



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Диетология и основы детского питания

РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 30 августа 2018 года

Председатель  Селезнева И.В.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

 О.Н. Худякова

30 августа 2018 года

Рабочая программа общепрофессиональной дисциплины разработана для освоения общих компетенций по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Разработчики:

Шушман Наталья Владимировна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»;

Климпуш Марина Николаевна, преподаватель ГБПОУ «ЧГКИПиТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ.....

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины «Диетология и основы детского питания» обучающиеся получают необходимые теоретические и практические знания в области диетологии, технологии приготовления блюд диетического и детского питания для обеспечения качества продукции, ее безопасности.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none">- определение качество сырья и полуфабрикатов;- технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания;- оценивание качества готовой продукции;- навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;- работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.	<ul style="list-style-type: none">- особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии;- изучение особенностей организации диетического и детского питания;- изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии;-изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания;- изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;- изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий;- изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования;

		<ul style="list-style-type: none">- обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами.- принципы диетического, детского питания;- основы организации диетического питания при различных заболеваниях;- ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания;- требования нормативно-технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	39
Всего учебных занятий	39
в том числе:	
теоретическое обучение	23
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
курсовая работа(проект)	-
контрольная работа	-
самостоятельная работа	-
Консультации	-
Промежуточная аттестация	-
Форма промежуточной аттестация - зачет	

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 10 «Диетология и основы детского питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания		12	
Тема 1.1 Основы диетологии, принципы диетического (лечебно-профилактического) и детского питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	2	
	Практическая работа № 1	2	
	Характеристика диет, сравнительный анализ Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов. Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности.		
Тема 1.2. Основы детского питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.	2	
	Практическая работа № 2	2	

	Составление плана – меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. Меню для разных типов образовательных детских учреждений		
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического питания и детского питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детского питания. Методы снижения содержания растительной клетчатки, снижению содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)	2	
	Практическая работа № 3	2	
	Выполнение схем процесса измельчения, протирания, Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест.		
Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания		21	
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Содержание учебного материала	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2	
	Практическая работа № 4	4	
	Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.		
Тема 2.2. Ассортимент	Содержание учебного материала	15	ОК 1-7, 9,10

блюд лечебного питания	<p>Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды)</p> <p>Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, лезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы.</p> <p>Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные)</p> <p>Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий)</p> <p>Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря)</p> <p>Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания)</p> <p>Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания</p> <p>Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые.</p> <p>Соусы для холодных блюд. Яично -маслянные смеси.</p> <p>Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания</p> <p>Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда.</p> <p>Изделия из отрубей для диетического питания</p> <p>Блюда из сухого гематогена.</p> <p>Блюда из дрожжей, маскированные блюда.</p> <p>организация производства и обслуживания диетического питания.</p>	11	<p>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p>ПК 6.3-6.4</p>
	Практическая работа № 5	4	
	<p>Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам</p> <p>подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника;</p> <p>разработать технологические карты на блюда диетического питания;</p> <p>разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания;</p> <p>подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд,</p> <p>организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.</p>		

Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания		6	
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания.	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9,10
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9,10
	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы. Технология приготовления блюд для детского питания.	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	Практическая работа № 6	2	ПК 3.2-3.6
	Ознакомьтесь с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях.		ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Всего часов		39	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методических материалов;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедийный проектор с экраном;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Список рекомендуемой литературы

Основная

1. Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога Общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 332 с.
2. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд. - М.: Профиздат, 1983. – 208 с.
3. Ершов А.Н., Юрченко А.Ф. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 487 с.
4. Жангабылов А.К. и др. Рецептура блюд диетического питания. – Алма-Ата: Казахстан, 1988. – 325 с.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 256с.
6. Мартинчик, А.Н., Королев. А.А., Несвижский, Ю.Б. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.- 2016.- 352с.
7. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи. - М.: Экономика, 1988. - 304 с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО.-М.: Деловая лит., Омега – Л, 2009
9. Покровский А.А., Самсонова М.А. Справочник по диетологии. – М.: Медицина, 1981. – 701 с.

10. Товароведение продовольственных товаров : Иллюстрированное учеб. пособие / Сост. Н.С. Никифорова.- М.: Академия, 2005.- 30 с.
11. Рубина, Е.А. Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учеб. пособие.- М: ФОРУМ. ИНФРА-М, 2015.- 240с.
12. Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. – М.: Мир, 2007. – 411 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982. – 1200 с.
14. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания: учебное пособие для СПО.- Мн.: Новое издание, 2009.-799с

Дополнительная литература

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002. – 192 с.
2. Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368 с.
3. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов, - М.: Пищевая промышленность, 1976г., 226 с.
4. Скурихин И.М., Шатерникова В.А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г. - 327 с
5. Методические рекомендации по организации питания детей и молодежи в оздоровительных учреждениях. 2013г.
6. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988 3. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
- 7.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания.- К.: Арий, М.: Лада.- 2012.- 680 с.
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество» «Практическая диетология» **Интернет-ресурсы:**

www.fio.vrn.ru

www.chef-company.ru povar.ru cooking.kulichki.com

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Диетология, основные принципы диетического и детского питания	<p>Основные виды сырья используемого в диетологии и детском питании для приготовления диетических блюд и детского питания; Основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления полуфабрикатов для диетического и детского питания;</p> <p>Подбирать и рационально использовать сырье соответствующее определенным блюдам диетического и детского питания;</p> <p>Выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд диетического и детского питания рассчитывать массы сырья для приготовления блюд диетического и детского питания.</p>	<p>Наблюдение на практических работах.</p> <p>Зачеты по итогам практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>
Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания	<p>Ассортимент и характеристика блюд диетического питания;</p> <p>Особенности технологии приготовления и подачи блюд диетического питания основные виды посуды, инвентаря, оборудования;</p> <p>Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания;</p> <p>Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции ассортимента диетического питания.</p> <p>Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем</p>	<p>Наблюдение на практических работах.</p> <p>Зачеты по итогам практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>

	<p>технологическим оборудованием при приготовлении блюд диетического питания;</p> <p>Оформлять и подавать блюда в соответствии с санитарными требованиями;</p> <p>Контролировать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>Организовывать рабочие места по изготовлению блюд диетического питания;</p> <p>Разрабатывать ассортимент блюд диетического питания.</p>	
<p>Организовывать и приготавливать блюда детского питания</p>	<p>Разработка ассортимента блюд детского питания;</p> <p>Организация технологического процесса приготовления блюд детского питания;</p> <p>Подбор технологического оборудования, соблюдение правил техники безопасности;</p> <p>Приготовление блюд детского питания и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Оформление и подача блюд детского питания; контроль качества и безопасности готовой продукции бракераж.</p>	<p>Наблюдение на практических работах.</p> <p>Зачеты по итогам практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>