

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

Рег. № _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по УР

_____ О.Г. Сердюкова

«30» августа 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
08AB120C5E710DAA9AE69B1B6DB190AA
Владелец: Мишакина Наталья Юрьевна
Действителен: с 26.02.2024 до 21.05.2025

Феодосия, 2021г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

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

Разработчик: Зварич С.П., преподаватель специальных дисциплин

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин
Протокол № ____ от _____ 2021г.

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

Согласовано:

Педагог – библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5. ПРИЛОЖЕНИЕ КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 12 ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

общепрофессиональная учебная дисциплина профессионального цикла

1.3. Цели учебной дисциплины

Содержание программы ОП. 12 Технология диетического и детского питания направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности, связанной с технологией диетического и детского питания в организациях питания;
- формирование системы знаний обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих требованиям ФГОС СПО;
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;
- формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов;
- приобретение практических навыков по технологии диетического и детского питания на предприятиях общественного питания.

В программу включено содержание, направленное на формирование у обучающихся компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания обучающийся должен **знать/понимать**:

- 3.1 - роль и задачи диетического питания, особенности питания при различных заболеваниях;
- 3.2 - характеристику лечебных диет и рационов питания;
- 3.3 - технологические методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта;
- 3.4 - технологические процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии;
- 3.5 - эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции;
- 3.6 - требования стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания;
- 3.7 - организацию диетического питания в системе массового питания.

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания обучающийся должен **уметь**:

У.1 - разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры диетической кулинарной продукции с учетом характеристики различных диет;

У.2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У.3 - оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям;

У.4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У.5 - применять различные способы приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд;

У.6 - осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания у обучающегося формируются **профессиональные компетенции:**

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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания у обучающегося формируются **общие компетенции:**

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

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на занятиях учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания реализуются следующие **личностные результаты (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.

1.5 Использование часов вариативной части ППССЗ

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>В ходе освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль и задачи диетического питания, особенности питания при различных заболеваниях; - характеристику лечебных диет и рационов питания; - технологические методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта; - технологические процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии; - эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции; - требования стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания; 	<p>Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд</p>	84	По рекомендации работодателя
	<p>Тема 1.1. Основы диетического и лечебного питания, блюд детского питания</p>	12	
	<p>Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд</p>		
	<p>Тема 2.1. Технология приготовления холодных блюд и закусок</p> <p>Тема 2.2.</p>	8	

<p>- организацию диетического питания в системе массового питания.</p> <p>В ходе освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры диетической кулинарной продукции с учетом характеристики различных диет; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять различные способы приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд; - осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий <p>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</p>	<p>Технология приготовления супов</p> <p>Тема 2.3. Технология приготовления вторых блюд</p> <p>Тема 2.4. Технология приготовления сладких блюд и напитков</p> <p>Тема 2.5. Технология приготовления мучных изделий</p>	<p>30</p> <p>8</p> <p>12</p>	
--	---	------------------------------	--

ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23			
--	--	--	--

1.6. Особенности организации обучения по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно - методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины (всего)	84
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	74
в т.ч. в форме практической подготовки	66
в т. ч.:	
лекции	26
практические занятия	16
лабораторные занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	8
консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 12 Технология диетического и детского питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды формируемых общих, профессиональных и личностных результатов
1	2	3	4
Раздел 1. Основы технологии приготовления диетических блюд		16	ОК 01-07, 9-11
Тема 1.1. Основы диетического и лечебного питания, блюд детского питания	Содержание учебного материала	12	ПК 1.1-1.4
	Входной контроль. Введение. Основные принципы диетического и лечебного питания.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7
	Организация диетического питания в системе массового питания. Технологические методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта.	2	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Особенности питания детей дошкольного, школьного возраста, лиц пожилого возраста.	2	ПК 7.1-7.2 ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18,
	Характеристика лечебных диет и рационов питания. Характеристика, назначение и цели диеты № 1, 2, 3, 4. Характеристика, назначение и цели диеты № 5, 6, 7, 8. Характеристика, назначение и цели диеты № 9, 10, 11,15, 16.	6	22,23
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад: «Правила выбора отдельных продуктов при приготовлении диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания».	2	
	Составить рационы питания для рекомендованных диет.	2	

