

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

43.02.04 Прикладная эстетика

квалификация выпускника – технолог-эстетист

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

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 43.02.04 Прикладная эстетика.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Диетология» включена в профессиональный модуль ПМ.03.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен иметь практический опыт:**

- проведения контроля безопасности и подготовки контактной зоны для оказания услуг массажа и профилактической коррекции тела;
- определения состояния кожи, подкожно-жировой клетчатки и тонуса мышц тела и заполнения диагностических карт;
- формирования комплекса услуг и выполнения технологических процессов массажа и профилактической коррекции тела поэтапно и в целом;
- проведения консультаций потребителей по домашнему профилактическому уходу за телом.

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

- применять нормативные правовые акты, выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны, обработку рук технолога и текущую уборку контактной зоны, обеспечивать инфекционную безопасность потребителя и исполнителя при оказании услуг массажа и профилактической коррекции тела;
- соблюдать требования техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами во время выполнения массажа и профилактической коррекции тела;
- организовать рабочее место при выполнении работ по массажу и профилактической коррекции тела;
- обеспечивать технику безопасности профессиональной деятельности;
- проводить обследование кожных покровов на наличие противопоказаний для реализации услуг массажа и профилактической коррекции тела;
- заполнять диагностические карты;
- предлагать спектр имеющихся услуг массажа и профилактической коррекции тела потребителю;
- объяснять потребителю целесообразность рекомендуемого комплекса и программы услуг;
- проводить подготовительные и заключительные работы по обслуживанию потребителей в кабинете массажа;
- выполнять все технологические процессы в целом и поэтапно (профилактический уход за кожей тела - очищение кожи, пилинг, массаж, косметические маски, программный косметический уход, специальные технологии (обертывание), заключительные работы по обслуживанию (послепроцедурный уход));
- заполнять рабочую карточку технолога;
- рекомендовать рацион питания, способствующий коррекции тела и состояния кожи;
- профессионально и доступно давать рекомендации по домашнему профилактическому уходу за телом;

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

- требования к содержанию помещения и оборудованию кабинета массажа;

- требования к условиям труда и обслуживания в кабинете массажа и профилактической коррекции тела;
- требования к личной гигиене персонала;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы содержания, дезинфекции и стерилизации инструментов и зоны обслуживания (контактной зоны);
- анатомию и физиологию кожи и организма в целом;
- основы дерматологии;
- возрастные особенности состояния организма и кожи;
- принципы воздействия технологических процессов на кожу, подкожно-жировую клетчатку и тонус мышц;
- основные виды косметических средств ухода за телом и кожей тела;
- состав и свойства вспомогательных материалов: салфетки косметические, тампоны, спонжи, шпатели;
- технологию оказания косметических услуг по массажу и профилактической коррекции тела поэтапно и в целом;
- влияние пищевых компонентов на состояние кожи;
- особенности питания различных контингентов здорового населения;
- основные нормы диетического питания и характер питания при избыточном и недостаточном весе, очистительное питание;
- средства и способы профилактического ухода за телом.

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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности
ПК 3.1	Проводить санитарно-эпидемиологическую обработку контактной зоны при оказании услуг массажа и профилактической коррекции тела
ПК 3.2	Анализировать состояние кожи, подкожно-жировой клетчатки и тонуса мышц.
ПК 3.3	Определять и согласовывать выбор комплекса услуг массажа и профилактической коррекции тела
ПК 3.4	Выполнять и контролировать все виды технологических процессов массажа и профилактической коррекции тела
ПК 3.5	Консультировать потребителей по домашнему профилактическому уходу за телом.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

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

- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося — 51 час;
- самостоятельная работа обучающегося — 23 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	51
в том числе:	
практические занятия	17
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	23
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</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
Тема 1. Анатомия и физиология пищеварительного тракта.	Содержание учебного материала	
	Введение. Органы пищеварения.	2
	Пищеварение и усвояемость пищи.	2
Тема 2. Основные пищевые вещества.	Содержание учебного материала	
	Пищевые вещества, виды, их значение	4
	Самостоятельная работа: Составление перечня основных продуктов питания для взрослого населения	4
Тема 3. Основы рационального питания	Содержание учебного материала	
	Рациональное питание. Законы рационального питания. Суточный рацион питания. Энергетическая ценность некоторых видов продуктов.	6
	Самостоятельная работа: основные нормы диетического питания и характер питания при недостаточном весе	4
Тема 4. Последствия воздействия на организм человека несбалансированного питания	Содержание учебного материала	
	Взаимосвязь состояния системы пищеварения на состояние кожи, волос, ногтей.	6
	Практические занятия: 1. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при заболеваниях кожного покрова. 2. Составление среднесуточного набора пищевых продуктов при себорее. 3. Составление среднесуточного набора продуктов авитаминозе. 4. Составить среднесуточный набор пищевых продуктов угревой сыпи	8
	Самостоятельная работа: особенности питания различных контингентов здорового населения	4
Тема 5. Характеристика различных	Содержание учебного материала	
	Задачи и принципы построения лечебного питания. Характеристика	4

