	
Тема 2.1. Требования к составлению меню детского учреждения, ассортименту буфетной продукции	1. Ассортимент продукции, рекомендуемый для рационального питания детей. Сезонные особенности питания. Витаминно-минеральные комплексы и биологически активные добавки для обогащения детского питания. «Запретные блюда».	4	2
Тема 2.2. Рекомендации по составлению 10-ти дневного или 2-х недельного меню	1. Виды меню. Рекомендации по составлению и использованию 10-ти дневного меню	2	2
	<i>Практическая работа:</i> составлению 10-ти дневного меню.	1	
Тема 2.3. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов	1. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов, сопроводительная документация на поступающие продукты питания, санитарные требования к транспортированию и приёме пищевых продуктов, требования к хранению и реализации пищевых продуктов, условия хранения суточных проб.	2	2
Тема 2.4. Требования к заполнению журналов на пищеблоке	1. Требования к заполнению бракеражных журналов, контрольных журналов на пищеблоке.	1	2
	<i>Контрольная работа</i>	1	
	Всего:	40/11	

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. [1] л. цв. ил.
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.

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:	
<ul style="list-style-type: none"> - составлять примерное меню лечебных столов, - составлять примерное меню детских учреждений, - рассчитывать энергетическую ценность меню, - заполнять бракеражные и контрольные журналы 	<ul style="list-style-type: none"> защита практической работы оценка результатов практической работы внеаудиторная самостоятельная работа контрольная работа
Знания:	
<ul style="list-style-type: none"> 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, приёмке, хранению и реализации пищевых продуктов, - условия хранения суточных проб. 	<ul style="list-style-type: none"> внеаудиторная самостоятельная работа, тестирование 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 2020/2021 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 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 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 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: https://ibooks.ru/bookshelf/356779/reading - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п. 7.16.)

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

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

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных
дисциплин и мастеров
производственного обучения,
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
-	-	-	-