

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор

 /О.В. Лашук/

16 февраля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ДИЕТОЛОГИЯ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тольятти, 2021 год

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 4 от 16 февраля 2021г.
Председатель Педагогического Совета

 / О.В. Лашук /

Составитель: Рогачева Злата Валериевна, преподаватель АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1565.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15 ДИЕТОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) - является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа входит в вариативную часть профессионального цикла.

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

Вариативная часть:

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

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;

- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного количества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;

- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;

- производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей.

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

- цели, нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, рационального и диетического питания, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки;

- классификацию и ассортимент кулинарной продукции для различных категорий потребителей;

- процессы, формирующие качество готовой продукции;

- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции для различных категорий потребителей;

- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;

- виды и способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические карты приготовления кулинарной кондитерской продукции для диетического (лечебного питания);

- правила оформления, отпуска, хранения, реализации, критерии качества и безопасности, процессы, формирующие качество продукции диетического (лечебного питания).

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться **общие компетенции (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента - 36 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	36
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	16
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	-
самостоятельная работа студента (всего)	4
Промежуточная аттестация в форме <i>контрольной работы</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.15 Диетология

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1.1. Теоретические основы технологии	Содержание учебного материала		1
	Общая характеристика технологических процессов при производстве кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции.	2	
	Традиционные и современные технологии приготовления и оформления блюд для различных категорий потребителей.	1	
	Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей. Таблет - питание. Школьный «ресторан». Шведский стол и др.	1	
Тема 1.2. Социальное питание	Содержание учебного материала		1
	Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания.	1	
	Особенности питания детей дошкольного возраста, режим питания. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для питания детей дошкольного возраста с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации. Правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.	1	
	Особенности питания школьников и студентов, основные принципы, нормы потребления, калорийности. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для питания детей школьного возраста с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации. Правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.	1	
	Организация рационального питания солдат российской армии. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	1	
	Организация рационального питания рабочих промышленности. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	1	
	Организация рационального питания спортсменов. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	1	

	Организация рационального питания в пожилом возрасте. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	1	
	Практические занятия:		
	Составление технологических карт на блюда для детей школьного возраста.	2	1,2,3
	Создание ЭП (альбома) подачи и оформления блюд для детского питания.	2	
	Приготовление, оформление блюд для детей младшего школьного возраста.	2	
Тема 1.3. Диетическое питание	Содержание учебного материала		1
	Определение, назначение, принципы и сущность лечебного и лечебно-профилактического питания.	2	
	Характеристика диет.	2	
	Ассортимент, технология приготовления блюд и кондитерских изделий, используемых в диетическом питании.	2	
	Практические занятия:		1,2,3
	Приготовление блюд диетического питания.	4	
	Составление технологических карт на блюда диетического питания.	6	
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа обучающихся направлена на: - изучение учебного материала; - ответы на контрольные вопросы; - изучение нормативных материалов; - систематизация учебного материала при составлении таблиц по диетическим блюдам.	4	3
Контрольная работа			
Всего:		36	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства

Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения: офисная мебель на 48 мест.

Демонстрационное оборудование: экран – 1 шт.; проектор – 1 шт.; ПК – 1шт.

Программное обеспечение: WindowsXP, OpenOffice, 7-zip, Microsoft Word Viewer, Microsoft Excel Viewer, Microsoft PowerPoint Viewer.

3.2. Информационное обеспечение

Информационное обеспечение обучения содержит перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452334>

2. 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, 2020. — 122 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13864-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467081>

Дополнительные источники

1. Клипина Т. Ю. Новый справочник диетолога . - Ростов н/Д : Феникс, 2006. - 414 с. 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. Урбанский, А. С. Основы косметологии: массаж и диетология : учебное пособие для вузов / А. С. Урбанский, Н. Г. Коновалова, С. Ю. Рудник. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 154 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10129-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454628>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения дисциплины студент должен уметь:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; - готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного количества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; - прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей. 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - оценка результатов практической работы <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</p>
<p>В результате освоения дисциплины студент должен знать:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - цели, нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, рационального и диетического питания, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки; - классификацию и ассортимент кулинарной продукции для различных категорий потребителей; - процессы, формирующие качество готовой продукции; - технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции для различных категорий потребителей; - требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции; - виды и способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические карты приготовления кулинарной кондитерской продукции для диетического (лечебного питания); - правила оформления, отпуска, хранения, реализации, критерии качества 	<p style="text-align: center;">Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий практических работ <p style="text-align: center;">Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</p>

и безопасности, процессы, формирующие качество продукции диетического (лечебного питания).	
--	--