



Программа учебной дисциплины ОП. 11 Организация лечебно-профилактического питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 № 1565 (с изменениями и дополнениями, утвержденными приказом Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: ГАПОУ АО «Архангельский политехнический техникум»

Разработчики:

Машанова М.В., преподаватель  
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

  
\_\_\_\_\_ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла и мастеров производственного обучения сферы обслуживания и ландшафтного строительства

Протокол № 5 ... от «15» января 2024 г.

Председатель Пушина О.А.   
\_\_\_\_\_ подпись

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1</b>	<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 11 Организация лечебно-профилактического питания»

### 1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 11 Организация лечебно-профилактического питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение учебная дисциплина имеет при формировании и развитии:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;</li> <li>- приготавливать блюда лечебного и диетического питания;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы щажения в диетическом и лечебном питании;</li> <li>- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;</li> <li>- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и</li> </ul>

	лечебного питания; - стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины максимальная учебная нагрузка</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Номер учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, час.	Коды ПК, ОК и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Тема 1</b> <b>Основы диетического и лечебного питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	<b>1</b>	Основные принципы диетического и лечебного питания. Отличие лечебного от рационального питания. Основные виды и принципы ЗОЖ.	2	
	<b>2</b>	Особенности питания спортсменов. Особенности питания лиц пожилого возраста. Особенности детей дошкольного и школьного возраста.	2	
	<b>3</b>	Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения жиров при тепловой кулинарной обработке. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения углеводов при тепловой кулинарной обработке. Виды щажения и назначение, физико- химические изменения красящих веществ при тепловой кулинарной обработке.	2	
	<b>4</b>	Особенности режима лечебного питания. Номерная система диет. Стандартная система диет.	2	
	<b>5</b>	<b>Самостоятельная работа 1.</b> Технология Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав.	2	
	<b>6</b>	<b>Самостоятельная работа 2.</b> Технология Особенности диетической технологии: холодных закусок, супов и напитков.	2	

	<b>7</b>	<b>Самостоятельная работа 3.</b> Технология Особенности диетической технологии: вторых блюд из мяса, рыбы и овощей.	2	
	<b>8</b>	<b>Практическое занятие № 1.</b> Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Диетические свойства различных продуктов питания.	2	
<b>Тема 2. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	<b>9</b>	Механическая кулинарная обработка сырья.	2	
	<b>10</b>	Технология приготовления холодных блюд и закусок в зависимости от вида диет. Технология приготовления супов в зависимости от вида диет.	2	
	<b>11</b>	Технология приготовления вторых блюд в зависимости от вида диет.	2	
	<b>12</b>	Технология приготовления сладких блюд в зависимости от вида диет. Технология приготовления напитков в зависимости от вида диет.	2	
	<b>13</b>	<b>Самостоятельная работа 4.</b> Технология приготовления мучных блюд в зависимости от вида диет. Технология приготовления кондитерских изделий в зависимости от вида диет.	2	
	<b>14</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составить суточный рацион питания для человека, болеющего хроническим гастритом. Для одного блюда из задания провести расчет химического состава и калорийности. Определить соответствие рациона питания физиологическим нормам	2	
	<b>15</b>	<b>Практическое занятие № 3.</b> Составить суточный рацион питания для человека, страдающего желчекаменной болезнью. Для одного блюда из задания провести расчет химического состава и калорийности. Определить соответствие рациона питания физиологическим нормам	2	
	<b>16</b>	<b>Практическое занятие № 4.</b> Составить суточный рацион питания для человека, страдающего мочекислым диатезом уратория. Для одного блюда из задания провести расчет химического состава и калорийности. Определить	2	

		соответствие рациона питания физиологическим нормам		
	<b>17</b>	<b>Практическое занятие № 5.</b> Составить суточный рацион питания для человека, страдающего хронической почечной недостаточностью. Для одного блюда из задания 1 (по выбору) провести расчет химического состава и калорийности. Определить соответствие рациона питания физиологическим нормам	2	
	<b>18</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
		<b>Всего</b>	<b>36</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- экран.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/538302>

#### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Молочные продукты в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 112 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18848-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/551809>

2. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 166 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17553-0. — URL : <https://urait.ru/bcode/533307>

Овощи, картофель, плоды, ягоды и грибы в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 142 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17556-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/533310>

3. Рыба, рыбные и другие продукты моря в рациональном питании : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Плохотнюк [и др.]. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17554-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/533308>

4. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/539372>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы щажения в диетическом и лечебном питании;</li> <li>- технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний;</li> <li>- требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания;</li> <li>- стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>- текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;</li> <li>- приготавливать блюда лечебного и диетического питания;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ**

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год без изменений и дополнений на заседании цикловой комиссии \_\_\_\_\_,

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /