СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ»

Отделение среднего профессионального образования

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петенко Александр Тимофеевич
Должность: Директор
Дата подписания: 23.04.2020
Уникальный программный ключ:
28acbc88a6d3ce11b5b992501f9a43df0be7b81d

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

"Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания"

(наименование дисциплины)

Освоение учебной дисциплины ведется в рамках реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования (ОП СПО):

43.01.09 Повар, кондитер

(код и наименование специальности/профессии ОП СПО)

Квалификация:

Кондитер. Повар.

(наименование квалификации)

Сочи,
2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В.05 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического,

название дисциплины

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины В.05 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС "Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569)"

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры лечебного и диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов,

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена.

Учебная дисциплина В.05 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания входит в образовательную программу.

1.3. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной дисциплины.

- значение диетического, лечебного и детского питания;
- номера и характеристики диет и рационов питания;
- приемы механической и тепловой обработки в диетическом питании;
- калорийность, химический состав суточных пищевых рационов,

режимыпитания для разных групп людей в зависимости от пола, возраста, профессии;

- физические свойства пищи, химический состав сырья и их влияние на организм человека;
- продукты, сырье, способы механической и кулинарной обработки в детском и юношеском питании по возрастным группам;
- калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимы питания для разных групп учащихся в зависимости от пола, возраста;
- примерные меню для детского и школьного питания;
- основы расчета калорийности суточных рационов для детского и лечебного питания;
- технологию приготовления блюд в детском и лечебном питании.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен знать:

значение диетического, лечебного и детского питания;

- номера и характеристики диет и рационов питания;
- приемы механической и тепловой обработки в диетическом питании;

- калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимыпитания для разных групп людей в зависимости от пола, возраста, профессии;
- физические свойства пищи, химический состав сырья и их влияние на организм человека;
- продукты, сырье, способы механической и кулинарной обработки в детском и юношеском питании по возрастным группам;
- калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимы питания для разных групп учащихся в зависимости от пола, возраста;
- примерные меню для детского и школьного питания;
- основы расчета калорийности суточных рационов для детского и лечебного питания;
- технологию приготовления блюд в детском и лечебном питании.

В результате освоения учебной дисциплины студент должен уметь:

- составлять примерные меню для лечебного, диетического, детского и школьного питания;
- рассчитывать калорийность суточного рациона для детей и взрослых;
- пользоваться нормативной литературой

В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем программы 108 часов, в том числе:
аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часов;
самостоятельной работы обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1. Виды учебной работы по периодам освоения ООП СПО для формы обучения - очная.

Вид учебной работы	Всего, ак. ч.	Семестр(-ы)					
		8					
Контактная (аудиторная) работа (всего)	74	74					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
лекции (если предусмотрено)	34	34					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-	-					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
практические занятия (если предусмотрено)	40	40					
в том числе в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16	16					
в том числе:	-	-	-	-	-	-	-
в форме практической подготовки (если предусмотрено)	-	-					
Часов на контроль:	18	18					
Промежуточная аттестация в форме: (зачет/дифзачет/ экзамен)	-	Эк					
Общая трудоемкость час	108	108					

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины В.05 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-

Таблица 2. Содержание дисциплины/МДК по видам учебной работы

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА ДИСЦИПЛИНЫ Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*	Кол-во часов
Организация лечебного,диетического ,лечебно-профилактического и специального питания	**8**	
классификация видов питания	Лек	2
организация некоторых видов питания	Лек	2
практическое занятие	Пр	4
характеристика диет	**36**	
диеты 1-4	Лек	4
диеты 5-8	Лек	6
диеты 9-15	Лек	4
специальный диеты	Лек	2
практическое занятие	Пр	12
самостоятельная работа	СР	8
Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания	**28**	
блюда из мяса,рыбы	Лек	2
блюда из круп ,овощей	Лек	2
блюда из яиц и творога	Лек	2
Сладкие блюда и напитки	Лек	2
практическое занятие	Пр	12
самостоятельная работа	СР	8
Питание детей дошкольного и школьного возраста	**36**	
питание детей дошкольного возраста	Лек	2

питание детей школьного возраста	Лек	4
практическое занятие	Пр	12
экзамен	Эк	18

** - Лек – лекции; Пр – практические занятия; СР – самостоятельная работа; ЛР – лабораторные работы.*

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены специальные помещения, приведенным в п 6.3 основной образовательной программы специальности.

