



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Шахтинский политехнический колледж»



СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ТОРГОВЫЙ ДОМ  
КUNDRAT»  
Р. В. Морозов  
2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО «ШПТК»  
И. Н. Головин  
2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА**  
**ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
естественнонаучного профиля  
43.01.09 Повар, кондитер

г. Шахты  
2020-2024 уч. г.

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространён в качестве официального издания без разрешения ГБПОУ РО «ШПТК»

ОДОБРЕНО  
цикловой комиссией  
по направлению Сервис и туризм  
ПРОТОКОЛ  
от « 28 » 08 20 20 г.  
№ 1  
Председатель ОР О.А Решетько

СОГЛАСОВАНО  
Заместитель директора по УПР  
В.Ф.Борисова  
«28» 08 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Диетическое питание разработана на основе использования вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569, зарегистрированного в Минюсте РФ 22 декабря 2016г. № 44898, с учётом нормативно-методических документов Минобрнауки России, Минобразования Ростовской области; порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014), с целью формирования знаний по вопросам диетического питания населения.

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж»

Разработчик: Антонова София Григорьевна – преподаватель профессионального цикла, высшей квалификационной категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Шахтинский политехнический колледж».

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<b>СТР</b>
<b>1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</b>	<b>9</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 Диетическое питание является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная дисциплина ОП.12 Диетическое питание относится к общепрофессиональному циклу, входит в вариативную часть СПО (ППССЗ), введена по рекомендациям работодателей. Связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; ОП.02 Товароведение продовольственных товаров; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

## 1.3. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Таблица

Наименование общих и профессиональных компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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
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 языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
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
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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
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
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков различного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента
ПК 4.6.	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков иностранной кухни
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, 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 различного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4,</b> <b>ПК 2.1-2.8,</b> <b>ПК 3.1-3.6,</b> <b>ПК 4.1-4.5,</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-решать вопросы по организации лечебного питания;</li> <li>-органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; проводить технологические расчеты;</li> <li>-использовать традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения;</li> <li>-подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;</li> <li>придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы;</li> <li>- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;</li> <li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления диетических блюд и кулинарных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии;</li> <li>-принципы построения рационов лечебного питания;</li> <li>характеристику диет;</li> <li>санитарно - технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания;</li> <li>-оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем;</li> <li>- виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение;</li> <li>-порядок оформления документации на получение диетического питания;</li> <li>-организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании;</li> <li>-пути достижения механического, химического и термического щажения желудочно-кишечного тракта;</li> <li>-специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд;</li> <li>-способы размягчения животных и растительных продуктов;</li> </ul>

	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд;</li> <li>- оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-способы измельчения продуктов;</li> <li>-факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке.</li> <li>правила приема и условия хранения сырья;</li> <li>-стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции;</li> <li>-технологии приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию;</li> <li>гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу;</li> <li>-требования к реализации готовой продукции;</li> <li>- норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации;</li> <li>-показатели качества диетической кулинарной продукции;</li> </ul>
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составить план действия;</li> <li>-определять необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовать составленный план;</li> <li>-оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-структура плана для решения задач.</li> <li>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК 02.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять задачи поиска информации;</li> <li>-определять необходимые источники информации;</li> <li>-планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации;</li> </ul>
<b>ОК 03.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>-выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>-современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>

