**МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ И УСЛУГ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**

**ОП.18. ОСНОВЫ ДЕТСКОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

**Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

**Профиль: социально-экономический**

**Уфа, 2021**



 Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла **ОП.18. Основы детского и диетического питания** разработана Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С ( далее – колледж ) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610 н.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: зам.директора по НМР – Ванюлина Т.П.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Казакова Т.Л.

Преподаватель специальных дисциплин высшей категории Нугаева Ю.В.

 СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| * + 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| * + 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
		2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |
| * + 1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 |  |

1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ***

 Настоящая программа предназначена для подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности приготовления блюд и напитков и соответствующих профессиональных компетенций. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования предполагающего регионализацию обучения, данная программа является региональным компонентом и составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер.

 Цель преподавания профессиональной дисциплины состоит в формировании у студентов знаний и представлений об основах детского и диетического питания, использовании местной сырьевой базы, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий детского и диетического питания

 Основными задачами изучения данной учебной дисциплины являются: изучение ассортимента блюд и правил их подачи, особенности кулинарной обработки.

 Изучение данной учебной способствует более глубокому усвоению основ профессии, формированию, интереса к ней, расширению кругозора,. При разработке курса учитывалось, что студенты знают технологию приготовления блюд, начиная от первичной обработки продуктов, закладки, выпуска готовой продукции и заканчивая подачей блюд.

В рабочую учебную программу профессиональной дисциплины входит:

- пояснительная записка,

- паспорт рабочей учебной программы дисциплины

 - структура и содержание дисциплины

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

 Реализация рабочей учебной программы осуществляется в учебном кабинете «Технология кулинарного производства», в учебном кулинарном цехе.

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональном обучении.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл и изучается за счет часов вариативной части. В результате изучения дисциплины студент должен освоить основной вид и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9 | 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. |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 1.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 3.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 3.2** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

**ПК 3.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

**ПК 3.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

**ПК 3.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**ПК 3.6** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**ПК 4.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.2.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**ПК 4.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

**ПК 4.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

* 1. **Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как дополнительная дисциплина и имеет связь с учебными дисциплинами и со всеми профессиональными модулями.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

| **Код ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| --- | --- | --- |
| ПК 1.2-1.4,ПК 2.2-2.8,ПК 3.2-3.6,ПК 4.2-4.5,ПК 5.2-5.5 | Проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов;выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания; | ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания;способы минимизации отходов при подготовке продуктов;температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;правила проведения бракеража;способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи;правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |
| ОК 01 | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.Правильно выявлять и эффективно искать информацию, | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.Основные источники информации и ресурсы для решениязадач и проблем в профессиональном и/или |
|  | необходимую для решения задачи и/или проблемы.Составить план действия.Определять необходимые ресурсы.Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.Реализовать составленныйплан.Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощьюнаставника). | социальном контексте.Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.Методы работы в профессиональной и смежных сферах.Структура плана для решения задач.Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 02 | Определять задачи поиска информацииОпределять необходимые источники информацииПланировать процесс поискаСтруктурировать получаемую информациюВыделять наиболее значимое в перечне информацииОценивать практическую значимость результатов поискаОформлять результаты поиска | Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельностиПриемы структурирования информацииФормат оформления результатов поиска информации |
| ОК 03 | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с к оллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектнойдеятельности |
| ОК 05 | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06 | Описывать значимость своей профессииПрезентовать структуру профессиональной деятельности по профессии | Сущность гражданско- патриотической позицииОбщечеловеческие ценности Правила поведения в ходевыполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07 | Соблюдать нормыэкологической безопасности Определять направленияресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии | Правила экологическойбезопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 09 | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности |
| ОК 10 | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие ипрофессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношения правила чтения текстовпрофессиональной направленности |
| **ОК 11** | выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; **о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; | основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
	1. **Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем образовательной программы** | **84** |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 54 |
| лабораторные занятия (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 29 |
| самостоятельная работа |  |
| **Дифференцированный зачет** | **1** |

