Министерство образования и науки республики Дагестан
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.13 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания

Код и наименование специальности:
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2025г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой)комиссией
Протокол № 1 от «28» 08 2025 г.
Председатель П(Ц)К
_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ Шабанова М.М.
Подпись ФИО
28 08 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.13 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания разработана на основе
-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016г.№1565(ред. от 17.12.2020) по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело зарегистрировано в Минюсте России от 20.12.2016г. №44828
- методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ) , разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

Разработчик: Гебекова М.М_____преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гусейнова И.М._____преподаватель спец. дисциплин ГБПОУ РД ИПК

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **4**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **6**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **11**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** **16**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.13 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания

1.1. 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
ОК.01-11 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. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
(в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ВД1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД2.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД3.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД4.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД5.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Объем образовательной программы	**36**
в том числе:	
теоретическое обучение	12
лабораторные занятия (если предусмотрено)	
практические занятия (если предусмотрено)	14
самостоятельная работа	8
Итоговая аттестация	**2**

2. 2 Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной программы и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Производство блюд детского питания.				
Тема 1.1.Состояние и перспективы развития детского питания в России	**Содержание учебного материала**			
	1	Медико-биологические аспекты детского питания	1	
		Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах Нормы физиологических потребностей в витамина		
	2	Технология приготовления блюд детского питания		
Тема 1.2. Технология приготовления блюд детского питания	**Содержание учебного материала**			
	1 2 3	холодные блюда и закуски в детском питании. Ассортимент; Технология приготовления холодных блюд в детском питании; Требования к качеству холодных блюд и закусок. Условия и сроки хранения;	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
		Практическое занятие 1 «Технология приготовления холодных блюд детского питания» составить меню, работа со сборником рецептур	**1**	
Тема 1.3. Ведение технологического процесса приготовления и оформления блюд и гарниров из овощей	**Содержание учебного материала**			
	1	Блюда и гарниры из овощей в детском питании. Ассортимент;	1	
	2	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей;		
	3	Требования к качеству. Условия и сроки хранения**;**		
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 2 «Технология приготовления блюд и гарниров в детском питании» составить меню, работа со сборником рецептур	1	
Тема 1.4. Ведение технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		**Содержание учебного материала**		
	1 2 3. 4. 5. 6	Горячие блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент; Технология приготовления блюд; Требования к качеству. Условия и сроки хранения; Горячие блюда из мяса и птицы; Технология приготовления; Требования к качеству блюд из мяса и птицы. Условия и сроки хранения;	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		

		Практическое занятие 3 « Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья» составить меню, работа со сборником рецептур	1	
Тема 1.5 Ведение технологического процесса приготовления блюд из яиц и творога		**Содержание учебного материала**		
	1. 2. 3.	Блюда из яиц и творога. Ассортимент. Технология приготовления блюд; Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 4« Технология приготовления блюд из яиц и творога в детском питании» составить меню, работа со сборником рецептур	1	
Тема 1.6 Введение технологического процесса приготовления супов соусов в детском питании		**Содержание учебного материала**		
	1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8.	Супы в детском питании. Ассортимент; Технология приготовления супов заправочных, супов-пюре, сладких супов; Требования к качеству супов. Условия и сроки хранения. Белые соусы используемые в детском питании. Ассортимент; Технология приготовления; Красные соусы используемые в детском питании. Ассортимент; Технология приготовления; Требования к качеству соусов. Условия и сроки хранения.	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 5 «Технология приготовления супов и соусов в детском питании", составить меню, работа со сборником рецептур	1	
Тема 1.7 Введение технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков в детском питании. Тесто и изделия из него.		**Содержание учебного материала**		
	1. 2. 3. 4.	Сладкие блюда в детском питании. Ассортимент. Технология приготовления; Напитки в детском питании. Технология приготовления. Тесто и изделия из него	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 6 «Технология приготовления сладких блюд в детском питании", составить меню, работа со сборником рецептур	1	
		Практическое занятие 7 «Технология приготовления блюд из теста в детском питании", составить меню,	1	