Раздел 2. Технология приготовления диетических блюд		66	
Тема 2.1. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 9-11
	Технология приготовления холодных блюд и закусок в зависимости от вида диет.	2	ПК 3.1-3.7
	В том числе практических занятий	2	ПК 6.1-6.4
	1. Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд и закусок для диетического и детского питания.	2	ПК 7.1-7.2
	В том числе лабораторных занятий	4	ЛР 2, 3, 5, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23
	1. Организация процесса подготовки и приготовления холодных блюд и закусок для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых холодных блюд и закусок.	4	
Тема 2.2. Технология приготовления супов	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 9-11
	Технология приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных, молочных, слизистых, холодных супов.	2	ПК 2.1-2.2 ПК 6.1-6.4
	В том числе практических занятий	2	ПК 7.1-7.2
	2. Расчет массы сырья для приготовления супов для диетического и детского питания.	2	ЛР 2, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23
	В том числе лабораторных занятий	4	
	2. Организация процесса подготовки и приготовления супов для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности супов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых супов.	4	

Тема 2.3. Технология приготовления вторых блюд	Содержание учебного материала	30	ОК 01-07, 9-11 ПК 2.3-2.8 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 10, 13, 14, 16, 18, 22,23
	Технология приготовления соусов. Технология приготовления блюд из овощей и картофеля учитывая методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов учитывая методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд. Блюда из птицы, кролика и субпродуктов. Технология приготовления блюд из яиц и творога с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд.	6	
	В том числе практических занятий	8	
	3. Расчет массы сырья для приготовления блюд из овощей и картофеля, из круп, бобовых и макаронных изделий для диетического и детского питания.	2	
	4. Расчет массы сырья для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для диетического и детского питания.	2	
	5. Расчет массы сырья для приготовления блюд из мяса, птицы, кролика и мясных продуктов для диетического и детского питания.	2	
	6. Расчет массы сырья для приготовления блюд из яиц и творога для диетического и детского питания.	2	

	В том числе лабораторных занятий	16	
	3. Организация процесса подготовки и приготовления блюд из овощей и картофеля, из круп, бобовых и макаронных изделий для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности блюд из овощей и картофеля, из круп, бобовых и макаронных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых блюд из овощей и картофеля, из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	
	4. Организация процесса подготовки и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности блюд из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых блюд из рыбы и морепродуктов.	4	
	5. Организация процесса подготовки и приготовления блюд из мяса, птицы, кролика и мясных продуктов для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности блюд из мяса, птицы, кролика и мясных продуктов в. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых блюд из мяса, птицы, кролика и мясных продуктов.	4	
	6. Организация процесса подготовки и приготовления блюд из яиц и творога для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности блюд из яиц и творога. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых блюд из яиц и творога.	4	
Тема 2.4. Технология приготовления сладких блюд и напитков	Содержание учебного материала	8	ОК 01-07, 9-11 ПК 4.1-4.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.2 ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 10, 14, 16, 17, 18, 22,23
	Технология приготовления сладких блюд с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд. Технология приготовления холодных напитков.Технология приготовления горячих напитков.	2	
	В том числе практических занятий	2	
	7. Расчет массы сырья для приготовления сладких блюд и напитков для диетического и детского питания.	2	
	В том числе лабораторных занятий	4	
	7. Организация процесса подготовки и приготовления сладких блюд и напитков для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности сладких блюд и напитков. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых сладких блюд и напитков.	4	

Тема 2.5. Технология приготовления мучных изделий	Содержание учебного материала	12	ОК 01-07, 9-11
	Изделия с отрубями. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности. Эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции.	2	ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.2
	В том числе практических занятий	2	ЛР 2, 3, 5, 7, 9, 13, 14, 16, 17, 18, 22,23
	8. Расчет массы сырья для приготовления мучных изделий для диетического и детского питания.	2	
	В том числе лабораторных занятий	4	
	8. Организация процесса подготовки и приготовления мучных изделий для диетического и детского питания. Контроль качества и безопасности мучных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов и готовых мучных изделий.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление технологических карт для диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания.	4	
	Консультации	2	
Всего	84		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие:

1. Учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
2. Учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства и рабочих мест кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- образцы торгово-технологического оборудования.