1. **2 Содержание обучения по учебной программе**

| **Наименование разделов учебной программы и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического питания** |  | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| **Тема 1.1 Основы****диетологии, принципы диетического (лечебно - профилактического) питания** | **Содержание** |  |
| 1 | Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. | 1 |
| 2 | Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. | 1 |
| 3 | Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях | 1 |
| 4 | **Основные требования к организации питания в лечебно-оздоровительных учреждениях, в контексте актуальных требований нормативно-законодательной базы и современных достижений науки о питании.**Значение пищевых веществ. Суточный набор лечебного и диетического питания, группы продуктов. Режим питания и формирование рациона. Основные принципы организации питания в лечебно-оздоровительных учреждениях. Энергетическая ценность продуктов. Отбор суточных проб. | 1 |
| 5 | **Санитарно-гигиенические требования при организации питания в лечебно-оздоровительных учреждениях.**  К сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой продукции | 1 |
| 6 | **Современные технологии организации производства продукции лечебного и диетического питания. Материальное обеспечение**Организация производственных процессов на предприятиях питания в лечебных и оздоровительных учреждениях. Реализация кулинарной продукции в пищеблоках различных типов. Современные формы обслуживания при организации лечебного и диетического питания. | 1 |
| 7 | **Практическая работа № 1** Характеристика диет, сравнительный анализВиды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов. | 1 |
| 8 | **Практическая работа № 2** Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, | 1 |
| 9 | **Практическая работа № 3** Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности. | 1 |
| **Тема 1.2. Основы технологии приготовления диетических блюд** | **Содержание** |  | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 10 | Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического и лечебного питания | 1 |
| 11 | Технологические методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Методы снижение содержания растительной клетчатки, снижении е содержания животной соединительной ткани | 1 |
| 12 | Технологические методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. | 1 |
| 13 | Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами) | 1 |
| 14 |  **Практическая работа № 4**  Выполнение схем процесса измельчения, протирания | 1 |
| 15 | **Практическая работа № 5** расчет норм введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест | 1 |
| **Тема 1.3. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет** | **Содержание** |  |  |
| 16 | Ассортимент, разработка и адаптация рецептурой горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 17 | **Практическая работа № 6.** Разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; | 1 |
| 18 | **Практическая работа № 7.** Подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд | 1 |
| **Тема 1.4. Технология приготовления блюд для Диеты №1 и Диеты № 2** | **Содержание** |  |
| 19 | Диета № 1 и Диета № 2. Медико-биологические аспекты | 1 |
| 20 | **Практическая работа № 8.** Диета № 1, Диета № 2. Составить меню, рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда | 1 |
| **Тема 1.5. Технология приготовления блюд для Диеты №5 и Диеты № 7** | **Содержание** |  |  |
| 21 | Диета № 5 и Диета № 7. Медико-биологические аспекты | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 22 | **Практическая работа № 9.** Диета № 5, Диета № 7. Составить меню, рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда | 1 |
| **Тема 1.6. Технология приготовления блюд для Диеты №8 и Диеты № 9** | **Содержани**е  |  |
| 23 | Диета № 8 и Диета № 9. Медико-биологические аспекты | 1 |
| 24 | **Практическая работа № 10.** Диета № 8, Диета № 9. Составить меню, рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда | 1 |
| **Тема 1.7. Технология приготовления блюд для Диеты №10 и Диеты № 15** | **Содержани**е |  |
| 25 | Диета № 10 и Диета № 15. Медико-биологические аспекты | 1 |
| 26 | **Практическая работа № 11.** Диета № 10, Диета № 15. Составить меню, рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда | 1 |
| **Тема 1.8. Ассортимент блюд лечебного питания** | **Содержани**е |  |
| 27 | Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды) | 1 |
| 28 | Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы. | 1 |
| 29 | Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) | 1 |
| 30 | Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий) | 1 |
| 31 | Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря) | 1 |
| 32 | Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания) | 1 |
| 33 | Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания | 1 |
| 34 | Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые. Соусы для холодных блюд. Яично -маслянные смеси. | 1 |
| 35 | Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания | 1 |
| 36 | Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда. | 1 |
| 37 | Изделия из отрубей для диетического питания. Блюда из сухого гематогена. | 1 |
| 38 | Блюда из дрожжей, маскированные блюда. | 1 |
| 39 | **Практическая работа № 12.** Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника | 1 |
| 40 | **Практическая работа № 13.** Разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания | 1 |
| 41 | **Практическая работа № 14.** Подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ | 1 |
| 42 | Контрольная работа по разделу № 1. Диетология, основные принципы диетического питания | 1 |
| **Раздел 2. Организация и приготовление блюд детского питания** |  |  |
| **Тема 2.1. Организация питания детей в современных условиях жизни в РФ.** | **Содержани**е |  |  |
| 43 |  Условия питания детей в современном обществе | 1 |  |
| 44 | Мероприятия направленные на улучшение питания детей дошкольного и школьного возраста | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 45 | Квалификационные требования к повару детского питания | 1 |
