



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ОП.12.РП

РАЗРАБОТЧИК

А.В.ЧЕРВЯКОВСКАЯ

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Н.А.СУДЬБИНА

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	16
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	18

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15-ОП.12.РП	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.3/18

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.12 «Диетическое питание» является частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов компетенций:

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1	<p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативную, технологическую документацию; – рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании; – обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения. - составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона - профилактического питания. 	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии; – нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; – требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами; - классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную, технологическую документацию; – рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании; – обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического

		оборудования, специального инвентаря диетического назначения.
--	--	---

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	39
в т.ч. в форме практической подготовки	
В т. ч.:	
теоретическое обучение	19
лабораторные занятия	16
практические занятия	4
курсовая работа (проект)	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	<i>Дифференцированный зачет</i>

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
		38	18	16	4				1					
1	Введение. Особенности лечебного и профилактического питания, обусловленные требованиями диетотерапии. Организация работы диетотделений и диетических столовых	2/2	2/2							ГОСТЫ. Журналы ТД	1-8,ТД конспект	1,2		ПК6.1 ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР12, ЛР16, ЛР19, ЛР24
	Раздел 1 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий лечебного питания	24	10	12	2									
	Тема 1.1 Основы лечебного и профилактического питания	24	10	12	2									
2	Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами	2/4	2/4							ГОСТЫ. Журналы ТД	1-8,ТД конспект	1,2		
3	Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет.	2/6	2/6							ГОСТЫ. Журналы	1-8,ТД	1,2		

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
									ТД	конспект				
4	Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.	2/8	2/8						ГОСТЫ. Журналы ТД	1)составить табл. Диет; 2) выписать: особ. пит. и т/о	1,2			
5	Технология приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок диетического питания.	2/10	2/10						ГОСТЫ. Журналы ТД	1)сост. схему суп слизистый, паштет мясной; 2) выписать Т.П. и т/к блюд	1,2			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
6	Технология приготовления диетических вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения.	2/12	2/12						ГОСТы. Журналы ТД	1-8,ТД конспект	1,2			
7	Практическое занятие № 1 Составить табл. по ассортименту блюд, расчет сырья. Решение ситуаций	2/14			2/2				методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	2,3			
8 9 10	Лабораторная работа №1 Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания. Оформление и подача блюд	6/20			6/6				методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	3			
11 12	Лабораторная работа №2 Приготовление вторых блюд вторых блюд диетического	6/26			6/12				методическое пособие,	Оформление отчета	3			

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий				консультации	Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
13	питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд.								сборники рецептур					
	Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий школьного питания											ПК6.1 ЛР4, ЛР6, ЛР7, ЛР9, ЛР12, ЛР16, ЛР19, ЛР24		
	Тема 2.1. 1 Основы школьного питания													
14	Особенности питания школьников, принципы составления меню, разработка ассортимента блюд. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.	2/28	2/14						ГОСТы. Журналы ТД	1-8,ТД конспект	1,2			
15	Технология приготовления первых и вторых блюд, особенности оформления и подачи	2/30	2/16								1,2			
16	Технология приготовления гарниров, соусов, напитков, особенности оформления и подачи	2/32	2/18						ГОСТы. Журналы	1-8,ТД	1,2			

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
		объем образовательной программы в ак. час.	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час											Самостоятельная работа
			в т. ч. по видам занятий											
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа	консультации	Промежуточная аттестация						
									ТД					
17 18	Лабораторная работа № 3 По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья	4/36		4/16					методическое пособие, сборники рецептур	Оформленные отчета	3			
19	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, составление ТК.	2/38			2/4			Оформленные отчета		2,3				
	Самостоятельная работа: изучение конспектов, литературы, закрепление теоретического материала						1/1				2			
	ИТОГО	38	18	16	4			1						

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
- лабораторий	Учебная кухня ресторана
2. Оборудование помещения и рабочих мест	<p>Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.</p> <p>Учебная кухня ресторана Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Планетарный миксер; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка или процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; Миксер для коктейлей;</p>

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
	Соковыжималки (для citrusовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Газовая горелка (для карамелизации); Набор инструментов для карвинга; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
3. Технические средства обучения	- компьютер ASER – 1 шт.; - экран на треноге – 1 шт.; -телевизор LG-1 шт.; - приставка -1 шт.; -доска-1 шт.; . - -ноутбук ASER -1шт.; принтер LJLASER шт.; -барная стойка – 1шт.; -набор карвинг -1 шт. Все РП с 2016-2018 г.н Программное обеспечение: Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат №17ЕО-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров. Тесты: учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва: КноРус, 2020. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование). 2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для среднего профес-сионального образования / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2020. - 205 on-line. - (Среднее профессиональное образование). 3. Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва: КноРус, 2023. 4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line 4. Кашченко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кашченко, Р. В. Кашченко. - Москва : Альфа - М; Инфра-М, 2023. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 5. Костюкова, Е. И. Основы калькуляции и учета для профессии "Повар-кондитер: учебное пособие / Е. И. Костюкова, О. В. Ельчанинова. -