Таблица 3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории** **Специализированное учебное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специализированной мебели, маркерная доска; кафедра; автоматизированное рабочее место преподавателя: компьютер AMD Ryzen, монитор LCD 24" Philips, интерактивная панель 86", имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Компьютерный класс)	Комплект специализированной мебели; доска аудиторная меловая, автоматизированные рабочие места (процессор не ниже Intel Core i5, оперативная память объемом не менее 16Gb;(SSD 500 GB HDD 1 TB); проектор EPSON, проекционный экран, имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	Комплект специализированной мебели; Телевизор LED LG 42" автоматизированные рабочие места (процессор не ниже AMD Ryzen, оперативная память объемом не менее 8 Гб; SDD 500 GB, моноблок Lenovo Intel i3), имеется выход в интернет Программное обеспечение: Операционная система Windows 10 Pro; Office Professional 2007, Kaspersky Endpoint security для бизнеса - Стандартный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Дополнительные источники:

Методические материалы для обучающихся

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.
Правильно спланированная и организованная самостоятельная работа студентов позволяет:
-сделать образовательный процесс более качественным и интенсивным;
-способствует созданию интереса к избранной профессии и овладению ее особенностями;
-приобщить студента к творческой деятельности;
-проводить в жизнь дифференцированный подход к обучению.
При организации самостоятельной работы студентов в качестве методологической основы должен применяться деятельный подход, когда обучение ориентировано на формирование умений решать не только типовые, но и нетиповые задачи, когда студент должен проявить творческую активность, инициативу, знания, умения и навыки, полученные при изучении конкретной дисциплины.
Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины на Учебном портале.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знания: значение диетического, лечебного и детского питания; - номера и характеристики диет и рационов питания; - приемы механической и тепловой обработки в диетическом питании; - калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимыпитания для разных групп людей в зависимости от пола, возраста, профессии; - физические свойства пищи, химический состав сырья и их влияние на организм человека; - продукты, сырье, способы механической и кулинарной обработки в детском и юношеском питании по возрастным группам; - калорийность, химический состав суточных пищевых рационов, режимы питания для разных групп учащихся в зависимости от пола, возраста; - примерные меню для детского и школьного питания; - основы расчета калорийности суточных рационов для детского и лечебного питания;	Анализ и оценка выполнения индивидуальных заданий, расчетных работ, опрос, тематический диктант, контрольная работа, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование, Взаимоконтроль и самоконтроль студентов. Полнота и грамотность подготовленных докладов, сообщений, презентаций.
Умения: - составлять примерные меню для лечебного, диетического, детского и школьного питания; - рассчитывать калорийность суточного рациона для детей и взрослых; - пользоваться нормативной литературой	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, беседа, опрос, практические занятия, домашние работы, компьютерное тестирование
Практический опыт:	Наблюдение, контроль преподавателя за деятельностью обучающихся, анализ и оценка оптимальности метода решения задач, выполнение и защита индивидуальных заданий.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

6.1. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология приготовления блюд и кулинарных

Перечень вопросов для подготовки к занятиям и промежуточной аттестации, контрольных работ, содержание заданий для выполнения практических и самостоятельных работ, рекомендации по выполнению и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств по дисциплине «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического питания» в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

Оценочные средства позволяют провести текущий контроль по дисциплине. По каждому средству оценивается полнота и глубина освоения, характеризующиеся показателями и критериями оценивания

Таблица 6. Показатели и критерии оценивания

Показатель	Критерий
Пороговый (узнавание) «3»	Знает: базовые общие знания; Умеет: основные умения, требуемые для выполнения простых задач; Владеет: работает при прямом наблюдении.
Базовый (воспроизведение) «4»	Знает: факты, принципы, процессы, общие понятия в пределах области исследования; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для решения определенных проблем в области исследования; Владеет: берет ответственность за завершение задач в исследовании, приспосабливает свое поведение к обстоятельствам в решении проблем
Высокий (компетентность) «5» max балл	Знает: фактическое и теоретическое знание в пределах области исследования с пониманием границ применимости; Умеет: диапазон практических умений, требуемых для развития творческих решений, абстрагирования проблем; Владеет: контролирует работу, проводит оценку, совершенствует действия работы

Максимальное количество баллов по каждому оценочному средству соответствует вербальному критерию «высокий».

7. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И (ИЛИ) МАТЕРИАЛЫ

7.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

В процессе обучения используются активные и интерактивные образовательные технологии (формы проведения занятий):

-лекции, фронтальные опросы, презентации и защита мини-проектов;

-кейс-стади (разбор конкретных ситуаций),

-имитационные компьютерные модели;

-организации самостоятельной учебно-познавательной деятельности (индивидуальные домашние задания).