



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

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

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	Червяковская А.В.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.2/11

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	3
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5 СВЕДЕНИЯ О СОГЛАСОВАНИИ	11

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.3/11

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель и 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.

Цель: освоение знаний и умений общих и 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.4/11

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 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)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час							Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Активные и интерактивные	Коды компетенции и личностных результатов
		объем образовательной	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час					теоретическая работа					
			в т. ч. по видам занятий										
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 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)	1,2		

Номер занятия (сквозная)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Активные и интерактивные	Коды компетенций и личностных результатов
		объем образовательной	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						теоретическая работа					
			в т. ч. по видам занятий	лекции	семинары	практические занятия	курсовые проекты	элективные занятия						
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	Лабораторное занятие №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 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													
	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		ПК 6.1 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 12, ЛР 16, ЛР 19, ЛР 24

Номер занятия (сквозная)	Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	общий объем образовательной программы, час								Средства обучения	Внеаудиторная работа (домашнее задание)	Уровень освоения	Уровни активные и интерактивн	Коды компетенции и личностных результатов
		объем образовательной	объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час						теоретическая работа					
			в т. ч. по видам занятий	лекции	семинары	практические занятия	курсовые проекты	элективные занятия						
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, особенности оформления и подачи	2/32	2/18							ГОСТЫ. Журналы ТД	1-8,ТД	1,2		
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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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- ВООК.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

5. Сборник изысканных рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.9/11

9.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.

10.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.

11.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.

12.Сборник рецептур 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.

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.

Для преподавателей:

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ) // СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480.

4. Приказ Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования".

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 21.09.2022 № 858 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего,

МО-43 02 15-ОП.12.РП	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.10/11

среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников".

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Опрос, тестирование. Формулирование требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам.
классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.		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 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	-рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий	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.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;	хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	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 составлении 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 «21» мая 2025 г.

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