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>Москва: КноРус, 2023. - 176 on-line. - (Среднее профессиональное образование).</p> <p>6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения: учебное пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 172 on-line</p> <p>7. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.</p> <p>8. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва: Дашков и К°, 2021.</p> <p>9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 695 с. — (Профессиональное образование).</p> <p>10. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2022. - 121 on-line</p>
Дополнительные	<p>1. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2018</p> <p>2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: уч/ М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М., 2015.-192 с.</p> <p>3. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ф. Н. Зименкова . - М. : Прометей, 2016 УБ ONLINE</p> <p>4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..</p> <p>5. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс]: IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград); ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград: КГТУ, 2017. - 196 с</p> <p>6. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник/ Н.С. Казанцева. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко». – 2007. – 400 с</p> <p>7. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. –М.: Деловая литература, 2003.</p> <p>8. Кондрашова Е.А. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с</p> <p>9. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. И. Максимович . - Минск : РИПО, 2017</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	10. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - 3-е изд., М.: Издательский центр «Академия». 2016. - 320 с.
	11. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. - М.: 2000. - 216 с
	12. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю. , Качурина Т.А. , Сопачева Т.А. Год выпуска: 2017, 176 с
	13. Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И. Год выпуска: 2017 288 с
	14. Приготовление супов и соусов Дубровская Н.И. , Чубасова Е. В. Год выпуска: 2017, 2018 176 с
	15. Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2017, 2018 160 с
	16. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. Год выпуска: 2017 208 с
	17. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. Год выпуска: 2017 с 128
	18. Производственное обучение профессии «Повар». Часть.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2007
	19. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. И. Теплов , В. Е. Боряев . - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Дашков и К°, 2017.
	20. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 416 с.
	21. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	22. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2014. - 192 с.
	23. Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст] : учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2014. - 176 с.
Нормативная и законодательная литература	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	5.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
	6.ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
	7.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
	8.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	9.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
	10.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
	11.ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	12.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
	13.ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.
	14.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	15.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения.
	16.ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	17.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	18.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	19.Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	20. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения».
	21.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	<p>санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями</p> <p>22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.</p> <p>23. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>24. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.</p> <p>26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.</p> <p>27. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.</p> <p>28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007</p> <p>29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004</p> <p>30. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006</p> <p>31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008</p> <p>32. Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»</p> <p>33. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.</p> <p>34. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями т 03.07.2016 N 265-ФЗ.</p> <p>35. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)</p> <p>36. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.</p>
Интернет-источники	<p>Интернет сайты:</p> <p>http://base.garant.ru/,</p> <p>http://www.consultant.ru https://rg.ru,</p> <p>http://docs.cntd.ru/,</p> <p>http://ohranatruda.ru/</p> <p>http://st.vstu.by/</p> <p>http://www.internet-law.ru/</p> <p>Электронная библиотечная система BOOK. ru</p> <p>http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1</p>

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ; http://www.eda-server.ru/gastronom/ ; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Усвоенные знания		
основные положения и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии;	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных положениях нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающей требования к диетотерапии
нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;	Опрос, тестирование. Изложение материала об общих требованиях, регламентирующих использование торгово-технологического оборудования;
требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам	- показывает понимание сущности	Опрос, тестирование. Формулирование требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам.
классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации	рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
технологического оборудования.	подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	эксплуатации технологического оборудования.
Освоенные умения:		
использовать нормативную, технологическую документацию;	-правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов	Наблюдение за работой студентов во время лабораторных и практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов с учетом требований нормативной и технологической документации Защита практической работы. Оценка результатов по оформлению технологической документации и нормативно-технической документации. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;	-рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Наблюдение за работой студентов во время лабораторных и практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов по организации технологического процесса приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального		Наблюдение за работой студентов во время лабораторных занятий, за подбором и эксплуатацией технологического оборудования и специального инвентаря диетического назначения в соответствии с требованиями по охране труда и пожарной

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
инвентаря диетического назначения		безопасности. Использование алгоритма при проведении инструктажей по безопасности эксплуатации оборудования и инвентаря до и во время их работы.
составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно-профилактического питания.		Наблюдение за действиями студентов во время практического занятия и лабораторной работы. Оценка соответствия принятых решений по составлению меню лечебно- профилактического питания во время ДИ, при решении проблемных ситуаций в соответствии с требованиями НТД.

5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии  /А.В.Червяковская/