| 46 | Технические регламенты к продуктам питания. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продуктам детского питания | 1 |
| 47 | Санитарно-гигиенические требования при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях. | 1 |
| 48 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13. | 1 |
| 49 | Санитарные требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.  | 1 |
| 50 | Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Условия хранения суточных проб | 1 |
| 51 | Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания. | 1 |
| **Тема 2.2. Организация питания детей дошкольного возраста** | **Содержание** |  |  |
| 52 | Основные требования к организации питания детей раннего и дошкольного возраста в детских дошкольных учреждениях. | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 53 | Потребность детей раннего и дошкольного возраста в основных пищевых веществах и энергии. Суточный набор продуктов на 1 ребенка в детских дошкольных учреждениях | 1 |
| 54 | Организация и режим питания детей дошкольного периода, согласно возрастным особенностям | 1 |
| 55 | **Практическая работа № 15.** Сделать расчет набора продуктов на 1 ребенка согласно правил детских дошкольных учреждений, оформитьв виде таблицы | 1 |
| 56 | **Практическая работа № 16.** Организовать режим питания детейраннего и дошкольного периода, согласно возрастным особенностям, оформить в виде таблицы | 1 |
| **Тема 2.3. Технология приготовления блюд для детей дошкольного возраста** | **Содержание** |  | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 57 | Холодные блюда и закуски в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |
| 58 | **Практическая работа № 17.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |
| 59 | Блюда и гарниры из овощей, круп и макаронных изделий. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. | 1 |
| 60 | **Практическая работа № 18.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |
| 61 | Горячие рыбные блюда из рыбы и нерыбного водного сырья в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |
| 62 | **Практическая работа № 19.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |
| 63 | Горячие блюда из мяса и птицы. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |
| 64 | **Практическая работа № 20.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |
| 65 | Блюда из яиц и творога в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |
| 66 | **Практическая работа № 21.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |  |
| 67 | Супы ( заправочные, супы-пюре, сладкие супы), соусы в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |  |
| 68 | **Практическая работа № 22.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |  |
| 69 | Сладкие блюда и напитки в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |  |
| 70 | **Практическая работа № 23.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |  |
| 71 | Изделия из теста в детском питании. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.  | 1 |  |
| 72 | **Практическая работа № 24.** Составить меню, работа со сборником рецептур | 1 |  |
| **Тема 2.4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы** **СанПиН в организациях образования** | **Содержание** |  |  |
| 73 | Общие положения и область применения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм к общеобразовательным учреждениям согласно СанПиН. Санитарные нормы и требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Обработка технологического инвентаря и инструмента на предприятиях общественного питания в образовательных учреждениях | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 74 | Организация обслуживания обучающихся горячим питанием. Требования и контроль, за соблюдением предоставления услуг горячего питания в образовательных учреждениях. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питьевого режима в образовательных учреждениях | 1 |
| 75 | Проведение бракеража в общественном питании образовательных учреждений. Критерии органолептических показателей бракеража. Состав бракеражной комиссии, утверждение и контроль. | 1 |
| 76 | **Практические занятия№ 25.** Составление рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов для организации основного питания обучающихся. | 1 |
| 77 | **Практические занятия № 26** Заполнение бланка бракеражного журнала на основании органолептических показателей применяемых в области ОП  | 1 |
| **Тема 2.5. Организация питания детей школьного возраста** | **Содержание** |  |  |
| 78 | Требования к организации рационального питания детей школьного возраста, принципы питания учащихся. | 1 | ОК 1-7, 9,10ОК 1-7, 9,10ПК 1.2-1.5ПК 2.2-2.8ПК 3.2-3.6ПК 4.2-4.5ПК 5.2-5.5ПК 6.3-6.4 |
| 79 | Формы организации производства продукции для школьного питания | 1 |
| 80 | Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста, принципы диетического питания | 1 |
| 81 | **Практические занятия№ 27.** Составить примерный набор продуктов для детей школьного возраста в сутки, оформить в виде таблицы. | 1 |
| 82 | **Практические занятия № 28.**Составить структуру рациона питания по отдельным приемам пищи и распределить основные пищевые вещества и энергию детей школьного возраста, оформить в виде таблицы. | 1 |
| 83 | **Практические занятия № 29.** Составить структуру рациона питания по отдельным приемам пищи и распределить основные пищевые вещества и энергию детей школьного возраста, оформить в виде таблицы. | 1 |
|  | 84 | Дифференцированный зачет | 1 |  |
| *Самостоятельная работа учащихся:*Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур»Составление отчета о практической работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, расчет биологической, энергетической ценности) |  |  |
| **Примерная тематика домашних заданий**Решение задач по теме «Приготовление блюд для лечебного, диетического питания» Расчет биологической, энергетической ценности блюдаПодготовка рефератов, презентаций по изученным темам |  |
| Всего | **84** |  |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО**