<b>ОК 04.</b>	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	-психология коллектива; -психология личности; -основы проектной деятельности;
<b>ОК 05.</b>	-излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы;	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов;
<b>ОК 06.</b>	-описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	-сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
<b>ОК 07.</b>	-соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения;
<b>ОК 09</b>	-применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение;	-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
<b>ОК 10.</b>	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко 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 темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Всего	126
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
Всего во взаимодействии с преподавателем	120
Лекции, урок	80
Практические занятия	40
Лабораторные занятия	-
Семинарские занятия	-
Индивидуальные занятия	-
Мелкогрупповые занятия	-
Контрольные работы	3
<b>Промежуточная аттестация: в форме экзамена</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.12 Диетическое питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
		1	
<b>Введение</b>	<p>1. Цели, задачи и структура дисциплины. Значение дисциплины в подготовке поваров, кондитеров.</p> <p>2. Развитие диетического питания на современном этапе.</p> <p>3. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии. Принципы построения рационов лечебного питания.</p> <p>4. Ассортимент продуктов и блюд, рекомендуемых при различных заболеваниях.</p>	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 1.</b> Организация лечебного питания.	<p>1. Организация диетического питания в столовых при учреждениях, учебных заведениях, общественных предприятиях массового питания. Санитарно-техническое устройство предприятий диетического питания, оборудование, инвентарь.</p> <p>2. Организация медицинского обеспечения. Санитарно-просветительная работа в диетических предприятиях массового питания.</p> <p>3. Характеристика диет, реализуемых в диетических столовых или отделениях. №1,2, 5, 7, 8, 9 10,15.</p> <p>Работа со сборником рецептов по диетическому питанию, заполнение технологических карт на диетические блюда.</p>	12	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 2.</b> Специальные технологические методы и способы кулинарной обработки продуктов	<p>1. Специальные технологические методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта: подбор сырья, снижение содержания в пище растительных волокон и животной соединительной ткани, рациональная тепловая обработка, измельчения продуктов и придание пище нежной консистенции. Технологические методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта (резкое ограничение химических раздражителей желудочной секреции. извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ, удаление из некоторых овощей эфирных масел, исключение процессов обжаривания и запекания).</p> <p>2. Способы кулинарной обработки продуктов. Особенности обработки продуктов (овощей,</p>	16	<b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b>

	<p>мяса, рыбы, птицы, круп и макаронных изделий) в лечебной кулинарии</p> <p>3. Санитарно гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой продукции. Правила приёма и условия хранения сырья. Режим и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Соблюдение поточности технологических процессов. Соблюдение санитарного режима при изготовлении диетической кулинарной продукции.</p> <p>4. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий Требования к реализации готовой продукции. Подобрать оборудование и составить алгоритмы подготовки и безопасной эксплуатации оборудования для диетического пищеблока, подобрать инвентарь с необходимой маркировкой. Составить таблицу сравнительной характеристики технических параметров производственного оборудования, используемого для производства полуфабрикатов для приготовления блюд КР№1</p>		
<p><b>Тема 3.</b>Технология приготовления пищи для лечебного питания</p>	<p>1.Значение диетических супов в лечебном питании. Классификация. Ассортимент. Назначение диетических супов. Приготовление бульонов, слизистых отваров, льезонов. Технология приготовления: заправочных супов (щи, борщи, рассольники, овощные супы; супы с крупами, макаронными изделиями; молочных супов с крупами, макаронными изделиями, овощами.супов-пюре и супов-кремов; прозрачных супов; холодных супов (окрошки, свекольники, щи зелёные); сладких супов. Правила их приготовления и отпуска.</p> <p>2. Технология приготовления соусов: Назначение, классификация, ассортимент. Соусы красные (красный основной и красный с овощами), особенности приготовления, лечебное назначение. Соусы белые (белый основной, белый с яйцом, соус томатный), особенности приготовления, лечебное назначение. Соусы молочные, сметанные: их назначение, характеристика, особенности приготовления, обусловленные назначением лечебной кулинарии. Яично - масляные соусы: ассортимент, использование. Холодные соусы (майонез, маринад овощной с томатом), технология приготовления,</p>	84	<p><b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>

