

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно – программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-РП-2.5.-23	Рабочая программа УД Лечебное питание Профессии <u>43.01.09 Повар, кондитер</u>

Рассмотрено на заседании ПЦК
«преподавателей спец. дисциплин
и мастеров п/о»
Протокол № _____
«__» _____ 2023__ г.

подпись Л.В.Цыбденова
И.О.Фамилия

Утверждено
Методическим советом
ГБПОУ «ГЭТ»
_____ С.А. Ульянова
подпись И. О.Фамилия
Протокол № _____

от «---» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

Гусиноозерск, 2023г.

Разработчик преподаватель		Мухина Н.Ф.
Проверил зав. отделением		Симонова М.А.
Согласовал: зав. методкабинетом		Ульянова С.А.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) и примерной программы профессионального модуля по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами УД. Товароведение продовольственных товаров, УД Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2 Рабочая программа учебного предмета является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) разработанная в соответствии с ФГОС СПО, рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности или профессии среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259). Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании. Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенциям Поварское дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результату освоения учебного предмета В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами;
- составлять расчет сырья и калорийности;
- выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса;
- составлять диет-меню

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

- основные принципы диетического и лечебного питания;
- цели и виды щажения;
- характеристику диет;
- способы тепловой обработки;

- технологию приготовления
- условия и сроки реализации.

Общие и профессиональные компетенции (в соответствии с ФГОС СПО по профессии)
К 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья..
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента..
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента..
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента..
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами..
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами..

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04 Работать в коллективе и ко-манде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	108
в том числе:	
теоретическое обучение	50
лабораторные занятия практические занятия	58
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	6

2.2. 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
Раздел 1	Основы диетического и лечебного питания	108	ОК2, ОК4; ОК 7; ПК 7,1, ПК 7.2, ПК 7.3
Тема 1.1 Основы диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	8	
	1. Значение диетического питания		
	2.Основные принципы диетического и лечебного питания (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ)		
	3 Виды щажения и назначение диет, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	4 Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		
	Практические занятий	14	
	Изучение принципов диетического и лечебного питания (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ) Определение видов щажения и назначение диет Изучение физико- химические изменения белков, Изучение физико- химические изменения жиров, углеводов, Изучение физико- химические изменения красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Бракераж		
Лабораторные работы Определение вкуса и аромата кулинарной продукции			
Тема 1.2	Содержание учебного материала	16	

Характеристика диет	1. Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 2. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 3 Холодные диетические блюда (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ) 4 Супы (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 5 Вторые горячие блюда (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 6 Сладкие блюда и напитки (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Расчет энергетической ценности дневного рациона (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Основные принципы составления меню по диетам с 6 по 15. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		ОК 4; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,
	Практические занятия	14	
	Расчет энергетической ценности дневного рациона для школьников с 1 по 4 класс Расчет энергетической ценности дневного рациона для старшеклассников Расчет энергетической ценности дневного рациона для детских садов Расчет энергетической ценности дневного рациона для работников тяжелого физического труда Составление меню по диетам с 1 по 5 Составление меню по 6, 7. диетам Составление меню с 8 по 15. диетам		ОК 2, ОК 4; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4,
Тема 1. 3 Приготовление блюд	<i>Содержание учебного материала</i>	16	

для диетического и лечебного питания	1.Механическая кулинарная обработка сырья(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 2 Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 3 Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Холодные диетические блюда (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		ОК 2, ОК 4; ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2
	5 Супы (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 6 Вторые горячие блюда(в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). 7 Сладкие блюда и напитки 8.Кондитерские изделия		
	Практические занятия	16	ПК 3.1, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.2, ПК 3.3.
	Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления холодных блюд Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления супов Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления вторых горячих рыбных блюд Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления горячих мясных блюд. Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления сладких и напитков. Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления		
	Составление технологических карт для диеты с 1 по 5. Проведение расчетов выхода сырья и продукции		
Тема 1.4 Хранение и реализация готовых блюд	Содержание учебного материала	10	
	Проверка качества готовых диетических блюд, Изучение заполнения бракеражного журнала,		ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9;

