



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

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.13 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Рабочая программа учебной дисциплины
по специальности
19.02.10«Технология продукции общественного питания»

МО- 19.02.10.ОП.13.РП

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА

2020



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	15

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в общепрофессиональный (вариативный) цикл.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь представление:

- о состоянии и перспективе развития сети диетических столовых системы общественного питания с продажей продуктов и кулинарных изделий диетического назначения через специализированные магазины;
- о различии лечебного питания в стационарах лечебных учреждений от лечебно – профилактического питания, оказываемых предприятию диетического питания;
- об энерго- и ресурсосберегающих технологиях производства диетического и школьного питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен *знать*:

- основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающее требований к диетотерапии;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами;

- классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен *уметь*:

- использовать нормативную, технологическую документацию;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;

- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения.

- составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания.

Рабочая программа направлена на формирование у обучающихся следующих элементов профессиональных компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

и общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), зарезультат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Учебная нагрузка на одного обучающегося, час
Максимальная учебная нагрузка (всего)	58
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	39
<i>в том числе:</i>	
<i>практические занятия</i>	4
<i>лабораторные работы</i>	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	17
<i>В том числе:</i>	
<i>индивидуальный проект</i>	-
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины


Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
8Семестр		39	19	16	4		17	2	58				
1	<i>Введение. Особенности лечебного и профилактического питания, обусловленные требованиями диетотерапии. Организация работы диетотделений и диетических столовых.</i>	2/2	2/2						2	ГОСТы. Журналы Гастроном Здоровье	[1-6;8;9; 32].	1.2	
	<i>Самостоятельная работа №1: выполнение домашних заданий по т. Введение (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)</i>						1/1		1			3	
	Раздел 1 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий лечебного питания	24	10	12	2		9	1/1	34				
	Тема 1.1 Основы лечебного и профилактического питания	24	10	12	2		9	1	33				
2	<i>Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами</i>	2/4	2/4						2	Журналы Гастроном Здоровье	[1-6;8;9; 32].	1.2	
3	<i>Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет.</i>	2/6	2/6						2	Журналы Гастроном Здоровье	повторить[1-6;8;9; 32].	1.2	
4	<i>Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.</i>	2/8	2/8						2	Журналы Гастроном Здоровье	1)составить табл. Диет; 2) написать: особ. пит. и т/о	1.2	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
5	Технология приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок диетического питания.	2/10	2/10						Журналы Гастроном Здоровье	1)сост. схему суп слизистый, паштет мясной; 2) выписать Т.П. и т/к блюд	1.2		
6	Технология приготовления диетических вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения.	2/12	2/12						Журналы Гастроном Здоровье	[1-6;8;9; 32].	1.2		
7	Практическое занятие № 1 Составить табл. по А! блюд, расчет сырья. Решение ситуаций	2/14			2/2				методическое пособие, сборники рецептур	Оформление отчета	2,3		
8 9 10	Лабораторная работа №1 Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания. Оформление и подача блюд	6/20		6/6					Сборники рецептур ; задания , натур. продукты, посуда	1)оформление отчетов 2) вып. 2 блюда из журнала по диетпитанию	2,3	ТЗ, МГ	
11 12 13	Лабораторная работа №2 Приготовление вторых блюд вторых блюд диетического питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд.	6/26		6/12					Сборники рецептур ТТК; задания . натур. продукты, оборудование , инвентарь, посуда	Оформление отчета, таблицы требования к качеству.	2,3	ТЗ, МГ	

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
	Самостоятельная работа №2: выполнение домашних заданий по т. 1.1 (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						5/6		5	методическое пособие, Сборник рецептур блюд	Подготовить доклады, презентации и рефераты.	3	
	Самостоятельная работа №3: Характеристика диет при отдельных заболеваниях; подбор блюд и продуктов по рекомендуемому суточному рациону питания						2/8		2	методическое пособие, Сборник рецептур блюд	Подготовить доклады, презентации и рефераты.	3	
	Самостоятельная работа №4: Подготовка реферата на тему: «Технологический процесс приготовления диетических блюд по диетам №1,2,5,7,10,15» (изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)						2/10		2	методическое пособие, Сборник рецептур блюд	Подготовить доклады, презентации и рефераты.	3	
	Консультации по разделу							1/1	1				
	Раздел 2 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий школьного питания	13	7	4	2		7	1	21				
14	Особенности питания школьников, принципы составления меню, разработка ассортимента блюд. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.	2/28	2/14						2	Справочник питание школьников	[1-6;8;9; 31]. 1)составить меню на 2 дня.	1.2	
15	Т.П. приготовления первых и вторых блюд, особенности оформления и подачи	2/30	2/16						2	Плакаты, схемы	[1-6;8;9; 31].	1.2	
16	Т.П. приготовления гарниров, соусов, напитков, особенности оформления и подачи	1/31	1/17						1	Справочник питание школьников	1)оформить ТТК на 2 блюда школьного питания	1.2	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО – 19.02.10.ОП.13.РП	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.11/16

