



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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

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
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Червяковская А.В.
Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2026

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.2/12

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	12

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

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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.

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Цель: освоение знаний и умений профессиональных компетенций.

1.2 Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код формируемых компетенций	Уметь	Знать	Код формируемых компетенций
ПК 6.1	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.	–основные положения нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии; –нормативные акты, регламентирующие использование торгового технологического оборудования; –требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами; - классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования Умеет: -	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

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.4/12

1.3 Обоснование часов вариативной части

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1		Тема 1.1 Основы лечебного и профилактического питания	20	Дополнительные практические работы направлены на более глубокое изучение совершенствования системы оплаты труда сотрудников в организации.
2	-	Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий школьного питания	19	
	Итого		39	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	18	
Практические занятия	4	4
<i>Курсовая работа (проект)</i>		
Самостоятельная работа	1	
Лабораторные занятия	16	
Консультации		
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)		
Всего	39	4

2.2 Содержание дисциплины

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем дисциплины	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					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
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		ПК 6.1 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12, ЛР16, ЛР 19, ЛР 24
	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 ТД	1-8,ТД конспект	1,2		
4	Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.	2/8	2/8							ГОСТы. Журналы ТД	1)составить табл. Диет; 2) выписать: особ. пит. и	1,2		

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.6/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем дисциплины	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					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
											т/о			
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		
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	Лабораторное занятие №1 Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания.	6/20		6/6						методическое пособие, сборники	Оформление	3		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.7/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем дисциплины	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					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
9 10	Оформление и подача блюд									рецептур	отчета			
11 12 13	Лабораторное занятие №2 Приготовление вторых блюд вторых блюд диетического питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд.	6/26		6/12						методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	3		
	Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий школьного питания													ПК 6.1 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12, ЛР16, ЛР 19, ЛР 24
	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							ГОСТы. Журналы ТД	1-8,ТД конспект	1,2		
16	Технология приготовления гарниров, соусов, напитков,	2/32	2/18							ГОСТы.	1-8,ТД	1,2		

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
 Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.8/12

Номер занятия (сквозная нумерация)	Наименование разделов и тем дисциплины	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					Промежуточная аттестация						
			Уроки, лекции	лабораторные занятия	практические занятия	Курсовая работа								
	особенности оформления и подачи									Журналы ТД				
17-18	Лабораторное занятие № 3 По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья	4/36		4/16						методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	3		
19	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, составление ТК.	2/38			2/4					методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	2,3		
20	Итоговое зачетное занятие	1/39	1/19							ГОСТы. Журналы	1-8,ТД	1,2		
	ИТОГО	39	19	16	4									

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Кабинеты Технологии кулинарного и кондитерского производства и Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2 Учебно-методическое обеспечение

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания

1.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.

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К°, 2020. - 208 on-line

3.2.2 Основные электронные издания

1.ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>

2.ЭБС « ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>

3.ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>

4.Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>

5.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К°, 2017.

2.Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. В. Беспалова. - Мурманск: Мурманский государственный технический университет, 2017. - 96 on-line

3.Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова , Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова . - М. : Дашков и К°, 2017

4.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.10/12

- 5.Сборник изысканных рецептов 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
- 6.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
- 7.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
- 8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
- 9.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
- 10.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
- 11.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
- 12.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
- 13.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
- 14.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
- 15.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
- 16.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
- 17.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
- 18СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.11/12

19.СанПиН 2.3.2804-10 «Дополнения и изменения №22 к СанПиН 2.3.2.1078-01» Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

20.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»

21.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.

22.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Усвоенные знания		
основные положения нормативной 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 рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей.	Опрос, тестирование. Формулирование требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам.
классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	- умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной 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	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.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;	инструкций, регламентов -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 инвентаря диетического назначения		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 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 «20» мая 2026 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/.