

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (ИНСТИТУТ)
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Т.Б. Исакова

«13» октября 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ДИЕТОЛОГИЯ

для специальности: 43.02.04 «Прикладная эстетика»

Тольятти, 2016

Разработана Царевой Е.Ш.
Рабочая программа дисциплины
согласована с выпускающими кафедрами:

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
ФИО

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
ФИО

Зав. кафедрой « _____ »
« ____ » _____ 20__ г. _____
ФИО

обсуждена и рекомендована к использованию и (или) изданию решением
кафедры

« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
Зав. кафедрой « _____ » _____
ФИО

одобрена Учебно-методическим советом факультета
« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
ФИО

одобрена Учебно-методическим советом вуза
« ____ » _____ 20__ г. протокол № _____
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	5
2. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	10

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Диетология» предназначена для учащихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в учреждениях среднего специального образования при подготовке квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами теоретических и практических навыков, знаний о развитии науки, о питании, видах лечебно-профилактического питания, пищеварения и усвояемости пищи, особенности приготовления блюд лечебного питания, составление рационов питания, оценки качества продуктов, сырья и блюд из них и их безопасности.

При изучении дисциплины необходимо учитывать знания, полученные студентами при изучении других предметов общеобразовательных: «Математика», «Химия», «Физика»; общепрофессиональных: «Физиологии питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности» и профессиональными модулями «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Программой предусмотрены лабораторные и практические занятия, в целях закрепления теоретических знаний и приобретение умений и навыков по приготовлению, оформлению, отпуску и оценки качества блюд и кулинарной продукции.

Последовательность изучения учебной программы обусловлена взаимосвязью изучаемых тем и логикой основных этапов профессиональной деятельности студентов.

Методы изучения тем программы построены на основе сочетания теоретического и практического обучения.

При проведении занятий целесообразно использовать формы и методы обучения как лекции, семинарские занятия, решение ситуационных задач, а так же работать с нормативной и технологической документацией, использовать технологические средства обучения, организовывать экскурсии на предприятия диетического питания в целях ознакомления с работой предприятия в целом на всех этапах производственного процесса.

Введение различных видов занятий и заданий исследовательского характера активизирует позицию студентов, развивает мышление и восприятие изучаемого материала. При изучении учебного процесса используются следующие виды самостоятельной работы учащихся:

- составление технологических карт на блюда диетического питания;
- подготовка к семинарским занятиям (доклады);
- составление таблиц рационов питания;
- творческие изыскания (рефераты);
- составление рационов питания для различных диет.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных занятий методами: устного опроса, тестирования, самостоятельных работ, методами фронтального опроса, с использованием карточек занятий, практических занятий, программированного опроса. Форма итогового контроля – зачет.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Диетология

1.1 Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания)

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны 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 обучающиеся должны 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.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 28 часа;
самостоятельной работы обучающегося 28 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	28
в том числе:	
лабораторные работы	
практические занятия	18
контрольные работы	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	28
в том числе: составление таблиц, схем, решение ситуационных задач, выполнение расчетов, составление меню	
Итоговая аттестация в форме зачета	

2.2 Содержание учебной дисциплины « Диетология»

	Содержание учебного материала, лабораторные, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1	Содержание учебного материала		2
	Введение.	2	
	Классификация и виды лечебно-профилактического питания. Пищеварение и усвояемость пищи.	2	
Тема 2	Содержание учебного материала	4	2
	Организация некоторых видов питания.	2	
	Самостоятельная работа: -Составление рациона питания для определенных групп населения	2	
Тема 3	Содержание учебного материала	4	2
	Характеристика лечебных диет.	2	
	Самостоятельная работа: - Составление рациона лечебного питания	2	
Тема 4	Содержание учебного материала	16	2-3
	Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях.	4	
	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	
	Самостоятельная работа: -Составление меню завтрака и обеда с учетом калорийности блюд лечебного питания;	4	
Тема 5	Содержание учебного материала	6	2
	Использование минеральных вод в лечебном питании.	2	
	Самостоятельная работа: -Расчет химического состава предложенного меню для различных диет.	4	
Тема 6	Содержание учебного материала	6	
	Использование лекарственного растительного сырья в лечебном диетическом питании.	2	
	Самостоятельная работа:	4	

