

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 10 Диетология и основы детского питания
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	- определение качество сырья и полуфабрикатов; - технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; - оценивание качества готовой продукции; - навык работы с нормативно-технической и справочной документацией; - работа с нормативной документацией, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.	- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии; -изучение особенностей организации диетического и детского питания; - Изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии; -изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания; - изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии; - изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий; - изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования; - обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами. - принципы диетического, детского питания; - основы организации диетического питания при различных заболеваниях;

		- ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания; - требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.
--	--	---

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы. Формирование у обучающихся личностных результатов в ходе реализации образовательной программы представлены в таблице

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы через сопряжение с общими компетенциями			
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	ОК 01	Проявляющий и демонстрирующий готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	ЛР 13
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	ОК 02	Проявляющий и демонстрирующий интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;	ЛР 14
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 03	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	ОК 04	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	ОК 05	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	ОК 06	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
		Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
		Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
		Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
		Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ОК 07	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ОК 09	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
--	------------------	--	------------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	52
Всего учебных занятий	52
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	20
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
практическая подготовка	20
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестация – Дифференцированный зачет	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 «Диетология и основы детского питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания		21		
Тема 1.1 Основы диетологии, принципы диетического (лечебно-профилактического) и детского питания.	Содержание учебного материала	8	4	ОК 1-7, 9,10 ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	4		
	Практическая работа № 1, 2	4		
	Характеристика диет, сравнительный анализ Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов. Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности.			
Тема 1.2. Основы детского питания	Содержание учебного материала	8	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков.	4		
	Санитарные требования к кулинарной обработке блюд.			

	Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.			ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Практическая работа № 3, 4	4		
	Составление плана – меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. Меню для разных типов образовательных детских учреждений			
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического питания и детского питания.	Содержание учебного материала	5	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детского питания. Методы снижения содержания растительной клетчатки, снижение содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)	3		
	Практическая работа № 5, 6	2		
	Выполнение схем процесса измельчения, протирания, Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест.			
Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания		11		
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Содержание учебного материала	5	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5
	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	3		

	Практическая работа № 7, 8	2		ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.			
Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	Содержание учебного материала	6	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды) Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы. Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий) Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря) Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания) Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые. Соусы для холодных блюд. Яично-маслянные смеси. Технология приготовления яичных и творожных блюд для	4		

	диетического питания Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда. Изделия из отрубей для диетического питания Блюда из сухого гематогена. Блюда из дрожжей, маскированные блюда. Организация производства и обслуживания диетического питания.			
	Практическая работа № 9, 10	2		
	Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.			
Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания		20		
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.	Содержание учебного материала	10		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.	10		
Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	Содержание учебного материала	10	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6
	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы. Технология приготовления блюд для детского питания.	4		
	Практическая работа № 11, 12	4		

	Ознакомиться с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях.			ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4 ЛР 1-7, 8, 10, 11, 13, 14
Промежуточная аттестация - зачет		2		
Всего часов		52	20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета
«Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор с экраном;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Список рекомендуемой литературы

Основная

1. Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога Общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 332 с.
2. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд. - М.: Профиздат, 2020. – 208 с.
3. Ершов А.Н., Юрченко А.Ф. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 487 с.
4. Жангабылов А.К. и др. Рецептура блюд диетического питания. – Алма-Ата: Казахстан, 2021. – 325 с.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 256с.
6. Мартинчик, А.Н., Королев. А.А., Несвижский, Ю.Б. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 352с.
7. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 2020. - 304 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО.-М.: Деловая лит., Омега – Л, 2020
9. Покровский А.А., Самсонова М.А. Справочник по диетологии. – М.: Медицина, 1981. – 701 с.
10. Товароведение продовольственных товаров : Иллюстрированное учеб. пособие / Сост. Н.С. Никифорова.- М.: Академия, 2005.- 30 с.
11. Рубина, Е.А. Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособ.- М: ФОРУМ. ИНФРА-М, 2015.- 240с.
12. Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 2007. – 411 с.
13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. – 1200 с.
14. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания: учебное пособие для СПО.- Мн.: Новое издание, 2009.-799с

Дополнительная литература

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002. – 192 с.
2. Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368 с.
3. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов, - М.: Пищевая промышленность, 1976г., 226 с.

4. Скурихин И.М., Шатерникова В.А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г. - 327 с
5. Методические рекомендации по организации питания детей и молодежи в оздоровительных учреждениях. 2013г.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988 З. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
- 7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.- К.: Арий, М.: Лада.- 2012.- 680 с.
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество» «Практическая диетология»

Интернет-ресурсы:.

www.fio.vrn.ru

www.chef-company.ru povar.ru cooking.kulichki.com

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Диетология, основные принципы диетического и детского питания	Основные виды сырья, используемого в диетологии и детском питании для приготовления диетических блюд и детского питания; Основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления полуфабрикатов для диетического и детского питания; Подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенным блюдам диетического и детского питания; Выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд диетического и детского питания рассчитывать массы сырья для приготовления блюд диетического и детского питания.	Наблюдение на практических работах. Зачеты по итогам практических работ. Текущий контроль в форме: тестирования

Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	Ассортимент и характеристика блюд диетического питания; Особенности технологии приготовления и подачи блюд диетического питания основные виды посуды, инвентаря, оборудования; Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции ассортимента диетического питания. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд диетического питания; Оформлять и подавать блюда в соответствии с санитарными требованиями; Контролировать качество и безопасность готовой продукции; Организовывать рабочие места по изготовлению блюд диетического питания; Разрабатывать ассортимент блюд диетического питания.	Наблюдение на практических работах. Зачеты по итогам практических работ. Текущий контроль в форме: тестирования
Организовывать и приготавливать блюда детского питания	Разработка ассортимента блюд детского питания; Организация технологического процесса приготовления блюд детского питания; Подбор технологического оборудования, соблюдение правил техники безопасности; Приготовление блюд детского питания и использование различных	Наблюдение на практических работах. Зачеты по итогам практических работ. Текущий контроль в форме: тестирования

	технологий, оборудования и инвентаря; Оформление и подача блюд детского питания; контроль качества и безопасности готовой продукции бракераж.	
--	---	--