**МОДУЛЯ**

* 1. **Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов:**
		+ Техническое оснащение и организации рабочего места;
		+ Технологии кулинарного и кондитерского производства; Мастерские: кулинарный цех (Учебная кухня ресторана)

Оборудование учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства:

-доска учебная;

-компьютеризированное рабочее место преподавателя (1);

-столы, стулья для обучающихся на 25человек;

-шкафы для хранения муляжей (посуды, инвентаря), раздаточного дидактического материала;

* 1. **Информационное обеспечение реализации программы**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. **2. 1. Основные источники:**
	1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/12-е издание, стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2017. – 400 с.

* 1. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с. цв. ил
	2. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2017. – 160 с., [16] с. цв. ил.

* 1. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
	2. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер.

– М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352с.

* 1. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
	2. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с цв. ил.
	3. Синицына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр

«Академия», 2017 – 304 с. цв. ил.

* 1. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с. цв. ил.
	2. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия»,2017
	3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2017
	4. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. : Издательский центр «Академия», 2017
	5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2016
	6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2018
	7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2011
		1. **Дополнительные источники:**
			1. Амфимова Н. А. Кулинария «Повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2016
			2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2017
			3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2016
			4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 2017
			5. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2015
			6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2017
			7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2017
			8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2017
			9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2008
			10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2016
			11. Сдобнов А. И. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 2016
			12. Татарская Л. Л. «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», 2014
			13. Усов В. В. «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания», 2016
			14. Харченко Н. Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2005

**3.2.3. Печатные издания:**

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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, по результатам тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения)** | **Коды формируемых профессионал ьных и общих****компетенций** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Уметь:*** проверять органолептическим способом качество необходимых ингредиентов;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;
* готовить и оформлять блюда детского, диетического и лечебного питания;
 | ОК1, ОК2,ОК4,ОК5, ОК8.ПК1.1-ПК1.4 ПК2.1-ПК2.8 ПК3.1-ПК3.6 ПК4.1-ПК4.5 ПК5.1-ПК5.5 | Работа в малых группах.Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельнойработы |
| **Знать:*** ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов ингредиентов детского, диетического и лечебного питания;
* способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
* температурный режим и правила приготовления блюд детского, диетического и лечебного питания;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд детского, диетического и лечебного питания, температура подачи;
* правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
 | ОК1, ОК3,ОК4,ОК5, ОК8 | Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы |

