

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Специальные виды питания»

1.1. Область применения рабочей программы

Программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Специальные виды питания» является знакомство с научными направлениями организации специальных видов питания по нормативной, справочной документации, материалам современной научной информации; получение дополнительных знаний и практических навыков изготовления ассортимента изделий (блюд), а также организации специальных видов питания.

Задачи учебной дисциплины: в результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:	<ul style="list-style-type: none">• основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;• основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;• основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;• научные основы технологических процессов в производстве продукции;• основы стандартизации и управления качеством; свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;• методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;• терминологию пищевой промышленности; перспективы развития пищевых технологий.
--------	---

Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> • составлять меню в зависимости от вида питания; • анализировать эффективность разрабатываемых рационов, применяя современное оборудование и разнообразный ассортимент продукции; • рассчитывать пищевую ценность и калорийность продукции в зависимости от вида питания; • оформлять нормативно-методическую документацию при организации питания
--------	---

В результате изучения дисциплины «Специальные виды питания» обучающийся осваивает элементы компетенций:

Перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование общих 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 развитие
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 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов 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 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы (повар-кондитер)	Количество часов
Максимальной учебной нагрузки обучающегося	48
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
В том числе практические занятия (всего)	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Код компетенций формируются способностями элементами программы
Тема 1. Цели и задачи государственной политики в области здорового питания населения	Содержание 1. Введение в дисциплину. 2. Классификация специальных видов питания, социально-гигиенические, социально-экономические основы организации питания. 3. Основные пищевые вещества, характеристика. 4. Витамины. Роль витаминов в питании.	4	ОК1 ОК9
	Самостоятельная работа при изучении разделов	2	ОК1 – ОК9
	Сообщение на тему: «Пищевые добавки». Практическая работа: Составление кроссворда.	2	
Тема 2. Гигиенические основы и принципы питания.	Содержание 1. Продукты функционального питания 2. Нормативно-методическая документация, рекомендуемая при организации специальных видов питания.	2	ОК1 – ОК9
	Самостоятельная работа при изучении разделов	2	ОК1 – ОК9
	Сообщение на тему: «Биологически активные добавки». Практическая работа. Оформление нормативно-методической документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).	2	
Тема 2. Основные принципы и научные направления в питании	Содержание 1. Диетическое питание. Характеристика диет. 2. Питание детей дошкольного, школьного возраста. 3. Геродиетическое питание. Особенности 4. Альтернативные теории питания	8	ОК1 – ОК9 ПК1.1; ПК2.3-2.8; ПК3.3; ПК4.4-4.5; ПК5.4

	<p>Самостоятельная работа при изучении разделов</p> <p>Сообщение на тему «Технологические приемы, обеспечивающие щажение (химическое, механическое, термическое) при приготовлении продукции специальных видов питания.»</p> <p>Доклады на тему: «Раздельное питание», «Всеядность»</p> <p>Практическая работа.</p> <p>1. Составление рационов основных диет.</p> <p>2. Составление рационов ЛПП.</p>	8	<p>ОК</p> <p>ОК</p> <p>ПК1</p> <p>ПК2</p> <p>2.8</p> <p>ПК3</p> <p>ПК 4</p> <p>4.5</p> <p>ПК5</p>
<p>Тема 5.</p> <p>Основные требования при разработке меню, рационов специальных видов питания</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Особенности раздельного питания.</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа при изучении разделов</p> <p>Составить меню детского питания.</p> <p>Практическая работа</p> <p>1.Составление диет меню, с учетом основных диет.</p> <p>2.Расчет физиологических потребностей потребления продуктов питания для населения.</p> <p>3.Способы расчета ИМТ.</p> <p>4.Расчет энергетической ценности блюд и продуктов.</p>	4	<p>ОК1 -</p> <p>ОК 9</p> <p>ПК1.1</p> <p>ПК2.3</p> <p>2.8;</p> <p>ПК3.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>4.5;</p> <p>ПК5.4</p>
	ЗАЧЕТ		
	ВСЕГО	48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий обучающихся, предусмотренных программой учебной дисциплины и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

Оборудование кабинета:

1. Посадочные места по количеству учащихся

2. Рабочее место преподавателя

2. Комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

1. ПК

2. Ноутбук с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

3. Мультимедийный проектор

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Л. З. Шильман Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. З. Шильман. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2016. — 176 с.

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Для нач. проф. образования/ — М.: Изд. центр «Академия», 2016. — 328с.

3. И.И. Потапова Основы технологии производства продукции общественного питания/ - М.: Академия, 2016. — 64с.

Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. М., 2010.

2. Система расчетов и информационные технологии в общественном питании / Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева. Екатеринбург, 2011.

3. Юрий Константинов: Правильное питание. Залог хорошего здоровья/ — М.: ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2016. — 158с.

4. Надежда Семенова: 500 лучших рецептов раздельного питания/ —СПб.: Диля, 2015. — 256с.

5. Н.В. Попова [и др.]; под ред Э.С. Токаева. Технология продуктов детского питания: учеб. пособие/ — М.: ДеЛи принт, 2009.

6. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учеб. пособие / — СПб.: Троицкий мост, 2010.- 447с.

Справочная литература:

1. Приказ МЗ РФ от 5.08.03 №330. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ».
2. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения Российской Федерации. Утверждены Главным государственным санитарным врачом 18 декабря 2008г.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Информационные справочные системы:

Консультант Плюс

<http://diet-log.ru>

<http://tvoirecepty.ru>

<https://1000.menu>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ»

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: составлять меню в зависимости от вида питания; оформлять нормативно-методическую документацию при организации питания	наблюдение, собеседование, тестирование
анализировать эффективность разрабатываемых рационов, применяя современное оборудование и разнообразный ассортимент продукции; рассчитывать пищевую ценность и калорийность продукции в зависимости от вида питания.	наблюдение, собеседование, тестирование, практические занятия, самостоятельная работа
Знать: основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека	тестирование, собеседование
основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке	тестирование
основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания	тестирование, опрос, сообщение
научные основы технологических процессов в производстве продукции	собеседование, сообщения
основы стандартизации и управления качеством; свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности	тестирование, опрос, сообщение, практическое занятие
методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения	Практические работы
терминологию пищевой промышленности; перспективы развития пищевых технологий	тестирование, опрос, сообщение, практическое занятие