

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Поленова Инна Александровна

Должность: Генеральный директор

Дата подписания: 23.10.2023 19:22:36

Уникальный программный ключ:

2bc51b031f52f1ef87c6946d50ac9f5ab912348ab42251f7e55eb40acef68095

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

УТВЕРЖДЕНО

приказом генерального директора

АНО СПО «Колледж ВУиТ»

И.А. Поленовой

от 22 мая 2023 г. №82

Рабочая программа дисциплины

ОП.17 ДИЕТОЛОГИЯ

профессионального цикла

основной профессиональной образовательной программы по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тольятти, 2023 г.

ОДОБРЕНА
Педагогическим Советом
Протокол № 5 от «22» мая 2023г.

Составитель: Мигунова Елена Григорьевна, заведующая отделением «Сервиса и информационных технологий» АНО СПО «Колледж ВУиТ».

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее — программа УД) является частью основной профессиональной образовательной программы АНО СПО «Колледж ВУиТ» СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	20
<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	Уровень освоения
1	2	3	
Тема 1	Содержание учебного материала		
	Введение.	2	1
	Классификация и виды лечебно-профилактического питания. Пищеварение и усвояемость пищи.	4	1
Тема 2	Содержание учебного материала		
	Организация некоторых видов питания.	2	1
	Самостоятельная работа: Составление рациона питания для определенных групп населения	2	3
Тема 3	Содержание учебного материала		
	Характеристика лечебных диет.	4	1
	Самостоятельная работа: Составление рациона лечебного питания	2	3
Тема 4	Содержание учебного материала		
	Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях.	4	1
	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	2
	Самостоятельная работа: Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд лечебного питания	2	3
Тема 5	Содержание учебного материала		
	Использование минеральных вод в лечебном питании.	4	1

	Самостоятельная работа: Использование минеральных вод в лечебном питании.	4	3
Тема 6	Содержание учебного материала		
	Использование лекарственного растительного сырья в лечебном диетическом питании.	4	1
	Самостоятельная работа: Составление перечня основного лекарственного сырья растительного происхождения	2	3
Тема 7	Содержание учебного материала		
	Особенности составления меню лечебного, лечебно-профилактического питания.	4	1
	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	2
	Самостоятельная работа: Составление таблицы ассортимента диетических продуктов выпускаемых пищевой промышленностью рекомендуемых для диет 1, 5, 7, 8; диет 2,9,10,5.	4	3
Тема 8	Содержание учебного материала		
	Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно-диетическом питании.	4	1
	Самостоятельная работа: Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно-диетическом питании.	2	3
Тема 9	Содержание учебного материала		
	Особенности технологии приготовления блюд в лечебном питании.	4	1
	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	3
	Всего:	74	

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 двустворчатый.

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.
6. Гильман, Е. Помирись с едой: Как забыть о диетах и перейти на интуитивное питание / Е. Гильман. - Москва : Альпина Пабли., 2022. - 256 с. - ISBN 978-5-9614-7675-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2031735>.

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
Умения:	
- 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
Знания:	
- 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