	-Составление перечня основного лекарственного сырья растительного происхождения		
Тема 7	Содержание учебного материала	18	
	Особенности составления меню лечебного, лечебно- профилактического питания.	4	
	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	
	Самостоятельная работа: - Составление таблицы ассортимента диетических продуктов выпускаемых пищевой промышленностью рекомендуемых для диет 1, 5, 7, 8; диет 2,9,10,5.	4	
Тема 8	Содержание учебного материала	4	
	Использование соевых продуктов и нетрадиционного сырья в лечебно– диетическом питании.	2	
	Самостоятельная работа: - Нормы отходов и потерь при производстве блюд из топинамбура (таблица). - Составить технологические карты на блюда из топинамбура.	2	
Тема 9	Содержание учебного материала	12	
	Особенности технологии приготовления блюд в лечебном питании.	6	
	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).	6	
	Всего	74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие учебного кабинета:

Оборудование учебного кабинета: столы, стулья, шкафы;

Технические средства обучения: аудиовизуальные, компьютерные, телекоммуникационные;

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет – ресурсов,

Нормативные документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв. 02. 01. 2000. ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания. Постановление Правительства РФ от 15. 08. 97 №1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06.2001 №389
3. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание , терминология и определения».
4. СанПиН 2.3.6. 1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
5. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно –эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила , сроки хранения скоропортящихся продуктов.
7. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции / Утв. Приказом министерства здравоохранения РФ от 15.08. 01 № 325.

Учебники и учебные пособия:

8. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сед. проф. образования / А.Н. Мартинчик и др.-2изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002;
9. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.для нач. проф. Образовании / З. П. Матюхина. – 2-ое изд. Стер. - М.: Издательский центр «Академия» , 2003.

Дополнительные источники:

10. Рубина, В.Ф. Микробиология , физиология питания, санитария : учеб. пособие / Е.А. Рубина , В.Ф. Малыгина. М.: ФОРУМ , 2009 - (Профессиональное образование);
11. Сборник рецептур блюд диетического питания. Киев, Техника 1998
12. Справочник работника общественного питания. Москва ДеЛ и принт; 2002г.
13. Смолянский Б. Л., Абрамова Ж.И. Справочник по лечебному питанию для диетсестр и поваров / Б. Л.Смолянский, Ж.И. Абрамова. - Л.: Медицина , 1984.
14. Скурихин, И.М. Все о пищи с точки зрения химика: Справ. издание / И.М. Скурихин А.П. Нечаев.- М.: Высш.шк., 1991.
15. Журналы « Питание и общество», «Здоровый образ жизни».

Интернет –ресурсы :

- 16 [http:// www.tehbez .ru](http://www.tehbez.ru)
- 17 [http:// www.vashdom .ru](http://www.vashdom.ru)
- 18 [http:// www.tehdoc ..ru](http://www.tehdoc.ru)
- 19 [http:// www.xserver.ru](http://www.xserver.ru)
- 20 [http:// sklad – zakonov .narod..ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)
- 21 [http:// spacelint -spb.ru](http://spacelint-spb.ru)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной 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;	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

-назначение лечебного и лечебно – профи- лактического 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

4.2.Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 2. Организовывать собственную деятель- ность, определять методы и способы выполнения профес- сиональных задач, оценивать их эффек- тивность и качество.	обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация способности при- нимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку инфор- мации, необходимой для постановки и реше-ния профессиональных задач, профессиональ- ного и личностного развития.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение
ОК 5. Использовать информационно- коммуникационные	демонстрация навыков и использо- вания информационно-коммуни- кационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение

технологии для совершенствования профессиональной деятельности.		
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практик
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Экспертное наблюдение