диет, их преимущества и недостатки.	основных диет. Преимущества и недостатки основных диет. Особенности составления меню лечебного, лечебно- профилактического питания.	
	Самостоятельная работа: основные нормы диетического питания и характер питания при избыточном весе	4
Тема 6. Рационы питания для различных групп населения	Содержание учебного материала	
	Понятие об энергетической ценности пищи. Рациональное, сбалансированное питание. Нормы физиологических потребностей взрослого населения. Режим питания.	6
	Самостоятельная работа: способы профилактического ухода за телом (доклад)	4
Тема 7. Пищевая ценность продуктов питания и их использование в косметике.	Содержание учебного материала	
	Энергетическая ценность некоторых продуктов питания и их использование в косметических целях. Эстетика 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 ожирении	9
	Самостоятельная работа: влияние пищевых компонентов на состояние кожи (реферат).	3
	Всего:	74

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Лаборатория технологии массажа и профилактической коррекции тела.

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя: стол, стул, компьютер с колонками, МФУ, доска ученическая.

Оборудование аудиторий для практических занятий: проектор, экран, зеркало - 1 шт., табурет - 4 шт., стул мастера - 5 шт., муляж женский - 15 шт., кушетка косметологическая - 4 шт., столик косметолога - 5 шт., педикюрный стол - 2 шт., педикюрное кресло - 4 шт., стеллаж белый - 2 шт., шкаф - 1 шт., тумба - 6 шт., лампа - лупа - 2 шт., стерилизатор - 2 шт., вапаризатрон - 2 шт., дарсонваль - 1шт., комбайн ультразвуковой чистки - 1 шт., регулятор воздуха - 1 шт., разогреватель воска - 1 шт., воскоплав - 1 шт., миостимулятор для коррекции фигуры - 1шт., эпилятор - 1 шт., комбайн 3 функциональный - 1 шт., вакуумный картридж - 1 шт., гальван со сменными электродами-2шт, ширма трехстворчатая, холодильник.

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. Лебедь В.А. Лечебные диеты: учеб. Пособие - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 315 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.

3.2.2. Дополнительная литература:

1. Гурвич, М.М. Диетология для медсестры. Полное руководство [Текст] / М. М. Гурвич. - М.: Эксмо, 2009. - 508 с.
2. Гурвич, М. М. Диета вместо лекарств [Текст] / М. М. Гурвич. - М.: Лабиринт Пресс, 2006. - 302 с.
3. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н.Голубев, М.П.Могильный, Шленская Т.В.-М.: ДеЛи принт, 2003. - 590 с.
4. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебное пособие для СПО / З. П. Матюхина. – 2-ое изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. -181с.
5. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сед. проф. образования / А.Н. Мартинчик и др-2 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002;
6. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ, 2009
7. Сборник рецептур блюд диетического питания. Киев, Техника 1998
8. Справочник работника общественного питания. Москва.: ДеЛ и принт; 2002г.
9. Смолянский, Б. Л. Справочник по лечебному питанию для диетсестр и поваров / Смолянский Б. Л., Абрамова Ж.И. - Л.: Медицина, 1984.
10. Журналы «Питание и общество» 2017-2018 г, «Здоровый образ жизни» 2017-2018 г.
11. Богатырева, Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены/Е.А. Богатырева [Электронный ресурс]: уч.пос.-М.: Академия,2005. -185 с.// NASHOL.COM

12. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 212 с. Режим доступа «ЭБС Юрайт»

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. [http:// www.vashdom .ru](http://www.vashdom.ru)
2. <http:// www.tehdoc.ru>
3. <http:// www.xserver.ru>
4. <http:// sklad – zakonov.narod.ru>
5. <http:// spacelint -spb.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной 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
Умения:	
проводить санитарно-эпидемиологическую обработку контактной зоны при оказании косметических услуг потребителям;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
анализировать состояние кожи и ногтей, определять проблемы кожи кистей, стоп и ногтей потребителя	внеаудиторная самостоятельная работа
консультировать потребителей по домашнему профилактическому уходу за телом	внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:	
влияние пищевых компонентов на состояние кожи;	практическая работа внеаудиторная самостоятельная работа
особенности питания различных контингентов здорового населения;	практическая работа внеаудиторная самостоятельная работа
основные нормы диетического питания и характер питания при избыточном и недостаточном весе, очистительное питание;	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа
средства и способы профилактического ухода за телом	тестовые задания, внеаудиторная самостоятельная работа

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	демонстрация навыков и использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях

повышение квалификации		
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях