ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЩЕКИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EE43031E8588958E8FE09A3FA163535B
Владелец: Зябрева Ольга Васильевна
Действителен: с 28.02.2022 до 24.05.2023

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦМК

_____Новикова С.Б.
Протокол №1 от 26 августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа:

_____О.В.Зябрева
26 августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12

ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

по профессии

43.01.09

Повар, кондитер

преподаватель: Божинская И.А.

Щекино 2022

Программа разработана на основе требований 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) и Примерной основной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Щекинский политехнический колледж»

Разработчик:

Божинская И.А., преподаватель ГПОУ ТО «Щекинский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Основы организации диетического и детского питания является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО – 43.01.09 Повар, кондитер. относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина ОП.12 Основы организации диетического и детского питания входит в общепрофессиональный цикл.

Учебная дисциплина наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

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 ОК 1-11	- формирование знаний, умений, навыков и убеждений, нацеленных на создание личностно-ориентированного и практико-ориентированного отношения обучающихся к здоровью школьников, на активную пропаганду и претворение в жизнь принципов здорового образа жизни в своей профессиональной деятельности, на воспитание здорового молодого поколения - формирование готовности к обеспечению охраны жизни и здоровья школьников и студентов в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности - технологические процессы производства ассортимента кулинарной продукции для диетического и лечебного питания в зависимости от характера заболеваний, - стадии болезни, и физиологического состояния питающихся; - требования к качеству и безопасности кулинарной продукции для диетического и лечебного питания; - стандартные методы контроля качества готовой продукции и правила его проведения.	- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы в диетических столовых и лечебно-профилактических учреждениях с учетом приспособления химического состава рациона к особенностям ферментного статуса больного человека и подбор соответствующих способов (форм) кулинарной обработки пищи.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
объем образовательной программы	80
Аудиторная работа	80
Самостоятельная работа	-
Объем образовательной программы	80
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия и лабораторные занятия	34
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета – 2 часа	
Всего 80 ЧАСОВ	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.12 ОСНОВЫ ОРГАНИЗАЦИИ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1 Организация и особенности приготовления блюд диетического питания - 42				
Тема 1.1 Понятие о диетическом, лечебно-профилактическом питании	**Содержание учебного материала**		2	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Питание и здоровье человека. Понятие о лечебном, диетическом, лечебно-профилактическом питании. Понятие о веществах, содержащихся в пище. Современные тенденции питания человека. Рациональное, сбалансированное питание – основа здоровья человека. Особенности организации и технологии производства диетических блюд. Пищевая, энергетическая, биологическая ценность диетических блюд. Характеристика предприятий питания, реализующих блюда диетического, лечебно-профилактического, детского питания. Охрана труда и техника безопасности при работе с оборудованием в диетических столовых, а также на пищеблоках детских садов, школ, колледжей. Лечебно-профилактические свойства основных пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Влияние увеличения и уменьшения содержания белков, жиров, углеводов на организм человека, витаминизация пищи. «Метод зигзагов» в лечебном диетическом питании.			
Тема 1.2 Характеристика основных диет	***Практическая работа №1-11***		22	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	*Основные принципы питания. Особенности разработки меню.*		
	2	*Характеристика диеты №1 и №2, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	3	*Характеристика диеты №3 и №4, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	4	*Характеристика диеты №5 и №6, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	5	*Характеристика диеты №7 и №8, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	6	*Характеристика диеты №9 и №10, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	7	*Характеристика диеты №11 и №12, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	8	*Характеристика диеты №13 и №14, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда,*		
	9	*Характеристика диеты №15, цель назначения, показания к применению данных диет, особенности технологической обработка продуктов, рекомендуемые и исключаемые блюда, характеристика вненомерных диет (нулевая диета)*		
	10	*Специальные диеты, корректирующие диеты: минеральная (бессолевая, калиевая, магниевая, гипоаллергенная, непереносимость пищевых продуктов и др.,), их характеристика*		
	11	*Составление меню с учетом особенностей определенной диеты.*		
Тема 1.3 Лечебно-профилактическое	**Содержание учебного материала**		2	
	1	Рационы лечебно-профилактического питания, их характеристика, использование на вредных производствах,		