		работа со сборником рецептур		

Раздел 2. Производство блюд диетического питания				
Тема 2.1.Медико-биологические аспекты диетического питания	**Содержание учебного материала**			
	1. 2. 3.	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании; Обеспечение качества блюд диетического (лечебного питания); Технология приготовления блюд для основных диет	1	
Тема 2.2. Технология приготовления блюд для Диеты №1 и Диеты №2.	**Содержание учебного материала**			
		Диета №1.Медико-биологические аспекты.	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 8 Диета №1, Диета №2.Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда	1	
Тема 2.3. Технология приготовления блюд для Диеты №5 и Диеты №7		**Содержание учебного материала**		
		Диета №5 и диета № 7.Медико-биологические аспекты	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 9 Диета №5; Диета№7.Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда	2	
Тема 2.4. Технология приготовления блюд для. Диеты № 8 и Диеты № 9.	**Содержание учебного материала**			
	1	**Диета № 8 и диета № 9.** Медико – биологические аспекты.	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
		Практическое занятие 10 Диета №8, Диета №9. Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда	2	
Тема 2.5. Технология приготовления блюд для Диеты №10 и диеты № 15.		**Содержание учебного материала.**		
	1.	**Диета №10 и диета № 15**. Медико-биологические аспекты.	1	
		В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие 11 Диета №10, Диета №15 . Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда		2	

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)	**8**	
Диф.зачет	2	
Всего	**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы 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;

Оборудование Кулинарного цеха (учебной кухни ресторана) технологическим оборудованием:

- моечная ванна (3);

-картофелеочистительная машина (1)

-хлеборезка механическая (1)

- овощерезательная машина СМ к УП (1);

-мясорубка МИМ

-протирочная машина

- плита стационарная (4), ПЭСМ – 4 - 2 шт, ПЭСМ – 1 – 2 шт;

-шкаф пекарский (2);

-шкаф пекарский бытовой (2)

-печь хлебопекарная (1)

-шкаф расстоечный (1)

-сковорода электрическая (1);

-гриль ЕС-813 (1);

- микроволновая печь (1);

-электроводонагреватель (2);

-шкаф холодильный (2);

-морозильная камера (2)

-весы электронные (1);

-весы настольные циферблатные (1).

Малогабаритное оборудование:

- электромясорубка (2);

-мясорубка ручная (1)

- блендер (2);

-миксер электрический (5)

-фритюрница (1);

- овощерезка.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий

- рабочий стол с покрытием из нержавеющей стали (14);

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки (7);

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик (7);
- ложки мерные;
- мерный стакан (14);
- сито (10);
- половник (10);
- молоток для отбивания (5);
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали (20);
- набор кастрюль (21);
- набор сотейников (7);
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- противни для жарочных и пекарских шкафов (15)
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В кулинарном цехе (учебной кухне ресторана) оборудованы зоны для проведения инструктажа, бракеража блюд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3. 2. 1. Основные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/12-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 400 с.
2. 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», 2022. – 384 с. цв. ил
3. Иванова И. Н. Рисование и лепка: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/4-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 160 с., [16] с. цв. ил.
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с.
5. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/5-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 352с.
6. Морозова М. А. Работа на контрольно – кассовой технике и расчеты с покупателями: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192с.
7. 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», 2021. – 192 с.
8. Семичева Г. П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 208 с цв. ил.

9. Синицына А. В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304 с. цв. ил.
10. 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», 2022. – 176 с. цв. ил.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для нач. проф. образования. М. : Издательский центр «Академия», 2021
12. Кулинария. Лабораторный практикум. М. : Издательский центр «Академия»,2020
13. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь. М.: Издательский центр «Академия», 2021
14. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар». М. : Издательский центр «Академия», 2021
15. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. М. : Издательский центр «Академия», 2022
16. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь. М. : Издательский центр «Академия», 2022
17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М. : Издательский центр «Академия», 2021

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Амфимова Н. А. Кулинария «Повар-кондитер». М; ПрофОбрИздат, 2022
2. Ботов Т. И. «Тепловое и техническое оборудование предприятия торговли и общественного питания», 2023
3. Дубцов Г. Г. «Товароведение пищевых продуктов», 2022
4. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятия общественного питания», 2021
5. Качурина Т. А. Кулинария «Рабочая тетрадь», 2022
6. Мартинчик А. Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», 2022
7. Матюхина З. П. «Товароведение пищевых продуктов», 2021
8. Матюхина З. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», 2022
9. Похлебкин В. В. «Все рецепты», 2022
10. Потапова Н. И. «Калькуляция и учет » (рабочая тетрадь), 2021

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.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. 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.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

16. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

17. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Интернет-источники:

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/;

3.3. Организация образовательного процесса

Учебная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл обязательной части ПООП по специальности : 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Обучение по программе учебной дисциплины может проводиться во время учебных занятий обучающихся во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие,

лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик должно быть выделено (с учетом вариативной части программы) не менее 80% от объема учебных циклов.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине осуществляется в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение учебной дисциплины зачётом, включающим как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

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 профессиональных 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 самостоятельной работы
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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027