	Состав бракеражной комиссии. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ). Условия и сроки реализации готовой продукции, Температурный режим отпуска. (в том числе с использованием ЭОР, ДОТ).		ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2.
	Практические занятия	14	
	Проведение бракеража кулинарных блюд лечебного и диетического питания по заданию преподавателя Проведение бракеража кулинарных блюд лечебного и диетического питания по заданию преподавателя Проведение бракеража кондитерских изделий лечебного и диетического питания по заданию преподавателя Проведение бракеража кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей. Составление таблицы сроков реализации продукции: первых блюд. Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы		ОК 3, ОК 6, ОК 7; ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3., ПК 3.1, ПК 3.2
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению Реализация программы предмета требует наличия учебной аудитории Рисование и лепка. Оснащение учебного кабинета 1 : – рабочие места по количеству обучающихся; – рабочее место преподавателя; – репродукции; – персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением; – проектор; – аудиовизуальные средства обучения; – принтер.

3.2. Информационное обеспечение

3.2. Информационное обеспечение реализации программы Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе Основные источники Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

- 1.ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creativechef.ru>, свободный;
- 2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creativechef.ru>, свободный;
- 3.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- 4.ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
- 5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный
- 6.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creativechef.ru>, свободный;
- 7.Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный
- 8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2009.

Основные источники:

- 1.Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 -400с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.
- 3.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учеб./ К.Я. Гайворонский, Н.Г.Щеглов.– М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2015. - 480с.
- 4.Рубина

Е.М. Микробиология, физиология питания, санитария Учебник 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия» 2013.

Дополнительные источники:

1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Учебник для студентов средних специальных учебных заведений / под ред. М.А.Николаевой. -М.: Деловая литература, 2008 . - 497с.

Интернет-ресурсы:

1.Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru> 2.Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;

3.Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.frio.ru>;

4.«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>

Дополнительные источники

1. Шембель А.Ф. Рисование и лепка учебное пособие [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2011. – 102 с.

2. Ирина Н. И. Рисование и лепка [Текст]: учеб. пособ. / Н. И. Ирина, - М.: Юрайт, 2014. – 160 с.

3. Иванова И. Н. Рисование и Лепка учебное пособие [Текст]: учеб. пособ. / И. Н. Иванова, - М.: Юрайт, 2012. – 170 с.

4. Коева В. А. Рисование и лепка кондитерских изделий [Текст]: учеб. пособ. / В. А. Коева, - М.: Юрайт, 2014. – 160 с.

5. Шембель А. Ф. Рисование и лепка для кондитеров [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2013 – 128 с.

6. Шембель А. Ф. Рисование и лепка [Текст]: учеб. пособ. / А. Ф. Шембель, - М.: Юрайт, 2010. – 154 с. Для преподавателей 1. Педагогика [Текст]: дополнительная общеобразовательная программа в области искусства рисования и лепка / Л.В. Фогилева. - М.: Российское педагогическое агентство, 2014. – 376 с.

Интернет-ресурсы

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

3. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

4. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения учебного предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды и наименования формируемых профессиональных и общих компетенц	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
Освоенные умения:		
определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами; составлять расчет сырья и калорийности; выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса; составлять диет-меню	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9; ПК 7,1, ПК 7.2, ПК 7.3	устный опрос, контроль выполнения практических заданий, самостоятельной работы, решение ситуационных задач, оценка участия студентов в ролевой игре, командных соревнованиях
Усвоенные знания		
основные принципы диетического и лечебного питания; цели и виды щажения; характеристику диет; способы тепловой обработки; технологию приготовления блюд; условия и сроки реализации.	ОК 1, ОК 4; ОК 6; ОК 2, ПК 2.1; ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 7,1, ПК 7.2, ПК 7.3	устный опрос, письменный опрос, тестирование, оценка деятельности студента в процессе обучения при подготовке сообщений

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации проводится в соответствии со шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
89+100	5	Отлично
75+88	4	хорошо
61+74	3	удовлетворительно
Менее 60	2	неудовлетворительно

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД Лечебное питание**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование направления подготовки / специальности / профессии)

(год набора 2023 , форма обучения очная)

на 2023 / 2027 учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

Номер изме-нения	рабочей программы	Номера листов			нование для внесения изменений
		менен-ных	умероновых	ули-рованных	

Рассмотрено на заседании предметной (цикловой) комиссии

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № ____

(должность)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 504707717602515670935380417862998762092077159056

Владелец Спасов Баир Михайлович

Действителен с 06.03.2023 по 05.03.2024