	<p>лечебное назначение. Заправки: сметанная, салатная технология их приготовления. Сладкие соусы (яблочный, абрикосовый, клюквенный, их приготовление, назначение. Требования к качеству, режим хранения и реализации различных соусов.</p>		
	<p>3. Технологические процессы приготовления холодных блюд: Лечебное значение холодных блюд, назначение. Классификация. Ассортимент. Общие требования к технологии приготовления холодных блюд в соответствии с требованием диетологии. Приготовление, оформление, отпуск салатов из свежих и вареных овощей, винегретов. Технология приготовления холодных блюд из овощей (пюре свекольное, икра кабачковая). Особенности приготовления холодных блюд из рыбы (селёдочный паштет, рыбный паштет, фрикадельки рыбные в маринаде, рыба фаршированная). Технология приготовления блюд из мяса (мясо или язык заливные, фрикадельки заливные, паштет мясной).</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>
	<p>4. Технологические процессы приготовления блюд из овощей: Пищевая ценность блюд из овощей. Кулинарное использование овощей в соответствии с требованием диет. Классификация и ассортимент блюд из овощей. Технология приготовления, оформление и правила отпуска блюд: картофель и овощи, отварные и припущенные (пюре, суфле, пудинг); овощи тушёные; жареные изделия из овощных масс; овощи запеченные; овощи фаршированные. Требования к качеству блюд. Режим хранения и реализации.</p>		
	<p>5. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий: Каш на различных крупах (простые, из размолотых круп, на молоке, фруктовых отварах, слабом мясном бульоне, на воде), пшённой каши вязкой с черносливом. Изделий из каш: пудинг манный паровой, пудинг овсяный с творогом и изюмом, зразы рисовые с овощами паровые, пудинг рисовый с творогом и яблоками. Блинчиков с вареным мясом и рисом, рисовых оладий с яблоками. Лапшевника с творогом Определение последовательности технологических операций, приготовле-</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>

	ние и оформление блюд, проведение бракеража. КР№2		
	<p>6. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы.</p> <p>Характеристика рыбного сырья по пищевой ценности, содержанию соединительной ткани, жира.</p> <p>Рекомендации по использованию рыбы в лечебном питании. Классификация и ассортимент блюд. Требования к оформлению и отпуску блюд. Правила варки и припускания рыбы. Гарниры и соусы, рекомендуемые к припущенной и варёной рыбе.</p> <p>Правила тушения рыбы, Технология приготовления и лечебное назначение рыбы, тушенной в томате с овощами.</p> <p>Правила жарения рыбы, ее лечебное назначение, подбор гарниров. Правила оформления и отпуска блюд из жареной рыбы (рыба жареная, рыба в яйце жареная).</p> <p>Правила запекания рыбы. Использование запеченных блюд на диетах.</p> <p>Характеристика морепродуктов, используемых в лечебном питании. Их пищевая ценность. Технология приготовления и лечебное назначение блюд: биточки рыбные с пастой «Океан», кальмары отварные, морской гребешок отварной с соусом, креветки с рисом.</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>
	<p>7. Технологические процессы приготовления блюд из мяса и птицы:</p> <p>Значение мяса и мясных продуктов в лечебном питании. Характеристика мясного сырья по содержанию соединительной ткани, структуре мышечных волокон. Рекомендации по использованию мясного сырья на диетах. Характеристика экстрактивных веществ мяса, их влияние на центральную нервную систему и внутренние органы.</p> <p>Технология приготовления блюд. Мясо отварное, субпродукты варенные (мясо отварное, плов из отварной говядины, отварная говядина, говядина, жаренная в тесте).</p> <p>Правила подбора гарниров и соусов.</p> <p>Мясо, субпродукты жареные, тушёные. (Мясо, жаренное крупным куском, печень по-строгановски, говядина, тушенная с черносливом).</p> <p>Технология приготовления гарниров и соусов. Правила оформления и отпуска гарниров. Назначение на диеты.</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>

	<p>Технология приготовления и правила запекания мяса запеченного. Технология приготовления и отпуска говядины или телятины, запеченной в молочном соусе. Лечебное назначение.</p> <p>Правила приготовления блюд из рубленого мяса (котлеты, биточки, шницели, Биточки с творогом, пудинг из говядины, фрикадельки, суфле, зразы).</p> <p>Технология приготовления гарниров и соусов. Правила оформления и отпуска гарниров. Назначение на диеты. Технология приготовления диетических блюд из птицы, оладий из мяса кур, рекомендуемые гарниры и соусы к ним. Оформление и отпуск диетических блюд из птицы. Назначение диеты</p>		
	<p>8. Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога: химический состав и пищевая ценность творога. Лечебное значение творога. Использование на диетах с учётом содержания в нём жира и молочной кислоты. Технология приготовления и правила отпуска блюд - творог пресный, творог с молоком, со сметаной, зеленью; -пудинг из творога, суфлетворожное, сырники с морковью, оладьи из творога, ватрушки творожные с фруктами-особенности приготовления этих блюд в соответствии с диетами. Требования к качеству.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность яиц. Факторы, ограничивающие употребление яиц в лечебном питании. Использование яиц на диетах.</p> <p>Технология приготовления и правила отпуска блюд; - омлет, фаршированный кабачками, -омлет из яичных белков с цветной капустой.</p> <p>Правила приготовления и отпуска суфле яичного, яичной каши, яиц, запеченных под молочным соусом. Использование блюд из яиц на диетах. Требования к качеству.</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>