питание, его характеристика и особенности		влияние рационов на повышение устойчивости организма к влиянию неблагоприятных факторов производственных условий труда.(1,2,3,4,5) Характеристика диетических продуктов, выпускаемых предприятиями пищевой промышленности, их классификация, влияние на организм человека.		
	Практическая работа№12-13		*4*	
	1	*Пищевая ценность блюд диетического питания, расчет калорийности блюд диетического питания*		
	2	*Расчет калорийности одного из приемов пищи (завтрака, обеда, ужина)*		
Тема1.4 Диетологическая характеристика основных продуктов питания	**Содержание учебного материала**		12	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Кулинарная характеристика и использование в диетическом питании мяса, мясопродуктов, птицы, способы подготовки к использованию, методы и приемы тепловой обработки мяса, мясопродуктов, птицы,		
	2	Кулинарная характеристика и использование в диетическом питании рыбы, нерыбных продуктов моря, способы подготовки к использованию, методы и приемы тепловой обработки рыбы, нерыбных продуктов моря.		
	3	Кулинарная характеристика и использование в диетическом питании молока и молочных продуктов, лечебные и диетические свойства кисломолочных продуктов, мороженого. Лечебные и диетические свойства сыров, творога, яйцепродуктов, пищевых жиров.		
	4	Кулинарная характеристика и использование в диетическом питании овощей, фруктов, орехов, грибов, способы подготовки к использованию, методы и приемы тепловой обработки овощей, грибов, фруктов. Использование хлеба и хлебобулочных изделий, а так же изделий из круп, бобовых, макаронных изделий.		
	5	Организация и процесс приготовления первых диетических блюд, порционирование, подача Организация и процесс приготовления вторых блюд: мясные, рыбные блюда, блюда из птицы и гарниры к ним, а также блюда из круп, макаронных изделий, порционирование, подача		
	6	Организация и процесс приготовления диетических десертов горячих и холодных, напитков – горячих и холодных, порционирование, подача. Организация и процесс приготовления диетических холодных блюд и закусок, порционирование, подача		
Раздел 2 Организация и особенности приготовления блюд детского питания-38				
Тема 2.1 Особенности организации детского питания	**Содержание учебного материала**		12	
	1	Источники снабжения сырьем, доставка, условия и сроки хранения сырья и продуктов для приготовления блюд детского питания. Организация работы заготовочных цехов, особенности обработки продуктов для приготовления полуфабрикатов, условия и сроки хранения полуфабрикатов для приготовления блюд детского питания.		
	2	Организация работы пищеблока по приготовлению первых блюд, особенности технологии приготовления первых блюд в детском питании, условия и сроки хранения на раздаче, выход порций в зависимости от возрастной категории. Организация работы пищеблока по приготовлению вторых блюд и гарниров, особенности технологии приготовления вторых блюд и гарниров в детском питании, условия и сроки хранения на раздаче, выход порций в зависимости от возрастной категории.		
	3	Организация работы пищеблока по приготовлению мучных и кондитерских изделий, особенности технологии приготовления блюд в детском питании, условия и сроки хранения на раздаче, выход порций в зависимости от возрастной категории.		
	4	Организация работы пищеблока по приготовлению холодных и сладких блюд и напитков, особенности технологии приготовления блюд в детском питании, условия и сроки хранения на раздаче, выход порций в зависимости от возрастной категории.		
	5	Организация работы моечной кухонной посуды, режим и способы уборки пищеблока в детских образовательных		

		учреждениях. Особенности раздачи готовой пищи, бракераж готовых блюд и кулинарных изделий, понятие о суточных пробах, назначение, особенности отбора, условия и сроки хранения суточных проб.		
	6	Деление детей на возрастные категории. Основы составления меню для питания детей различных возрастных категорий. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность блюд для детского питания, приемы и методы приготовления пищи в детском питании, сходство и различие с приемами и методами приготовления блюд в диетическом питании.		
	Практическая работа№ 14-15		4	
	1	*Составление меню для детей различных возрастных категорий.*		
	2	*Режим питания. Законы питания и общие принципы гигиенического нормирования при организации питания школьников и студентов*		
Тема 2.2 Характеристика и ассортимент блюд для детского питания	**Содержание учебного материала**		16	ОК 1. – ОК 11., ПК1.1-П.К.5.5
	1	Понятие возрастных категорий. Особенности питания каждой возрастной категории. Питание детей первого года жизни. Технология приготовления блюд для данной возрастной категории. Формы и методы контроля за качеством приготовленной пищи, бракераж готовых блюд и изделий. Способы тепловой и механической обработки продуктов в процессе приготовления блюд для детского питания.		
	2	Первичная обработка овощей, фруктов, ягод для приготовления блюд детского питания. Первичная обработка мяса, мясопродуктов, птицы для приготовления блюд детского питания.		
	3	Первичная обработка рыбы для приготовления блюд детского питания.		
	4	Особенности процесса приготовления бульонов, супов, соусов детском питании. Правила и температура хранения, требования к качеству, особенности порционирования в образовательных детских учреждениях.		
	5	Особенности процесса приготовления вторых мясных, рыбных блюд, блюд из птицы в детском питании. Правила и температура хранения в процессе реализации.		
	6	Особенности процесса приготовления холодных, сладких блюд в детском питании. Правила и температура хранения в процессе реализации.		
	7	Особенности процесса приготовления горячих овощных, мучных, крупяных гарниров и блюд в детском питании. Правила и температура хранения в процессе реализации.		
	8	Особенности процесса приготовления мучных и кондитерских изделий в детском питании. Правила и температура хранения в процессе реализации.		
	Практическая работа№16-17		*4*	
	1	*Оценка качества кулинарной продукции физико-химическими и органолептическими методами.*		
	2	*Сроки хранения и реализации готовой продукции для детского питания*		
		Дифференцированный зачет	**2**	
		Всего часов	**80**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

Оборудование: столы ученические, стол преподавательский, стулья ученические, кресло для преподавателя, ниша со встроенным шкафом, жалюзи на окнах, огнетушитель, стенды, информационные стенды, образцы.
- комплект учебно-наглядных пособий
- комплект учебно-методической документации;
- учебные стенды, плакаты.

методические указания по выполнению практических и лабораторных работ.

Технические средства обучения
- компьютер с лицензионным программным обеспечением,
-мультимедиапроектор,
- принтер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

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.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — http://docs.kodeks.ru/document/901751351
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М. : Стандартинформ, 2019.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, баров, кафе, клубов и столовых. – Минск: Харвест, 2018г.
4. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений, Ковалёв Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. / Подред. Доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2018г.
5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО, Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г. – М.: ИД «Форум»: Инфра – М., 2018г.
6. Организация производства на предприятиях общественного питания, Радченко Л.А., учебник для СПО, изд. 10-е, испр. И доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2019г.
7. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Богушева В.И.: Феникс, 2017.

Дополнительные источники:

1. Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тутильяна . -М., Де Ли Принт, 2007.-275с.
2. Королев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2008.-528с.
3. Журналы: «Питания и общество», «Ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан», «Гастроном».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при проведении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) **Промежуточная аттестация** в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий