

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю:  
Заместитель директора  
по учебной работе  
\_\_\_\_\_ О.Г. Сердюкова  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 12 ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2024 г.

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания разработаны на основе Рабочей программы учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания и в соответствии с учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: Зварич С.П., преподаватель специальных дисциплин

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания рассмотрены и одобрены на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Председатель цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Т. В. Ситник

## Пояснительная записка

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью:

- определения роли и места самостоятельной работы обучающихся в учебном процессе;
- конкретизации ее уровня, формы и вида;
- обобщения методов и приемов выполнения определенных типов учебных заданий;
- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- формирования профессиональных и общих компетенций.

При изучении ОП. 12 Технология диетического и детского питания используется вид самостоятельной работы:

- внеаудиторная.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает выполнение домашнего задания с использованием информационных технологий по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Во время выполнения внеаудиторной самостоятельной работы при необходимости преподаватель проводит консультации.

Самостоятельная работа может, осуществляется индивидуально или группами обучающихся.

Она способствует формированию **профессиональных компетенций:**

**ПК 1.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

**ПК 1.3.** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

**ПК 1.4.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 2.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 2.8.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК 3.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 3.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 3.7.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 4.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 4.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

**ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 5.6.** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

**ПК 6.1.** Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**ПК 6.2.** Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

**ПК 6.3.** Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.4.** Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

**ПК 6.5.** Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;

**ПК 7.1.** Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

**ПК 7.2.** Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

#### **Общих компетенций:**

**ОК. 01** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК. 02** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК. 03** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

**ОК. 04** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

**ОК. 05** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

**ОК. 06** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ОК. 07** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**ОК. 09** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК. 10** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**ОК. 11** Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## **личностных результатов (ЛР):**

**ЛР 2** - Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

**ЛР 3** - Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих;

**ЛР 5** - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России;

**ЛР 7** - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности;

**ЛР 9** - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях;

**ЛР 10** - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

**ЛР 13** - Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности;

**ЛР 14** - Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость;

**ЛР 16** - Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение;

**ЛР 17** - Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством;

**ЛР 18** - Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики;

**ЛР 22** - Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации;

**ЛР 23** - Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

Целью методических указаний по организации самостоятельной работы студентов учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания является обеспечение эффективности самостоятельной работы обучающихся с литературой и интернет - ресурсами на основе организации их изучения.

Задачами методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- активизация самостоятельной работы студентов;
- содействие развития творческого отношения к учебной дисциплине;
- выработка умений и навыков рациональной работы с литературой, источниками;
- управление познавательной деятельностью студентов.

Средства обучения, необходимые для организации самостоятельной работы:

1. Дидактические средства (первоисточники, документы, учебные фильмы, таблицы).
2. Технические средства, при помощи которых предьявляется учебная информация (компьютеры, аудиовидеотехника, мультимедиа).
3. Средства, которые используют для руководства самостоятельной деятельностью студентов (инструктивно-методические указания, карточки с дифференцированными заданиями для организации индивидуальной и групповой работы, карточки с алгоритмами выполнения заданий).

### **Критерии оценки результатов самостоятельной работы.**

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, на
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

## Тематический план и содержание самостоятельной работы

№ п/п	Название темы	Вид деятельности обучающегося	Формируемые ПК + ОК	Объем часов	Форма контроля
1	<i>Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд</i>	Работа студентов с рабочей тетрадью	ОК 01-07, 9-11 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 ПК 7.1-7.2 ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23	4	Оценка результатов работы с рабочей тетрадью
3	<i>Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд</i>	Работа студентов с рабочей тетрадью	ОК 01-07, 9-11 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23	4	Оценка результатов работы с рабочей тетрадью
Всего часов самостоятельной работы студентов по дисциплине:				<b>8</b>	



## Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд

### Задание 1

Дайте определения (6 баллов):

Рациональное питание – \_\_\_\_\_

Лечебно – профилактическое питание – \_\_\_\_\_

Диетическое питание – \_\_\_\_\_

### Задание 2

*Зачеркните продукты, которые нельзя употреблять, придерживаясь определенной диеты (16 баллов):*

Диета 1							
Диета 2							
Диета 5							
Диета 7							
Диета 8							
Диета 9							
Диета 10							
Диета 15							

Задание 3

**Показания для назначения лечебных столов (15 баллов):**

- |              |  |
|--------------|--|
| 1. Диета 1   | <b>А.</b> заболевания, не требующие особых диет          |
| 2. Диета 2   | <b>Б.</b> болезнь почек с отхождением камней из фосфатов |
| 3. Диета 3   | <b>В.</b> острые инфекционные заболевания                |
| 4. Диета 4   | <b>Г.</b> заболевания нервной системы                    |
| 5. Диета 5   | <b>Д.</b> туберкулез                                     |
| 6. Диета 6   | <b>Е.</b> заболевания сердечно-сосудистой системы        |
| 7. Диета 7   | <b>Ж.</b> сахарный диабет                                |
| 8. Диета 8   | <b>И.</b> ожирение                                       |
| 9. Диета 9   | <b>К.</b> хронический и острый нефрит, ХПН               |
| 10. Диета 10 | <b>Л.</b> мочекаменная болезнь, подагра                  |
| 11. Диета 11 | <b>М.</b> заболевания желчных путей и печени             |
| 12. Диета 12 | <b>Н.</b> болезни кишечника с диареей                    |
| 13. Диета 13 | <b>О.</b> запоры   |
| 14. Диета 14 | <b>П.</b> атрофический гастрит, колиты                   |
| 15. Диета 15 | <b>Р.</b> язва желудка и двенадцатиперстной кишки        |

1 – , 2 – , 3 – , 4 – , 5 – , 6 – , 7 – , 8 – , 9 – , 10 – , 11 – , 12 – , 13 – ,  
14 – , 15 –

Задание 4

Назовите изображённый метод щажения (10 баллов):



Задание 5

К какому щажению относятся следующие приемы кулинарной обработки продуктов (9 баллов)?

извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ – \_\_\_\_\_

удаление из некоторых овощей эфирных масел – \_\_\_\_\_

исключение процессов обжаривания и запекания – \_\_\_\_\_

1. Механическое щажение

2. Химическое щажение

3. Термическое щажение

**Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд**

Задание 6

Назовите специализированные оборудование и инвентарь для приготовления диетических блюд (16 баллов):

\_\_\_\_\_

Задание 7

Назовите и опишите приготовление диетических блюд из предложенных продуктов (18 баллов):

1. Холодная закуска – \_\_\_\_\_  
наименование блюда

Ингредиенты:



Технология приготовления: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Задание 9**

**Выберите продукты, рекомендуемые для употребления в питании детей (6 баллов):**



### Задание 10

*Выберите продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (5 баллов):*



### ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

№ раздела	Максимальный балл	Текущий балл	Оценка
1	56		
2	61		
Итого:	117		

### Шкала оценивания результатов

Количество баллов итого	Оценка
110 – 117	«отлично»
88 – 109	«хорошо»
58 – 87	«удовлетворительно»
Ниже 57	«не удовлетворительно»