	<p>9. Технологические процессы приготовления сладких блюд и напитков. Значение и использование сладких блюд и напитков в лечебном питании. Особенности приготовления сладких блюд из свежих фруктов и ягод.</p> <p>Технология приготовления компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов в зависимости от требований диет. Технология приготовления и правила отпуска пюре яблочного со взбитыми белками; яблок, фаршированных рисом и изюмом; меренгов со взбитыми сливками. Использование их на диетах. Требования к качеству.</p> <p>Ассортимент напитков, используемый в лечебном питании. Технология приготовления, правила подачи соков из сырых овощей, ягод и фруктов; напитков из плодов шиповника, сушёной черники; рисового отвара с черникой; настоев из чернослива, из отрубей с лимонным соком; их использование на диетах.</p>		<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>
	<p>10. Технология приготовления кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент изделий из теста, используемый в лечебном питании;</p> <p>- особенности приготовления изделий из теста в зависимости от диет.</p> <p>Особенности технологии приготовления изделий из дрожжевого, бисквитного, заварного, песочного и пресного сдобного теста.</p> <p>КР №3</p>		
Тема 4. Лечебное меню	<p>1. Особенности меню дневного рациона, меню скомплектованных лечебных рационов.</p> <p>2. Правила подбора блюд для завтрака, обеда, ужина с учетом требований диет.</p> <p>3. Распределение дневного рациона по отдельным приемам пищи.</p>	6	<p><b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ОК 1-7, 9,10</b></p>
	Экзамен	6	
	Всего	126	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

#### **3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения**

Кабинет, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя – 1 шт.
  - доска учебная – 1 шт.,
  - стол для обучающихся – 13 шт.,
  - стул для обучающихся - 26 шт.,
  - шкаф для хранения учебников и учебных пособий – 2 шт.,
  - раздаточный дидактический материал;  
техническими средствами:
  - компьютер Intel Core 2 Duo E 4500 - 1 шт.,
  - мультимедийный проектор ACER – X 1160, BENQ – MS502\$ - 1 шт.
  - экран – 1 шт.,
- наглядными пособиями.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Гражданский кодекс РФ, часть 1, М. Юридическая литература, 1995.
- Трудовое законодательство РФ, 197-ФЗ, 30.12.2001.
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300-1, 07.02.1992 ( с изменениями)
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 29-ФЗ, 02.01.2000..
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», 52-ФЗ, 30.03.1999.
- ГОСТ Р 50762 - 2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.



10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

### 3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. 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].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
3. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
4. 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 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
5. 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: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

6. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
7. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
8. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
9. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
10. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototype.ru](http://www.gost.prototype.ru)
11. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
12. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
13. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
14. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 10 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p>Знания:</p> <p>особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии;</p> <p>принципы построения рационов лечебного питания;</p> <p>характеристику диет;</p> <p>санитарно - технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания;</p> <p>оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем; виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение; порядок оформления документации на получение диетического питания;</p> <p>организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, презентаций и т.д.)</p> <p>Экзамен в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов.</p>

<p>решать вопросы по организации лечебного питания;</p> <p>органолептическим методом оценивать качество сырья для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий; проводить технологические расчеты;</p> <p>использовать традиционные и специальные</p> <p>подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;</p> <p>придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;</p> <p>выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд;</p> <p>оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка результатов практических занятий;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.</li> </ul> <p>Экзамен в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов</li> </ul>
--	--	---