Продолжение

Номер занятия (сквозная нумерация)	Номера и наименование разделов и тем	Учебная нагрузка по учебному плану, час							Средства обучения	Домашнее задание	Уровень освоения	Используемые активные и интерактивные формы обучения	
		обязательная нагрузка, час					самостоятельная внеаудиторная	консультации					максимальная
		всего	в т. ч. по видам занятий										
			Уроки, лекции	лабораторные работы	практические занятия	Курсовое проектирование							
17 18	Лабораторная работа № 3 По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья	4/35		4/16					4	Натуральные продукты, оборудования, посуда	отчет	2,3	ТЗ, МГ
19	Практическое занятие № 2 Расчет сырья, составление ТК.	2/37			2/4				2	задания на практическое занятие	1) сделать расчет на 50 человек; 2) сост. 2-3 блюда	2,3	
20	Итоговое зачетное занятие	2/39	2/19						2	Журнал П и О		1.2	
	Самостоятельная работа №5: выполнение домашних заданий по т. 2.1 Обогащение рациона школьного питания дополнительными пищевыми факторами. (Изучение конспектов занятий и необходимой литературы; подготовка докладов, рефератов, опорных конспектов)									Журнал П и О Ресторанные вести	Подготовить доклады, презентации и рефераты	3	
	Консультации по разделу								1/2	1			
	Всего по дисциплине	39	19	16	4				17	2	58		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Виды помещений и их материально-техническое обеспечение	Наименование
1. Наличие помещений: - учебного кабинета	№ 7303 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- мастерских	-
- лабораторий	№ 7301 Учебный кулинарный цех
2. Оборудование помещения и рабочих мест	№ 7303 Кабинет Технологии продукции общественного питания. № 7303 Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Комплекты мебели для учебного процесса. Мультимедийное оборудование: проектор, персональные компьютеры, ноутбук, принтер, телевизор. Программное обеспечение: Средства обучения: доска аудиторная, комплект учебно-наглядных пособий, методической литературы.
	№ 7301 Учебный кулинарный цех Комплекты мебели для учебного процесса Мультимедийное оборудование: персональные компьютеры, принтер, проектор, Средства обучения: доска аудиторная комплект учебно-наглядных пособий, муляжи: - столовая посуда - оборудование кухонное -весы настольные-ВР-3 кг
3. Технические средства обучения	В кабинете №7303: -- компьютер ASER – 1 шт.; - экран на треноге – 1 шт.; -телевизор LG-1 шт.; - приставка -1 шт.; -доска-1 шт.; - -ноутбук ASER -1шт.; принтер LJLASER шт.; -барная стойка – 1шт.; -набор карвинг -1 шт. Все РП с 2016-2018 г.н Программное обеспечение: <i>Microsoft Volume Licensing Service Center, Код соглашения V9002148, с 30.06.2016 по 30.06.2022г; Лицензионный сертификат(am №17EO-171225-104450-377-871 Kaspersky Endpoint Security с 26.12.2017 по 13.03.2020 г.(В РП 2015 г.набора , если указываете компьютер или ноутбук, включать все ПО(выделено Синим и зеленым),а в РП 2016 г.н.только то,что выделено зеленым.</i>

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1. Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ф. Н. Зименкова . - М. : Прометей, 2016 УБ ONLINE
	2. Богушева В.И.Технология приготовления пищи .-Изд.2-е.-Ростов н/Д:Феникс,2018.-374 с
	3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова ; ред. А. С. Ратушный. - М. : Дашков и К°, 2018. УБ ONLINE

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	4. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017. - 196 с
	5. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград) ; ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград : КГТУ, 2017. - 196 с
	6. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : междунар. науч. конф. (Калининград, 26 мая 2016): материалы / ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская, О. П. Чернега. - Калининград : КГТУ, 2016
Дополнительные	7. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д : Феникс, 2013
	9. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин . – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	10.ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	11.ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	12.ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	13.ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	14.ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)
	15.ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)
	16.ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	17.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	18.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	19.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	20.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	21.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	22.Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	23.Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года". 24.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпителиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. 25.СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями 26.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. 27.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 28.Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с. 29.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с. 30.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с. 31.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, / Под общей редакцией М.П. Могильного. – Издательство «Делипринт», 2007. – 628 с. 32.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания / Под редакцией Н.М.Чебатуркина – Издательство «Хлебпродинформ», 2002. – 630 с. 33.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ» 34.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29. 35.Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016N 265-ФЗ. 36.Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями) 37.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с. 38.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Электронные образовательные ресурсы	39.Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/ 40. ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru 41. ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru 42.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru 43.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com

Продолжение

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	44.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	45.Журнал «Стандарты и качество». 46.Журнал «Ресторанные ведомости».

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе *проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, исследований, промежуточной аттестации в форме дифзачета*

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Усвоенные знания:		
основные положения нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии;	ОК 1- ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об основных положениях нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающей требования к диетотерапии
нормативные акты, регламентирующие использование торгового-технологического оборудования;	ОК 1- ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Изложение материала об общих требованиях, регламентирующих использование торгового-технологического оборудования;
требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам	ОК 1- ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Формулирование требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ и сертификатам.
классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.	ОК 1- ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Опрос, тестирование. Демонстрация знаний классификации, устройства, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования.

Продолжение

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формируемые ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Освоенные умения:		
использовать нормативную, технологическую документацию;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Наблюдение за работой студентов во время лабораторных и практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов с учетом требований нормативной и технологической документации. Защита практической работы. Оценка результатов по оформлению технологической документации и нормативно-технической документации. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Наблюдение за работой студентов во время лабораторных и практических занятий. Защита результатов практической работы. Оценка результатов по организации технологического процесса приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Контроль выполнения индивидуальных домашних заданий.
обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Наблюдение за работой студентов во время лабораторных занятий, за подбором и эксплуатацией технологического оборудования и специального инвентаря диетического назначения в соответствии с требованиями по охране труда и пожарной безопасности. Использование алгоритма при проведении инструктажей по безопасности эксплуатации оборудования и инвентаря до и во время работы.
составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания.	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5	Наблюдение за действиями студентов во время практического занятия и лабораторной работы. Оценка соответствия принятых решений по составлению меню лечебно профилактического питания во время ДИ, при решении проблемных ситуаций в соответствии с требованиями НТД.