

Профессиональное образовательное частное учреждение
«Чебоксарский кооперативный техникум» Чувашпотребсоюза

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
Чебоксарского кооперативного
техникума Чувашпотребсоюза
от 09.06.2023 № 203 -пд

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15. Диетическое питание

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Одобрена на заседании
цикловой (предметной) комиссии
сервисных дисциплин

Зам. директора по УМР
И.В.Ерохина

Разработана на основе ФГОС СПО
43.01.09 Повар, кондитер,
утвержденного приказом
Министерства образования и науки
РФ от 09.12.2016 № 1569,
примерной основной
образовательной программы

Разработчик:

Демакова Л.А. – преподаватель НПОУ «Чебоксарский кооперативный техникум»
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- уметь пользоваться справочной литературой;
 - составлять меню для питания в соответствии с диетой;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:
- особенности лечебного питания;
 - принципы построения рационов лечебного питания;
 - назначение и характеристику диет;
 - санитарно-гигиенические требования , предъявляемые к предприятиям общественного питания;
 - оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем,;
 - методики составления рационов питания

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развития .

ОК 4 . Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	42
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
лабораторные занятия	-
самостоятельная работа	2
консультация	2
промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

1.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<i>Содержание учебного материала</i>		
	1. Цели, задачи и структура дисциплины.	2	ОК 1,7,9,10,11 ПК 2.1
Тема 1. Организация лечебного питания.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	2. Организация диетического питания в столовых при учреждениях, учебных заведениях, общественных предприятиях массового питания	2	ОК 1,7,9,10,11 ПК1,1, 2.1,3.1,4.1,5.1
	3. Санитарно-гигиенические требования к устройству предприятий диетического питания, оборудованию, инвентарю.	2	
	4. Принципы составления меню диет	2	
	Самостоятельная работа №1 Написание конспекта на тему «Контроль качества готовых блюд и изделий»	2	
Тема 2. Технологические методы обработки продуктов в лечебном питании	<i>Содержание учебного материала</i>		
	5. Технологические методы обработки продуктов в лечебном питании.	2	ОК 1-7, 9,10 ПК1,1, 2.1,3.1,4.1,5.1
	6. Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.	2	
	7. Методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. (извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ, удаление эфирных масел)	2	
	8. Обогащение рациона дополнительными пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, липотропными веществами)	2	
	9. Особенности подбора пищевых продуктов в лечебном питании.	2	
	Самостоятельная работа №2 Написание реферата на тему «Значение в лечебном питании пищевых продуктов и показатели их качества»	2	\

Тема 3. Принципы лечебного питания и характеристика лечебных диет	<i>Содержание учебного материала</i>		
	10. Значение и принципы лечебного питания	2	ОК 1-7, 9,10 ПК1,1, 2.1,3.1,4.1,5.1
	11. Характеристика лечебных диет при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.	2	
	12 Диета для больных с заболеваниями печени и желчных путей.	2	
	13. Диета для больных с заболеваниями почек и мочевыводящих путей.	2	
	14. Диета для больных с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.	2	
	15. Диета для больных с острыми инфекционными заболеваниями.	2	
	16. Лечебное питание при болезнях обмена веществ (при ожирении и подагре)	2	
	17. Диета рационального питания. Различные заболевания, не требующие специальных диет.		
	18. Лечебно-профилактическое питание. Рационы питания.	2	
	Самостоятельная работа №3 Написание реферата на тему: «Лечебное питание при инфекционных заболеваниях»	2	
Самостоятельная работа №4 Подготовка доклада на тему «Лечебное голодание» .	2		
Тема 4. Основы технологии лечебного питания.	<i>Содержание учебного материала</i>		
	19. Технология приготовления супов и соусов для диетического питания.	2	ОК 1-7,9,11 ПК1,1, 2.1,3.1,4.1,5.1
	20. Технология приготовления вторых горячих для диетического питания	2	
	21. Технология приготовления сладких блюд и напитков для диетического питания	2	
	Самостоятельная работа №5. Составление презентации по теме «Особенности лечебной кулинарии».	2	
	22. Дифференцированный зачет	2	
Всего		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска учебная;

рабочее место для преподавателя; рабочие места по количеству обучающихся;

шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения: компьютер; средства аудиовизуализации; наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.3. Организация дистанционного обучения

При организации дистанционного формата обучения в техникуме реализация дисциплины / профессионального модуля осуществляется в виде онлайн уроков в социальной сети Вконтакте.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения умений и усвоения знаний

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы контроля и оценки
<p>Умение: -пользоваться справочной литературой; - составлять меню для питания в соответствии с диетой</p> <p>Знания: -\особенности лечебного питания; -принципы построения рационов лечебного питания; -назначение и характеристику диет; --санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания; -оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем,; -методики составления рационов питания</p>	<p>- использует справочную литературу для поиска необходимой информации; - разрабатывает рационы для диетического питания</p> <p>-объясняет особенности лечебного питания; -характеризует принципы построения рационов питания ; -знает назначение характеристику диет; -объясняет санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания; - знает оснащение диетических столовых механическим, тепловым, холодильным оборудованием и инвентарем; -знает методики составления рационов питания</p>	<p>Текущий контроль оценка за: - устный опрос; - тестовый опрос - самостоятельную работу</p> <p>Промежуточная аттестация: -дифференцированный зачет</p> <p>Оценка знаний и умений осуществляется в бальной системе</p>

4.2. Контроль и оценка результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Общие компетенции

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрирует интерес к будущей профессии, добросовестное отношение к выполнению учебно-производственных заданий, активное участие в жизни учебного заведения;	интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения дисциплины

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Может обосновать выбор и применения методов и способов решения профессиональных задач	При оценке применяется дихотомическая оценка.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Выстраивает траектории профессионального и личностного развития;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами, наставниками предприятий в ходе обучения, прохождения производственной практики;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Способен излагать свои мысли на государственном языке	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Осознанно проявляет гражданско-патриотическую позицию;	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдает нормы экологической безопасности, определяет направления ресурсосбережения в рамках деятельности по профессии, определять направления ресурсосбережения в рамках деятельности по профессии;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные темы).	

5. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

В случае необходимости, инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат);
- в печатной форме на языке Брайля (при возможности);
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- видеоматериалы с субтитрами;
- индивидуальные задания.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- индивидуальные задания.

Кроме того, могут применяться элементы дистанционных образовательных технологий для изучения учебного материала на удалении.

