

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской  
области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар»  
(ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар»)

СОГЛАСОВАНО  
Методическим советом  
протокол от «23» 06 2017 г.  
№ 7



Ф.Г. Исламгалиев

» 06 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.15 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ  
(ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ)**

2017 г.

к УМК ООП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	10
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	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"><li>• основной химический состав пищевых продуктов и роль нутриентов в питании человека;</li><li>• основные составные вещества пищевых продуктов, их свойства и изменения при технологической обработке;</li><li>• основные понятия о качестве и пищевой ценности продуктов питания;</li><li>• научные основы технологических процессов в производстве продукции;</li><li>• основы стандартизации и управления качеством; свойства основного и дополнительного сырья в пищевой промышленности;</li><li>• методику продуктового расчета, виды затрат и потерь при производстве и пути их снижения;</li><li>• терминологию пищевой промышленности; перспективы развития пищевых технологий.</li></ul>
--------	---

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

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

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

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Код компетенций, форм и методов, которые используются в программах
<b>Тема 1.</b> <b>Цели и задачи государственной политики в области здорового питания населения</b>	<b>Содержание</b> 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
	<b>Самостоятельная работа при изучении разделов</b> Сообщение на тему: «Пищевые добавки».	2	ОК1 – ОК 9
	<b>Практическая работа:</b> Составление кроссворда.	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Гигиенические основы и принципы питания.</b>	<b>Содержание</b> 1. Продукты функционального питания 2. Нормативно-методическая документация, рекомендуемая при организации специальных видов питания.	2	ОК1 – ОК 9
	<b>Самостоятельная работа при изучении разделов</b> Сообщение на тему: «Биологически активные добавки».	2	ОК1 – ОК 9
	<b>Практическая работа.</b> Оформление нормативно-методической документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).	2	
<b>Тема 2.</b> <b>Основные принципы и научные направления в питании</b>	<b>Содержание</b> 1. Диетическое питание. Характеристика диет. 2. Питание детей дошкольного, школьного возраста. 3. Геродиетическое питание. Особенности 4. Альтернативные теории питания	8	ОК1 – ОК 9 ПК1.1; ПК2.3-2.8; ПК3.3; ПК 4.4-4.5; ПК5.4

	<p><b>Самостоятельная работа при изучении разделов</b></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><b>Практическая работа.</b></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><b>Тема 5.</b></p> <p><b>Основные требования при разработке меню, рационов специальных видов питания</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Особенности раздельного питания.</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа при изучении разделов</b></p> <p>Составить меню детского питания.</p> <p><b>Практическая работа</b></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>
	<b>ЗАЧЕТ</b>		
	<b>ВСЕГО</b>	<b>48</b>	



### 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
<i>Уметь:</i> 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
<i>Знать:</i> 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