Технические средства обучения:

- ноутбук, принтер, сканер, мультимедийный проектор,
- компьютерные обучающие и контролирующие программы.

Оборудование и техническое оснащение учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места на 13 обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- техническое оснащение: производственные столы, производственные ванны, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, электрические плиты, мясорубка, миксер, холодильные шкафы; жарочный шкаф, мясорыхлитель; инструменты (ножи «поварская тройка», ножи для разделки рыбы, лопатки, игла для шпигования, тятка), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, лоточки, разделочные доски), столовая посуда.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Основные источники

Законодательные и нормативные акты

18

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения

12. ГОСТ Р 1.5-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные Российской Федерации. Правила построения, изложения, оформления и обозначения

13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

15. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

16. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

17. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Учебные пособия и учебники

18. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

19. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники

20. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860> (дата обращения: 14.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Периодические издания:

«Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет –ресурсы; сайты

<http://www.iprbookshop.ru/> (Электронно – библиотечная система);

<http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>(информационно - образовательный ресурс);

<http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);

<http://www.creative-chef.ru/3> (Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");

<http://supercook.ru/>(Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);

<http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);

<http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)

<http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

<http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предмет оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
Знания:		
3.1 роль и задачи диетического питания, особенности питания при различных заболеваниях	- знание роли и задач диетического питания, особенностей питания при различных заболеваниях	- характеристика роли и задач диетического питания, особенностей питания при различных заболеваниях
3.2 характеристика лечебных диет и рационов питания	- знание характеристик лечебных диет и рационов питания	- характеристика лечебных диет и рационов питания
3.3 технологические методы, обеспечивающие механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта	- представление о технологических методах, обеспечивающих механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта	- характеристика сущности технологических методов обеспечивающих, механическое, термическое и химическое щажение желудочно - кишечного тракта
3.4 технологические процессы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии	- знание технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии	- характеристика технологических процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии
3.5 эстетические требования к оформлению и отпуску готовой продукции	- представление о эстетических требованиях к оформлению и отпуску готовой продукции	- характеристика эстетических требований к оформлению и отпуску готовой продукции
3.6 требования стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания	- знание требований стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания	- характеристика требований стандартов и технических условий к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых изделий диетического питания
3.7 организация диетического питания в системе массового питания	- представление об организации диетического питания в системе массового питания	- характеристика организации диетического питания в системе массового питания
Умения:		
У.1 - разрабатывать ассортимент и адаптировать рецептуры диетической кулинарной продукции с учетом характеристики различных диет	- осуществлять разработку ассортимента и адаптировать рецептуры диетической кулинарной продукции с учетом характеристики различных диет	- выполнение разработки ассортимента и адаптации рецептов диетической кулинарной продукции с учетом характеристики различных диет
У.2 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	- контроль наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	- правильное выполнение контроля наличия, хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности

У.3 - оценивать качество сырья, продуктов и материалов и соответствие их технологическим требованиям	- контроль качества сырья, продуктов и материалов, и соответствия их технологическим требованиям	- правильное выполнение контроля качества сырья, продуктов и материалов, и соответствия их технологическим требованиям
У.4 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	- умение организовывать и подготавливать рабочие места, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	- демонстрация умения организовывать и подготавливать рабочие места, технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами
У.5 - применять различные способы приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд	- умение применять различные способы приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд	- демонстрация умения применять различные способы приготовления полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий с применением специальной технологии для приготовления диетических блюд
У.6 - осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий	- умение осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий	- демонстрация умения осуществлять контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий

