

Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования  
«Колледж Волжского университета имени В.Н. Татищева»

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленова

29 августа 2018 г.



Рабочая программа дисциплины

**«ДИЕТОЛОГИЯ»**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

квалификация выпускника – техник-технолог

Тольятти

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина «Диетология» включена в профессиональный цикл, как общепрофессиональная дисциплина.

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

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- составлять меню для различных диет;
- определять калорийность рационов питания;
- составлять дневной рацион питания для каждой категории людей;
- готовить блюда лечебного и школьного питания с соблюдением процесса приготовления и подачи;
- готовить блюда из соевых продуктов и нетрадиционного сырья;
- оценивать качество готовой продукции,
- разрабатывать новые рецептуры и технологии блюд лечебного питания;
- составлять технологические карты, пользоваться с нормативной документацией.

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

- основные понятия и функции пищи, классификацию видов питания
- приемы кулинарной обработки продуктов;
- процесс пищеварения и усвояемости пищи;
- организацию лечебного и рационального питания;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- методики составления рациона питания;
- принципы построения и основы лечебного и школьного питания;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- свойство соевых продуктов, бобов, эффективность их использования;
- общую характеристику лечебных минеральных вод,
- общие рекомендации по применению лекарственного сырья при различных заболеваниях.

В процессе изучения дисциплины у обучающихся формируются компетенции, включающие 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 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося — 74 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 54 часа;
- самостоятельная работа обучающегося — 20 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>74</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>54</b>
в том числе:	
практические занятия	18
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>20</b>
<i>Итоговая аттестация в форме контрольной работы</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Диетология»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Введение.	2
	Классификация и виды лечебно-профилактического питания. Пищеварение и усвояемость пищи.	4
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Организация некоторых видов питания.	2
	Самостоятельная работа: Составление рациона питания для определенных групп населения	2
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Характеристика лечебных диет.	4
	Самостоятельная работа: Составление рациона лечебного питания	2
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях.	4
	Практические занятия: 1. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при заболеваниях желудка. Определение калорийности блюд с учетом назначаемых диет. 2. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при заболеваниях легких. 3. Составление среднесуточного набора продуктов для питания детей. 4. Составить среднесуточный набор пищевых продуктов для лиц пожилого возраста.	8
	Самостоятельная работа: Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд лечебного питания	2
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Использование минеральных вод в лечебном питании.	4
	Самостоятельная работа: Использование минеральных вод в лечебном питании.	4

<b>Тема 6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Использование лекарственного растительного сырья в лечебном диетическом питании.	4
	Самостоятельная работа: Составление перечня основного лекарственного сырья растительного происхождения	2
<b>Тема 7</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Особенности составления меню лечебного, лечебно-профилактического питания.	4
	Практические занятия: 1 Составление плана-меню для лечебного питания с учетом различных диет: 2. Составление недельного меню для больных желудочно-кишечными заболеваниями. 3. Составление недельного меню для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями. 4. Составление меню при заболевании печени и желчевыводящих путей. 5 Составление меню при заболевании сахарного диабета	10
	Самостоятельная работа: Составление таблицы ассортимента диетических продуктов выпускаемых пищевой промышленностью рекомендуемых для диет 1, 5, 7, 8; диет 2,9,10,5.	4
<b>Тема 8</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно-диетическом питании.	4
	Самостоятельная работа: Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно-диетическом питании.	2
<b>Тема 9</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	
	Особенности технологии приготовления блюд в лечебном питании.	4
	Самостоятельная работа: Общие требования и приемы кулинарной обработки продуктов в лечебном питании (доклад). Составление технологических карт на блюда диет № 1,5,7,9,8. Приемы тепловой обработки продуктов сырья для диет № 1, 5,7,9,8,2 (реферат).	2
	<b>Всего:</b>	<b>74</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

##### Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул и компьютер; 9 двухместные столы, стулья на 18 посадочных мест, учебная доска, шкаф закрытый двухстворчатый.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Основная литература:

1. Клипина Т. Ю. Новый справочник диетолога. - Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 414 с.
2. Гурвич, М. М. Диетология для медсестры. Полное руководство [Текст] / М. М. Гурвич. - М.: Эксмо, 2009. - 508 с.
3. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания / Г. Г. Лутошкина: уч. пособие для НПО. - М.: Академия, 2017. - 64 с.
4. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования / З. П. Матюхина. – 2-ое изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003.
5. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО. - М.: Академия, 2017. - 349 с.

##### 3.2.2. Дополнительная литература:

1. Лебедь В. А. Лечебные диеты: учеб. Пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 315 с.
2. Гурвич, М. М. Диета вместо лекарств [Текст] / М. М. Гурвич. - М.: Лабиринт Пресс, 2006. - 302 с.
3. Клипина, Т. Ю. Новый справочник диетолога / Т. Ю. Клипина. - Ростов н/Д : Феникс, 2006. - 414 с.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. [http:// www.tehbez.ru](http://www.tehbez.ru)
2. [http:// www.tehdoc.ru](http://www.tehdoc.ru)
3. [http:// www.xserver.ru](http://www.xserver.ru)
4. [http:// spacelint-spb.ru](http://spacelint-spb.ru)



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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, освоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- оценивать качество сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- составлять меню для различных диет	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- определять калорийность рационов питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- составлять дневной рацион питания для каждой категории людей.	внеаудиторная самостоятельная работа
- готовить широкий ассортимент блюд лечебного и школьного питания, с соблюдением процесса приготовления и подачи	тестовые задания
- готовить блюда из соевых продуктов и нетрадиционного сырья	тестовые задания
- оценивать качество готовой продукции	тестовые задания
- разрабатывать новые рецептуры и технологии блюд лечебного питания	внеаудиторная самостоятельная работа
- составлять технологические карты, пользоваться с нормативной документацией	внеаудиторная самостоятельная работа
<b>Знания:</b>	
- основные понятия и функции пищи, классификацию видов питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- приемы кулинарной обработки продуктов	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- процесс пищеварения и усвояемости пищи	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- организацию лечебного и рационального питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- методики составления рациона питания	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
- принципы построения и основы лечебного и школьного питания; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания	

- свойство соевых продуктов, бобов, эффективность их использования	опрос, наблюдение
- общую характеристику лечебных минеральных вод	тестирование, опрос, наблюдение
- общие рекомендации по применению лекарственного сырья при различных заболеваниях	тестирование, практическая работа, опрос, наблюдение