

**Министерство образования Саратовской области**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**Саратовской области**  
**«Энгельсский колледж профессиональных технологий»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»  
/ Ю.А. Журик /  
« 3 » июля 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.14 КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Кулинарная продукция диетического и лечебного питания» разработана в соответствии с требованиями

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384

**Организация - разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий»

**Разработчик:** преподаватель высшей квалификационной категории  
Ежова Елена Юрьевна

**Рецензент:** преподаватель высшей квалификационной категории  
Архипова Ольга Александровна

#### **Рассмотрено**

на заседании цикловой методической комиссии

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

Протокол № 10 от « 4 » июль 2020 г.

Председатель  /О.А.Архипова/

#### **Рекомендовано**

методическим Советом ГАПОУ СО «ЭКПТ» для применения в учебном процессе при реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Протокол № 8 от « 2 » июня 2020 г.

Председатель  /О.А. Карюкина/

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                              |          |
|------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                  | <b>4</b> |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                     | <b>5</b> |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>                         | <b>8</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b> | <b>9</b> |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.14 «Кулинарная продукция диетического и лечебного питания» является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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

ОП.14 «Кулинарная продукция диетического и лечебного питания» является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального учебного цикла.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- У1 - определять качество сырья и готовой продукции;
- У2 - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- У3 - пользоваться нормативными документами;
- У4 - составлять расчет сырья и калорийности;
- У5 - выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса;
- У6 - составлять диет-меню.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- З1 - основные принципы диетического и лечебного питания;
- З2 - цели и виды щажения;
- З3 - характеристики диет;
- З4 - способы тепловой обработки;
- З5 - технологию приготовления блюд;
- З6 - условия и сроки реализации.

## **Общие и профессиональные компетенции, которые актуализируются при изучении учебной дисциплины:**

ОК.01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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 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.

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

- максимальной учебной нагрузки обучающегося –99 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 66 часов;
- лабораторных и практических работ – 24 часа;
- самостоятельной работы обучающегося –33 часа.

### **1.5. Перечень используемых методов обучения**

**Пассивные:** лекции; семинарские занятия; практические занятия; письменные домашние работы; консультации.

**Активные и интерактивные:** конкурс самостоятельных работ, конкурсы презентаций, деловые игры, круглые столы.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной дисциплины                                        | Объем часов        |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>                  | <b>99</b>          |
| <b>Обязательная, аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>      | <b>66</b>          |
| В том числе:                                                  |                    |
| лабораторные и практические занятия                           | 24                 |
| курсовая работа (проект)                                      | (не предусмотрено) |
| контрольная работа                                            | 2                  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>            | <b>33</b>          |
| в том числе:                                                  |                    |
| самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)        | (не предусмотрено) |
| - сообщения по темам;                                         | 5                  |
| - работа со сборником рецептур;                               | 5                  |
| - заполнение технико-технологических карт;                    | 4                  |
| - проведение расчетов выхода сырья и продукции;               | 3                  |
| - оформление отчета по ПЗ;                                    | 4                  |
| - подготовка презентации;                                     | 4                  |
| - работа над проектом;                                        | 4                  |
| - заполнение бракеражного журнала;                            | 2                  |
| - составление диетического меню.                              | 2                  |
| <b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b> |                    |

### 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 «Кулинарная продукция диетического и лечебного питания»

| Наименование разделов и тем                                       | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся                                                                             | Объем часов | Уровень освоения |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|
| 1                                                                 | 2                                                                                                                                                                                         | 3           | 4                |
| <b>Раздел 1. Основы диетического и лечебного питания</b>          |                                                                                                                                                                                           |             |                  |
| <b>Тема 1.1. Введение Основы диетического и лечебного питания</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                     | <b>2</b>    |                  |
|                                                                   | 1. Основные принципы диетического и лечебного питания                                                                                                                                     | 1           | 2                |
|                                                                   | 2. Виды щажения и назначение, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции | 1           | 2                |
| <b>Тема 1.2. Характеристика диет</b>                              | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                     | <b>20</b>   |                  |
|                                                                   | 1. Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав                                                                                                                 | 1           | 2                |
|                                                                   | 2. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания                                                                                                                  | 1           | 2                |
|                                                                   | 3. Холодные диетические блюда                                                                                                                                                             | 2           | 2                |
|                                                                   | 4. Супы                                                                                                                                                                                   | 2           | 2                |
|                                                                   | 5. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий                                                                                                                                             | 2           | 2                |
|                                                                   | 6. Сложные горячие блюда из овощей                                                                                                                                                        | 2           | 2                |
|                                                                   | 7. Сложные горячие мясные и рыбные блюда                                                                                                                                                  | 2           | 2                |
|                                                                   | 8. Блюда из яиц и творога                                                                                                                                                                 | 2           | 2                |

|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                               |                                                                                                          |   |          |   |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|---|
|                                                                          | 9.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Холодные блюда и закуски                                                      | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Сладкие блюда и напитки                                                       | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 11.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Мучные кулинарные изделия                                                     | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               | <b>10</b>                                                                                                | 3 |          |   |
|                                                                          | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диете 1. | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диете 2. | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диете 3. | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диете 4. | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диете 5. | 2                                                                                                        | 3 |          |   |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Расчет энергетической ценности дневного рациона<br>2. Составление меню по диетам с 6 по 15                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                               | <b>12</b>                                                                                                |   |          |   |
|                                                                          | <b>Контрольная работа</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                               | <b>2</b>                                                                                                 |   |          |   |
| <b>Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания</b> | <b>Содержание учебного материала:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                               | <b>14</b>                                                                                                |   |          |   |
|                                                                          | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Механическая кулинарная обработка сырья                                       | 1                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Технология приготовления блюд, правила оформления, порционирование, отпуск    | 1                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда                                  | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Холодные диетические блюда                                                    | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 5.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Супы                                                                          | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 6.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Вторые горячие блюда                                                          | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 7.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Сладкие блюда и напитки                                                       | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | 8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Кондитерские изделия                                                          | 2                                                                                                        | 2 |          |   |
|                                                                          | <b>Практические занятия</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                               | <b>10</b>                                                                                                | 3 |          |   |
|                                                                          | 1. Определение органолептических показателей сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                               | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 2. Выбор сырья и определение продуктового набора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                               | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 3. Составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                               | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 4. Составление технологических карт в соответствии с целью диеты 1, 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                               | 2                                                                                                        |   |          |   |
|                                                                          | 5. Составление технологических карт в соответствии с целью диеты 3,4,5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                               | 2                                                                                                        | 3 |          |   |
|                                                                          | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Подготовка презентаций по теме: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки»<br>2. Подготовка сообщений по теме: «Мучные кондитерские изделия для лечебного и диетического питания»<br>3. Работа со сборником рецептур;<br>4. Заполнение технико-технологических карт;<br>5. Проведение расчетов выхода сырья и продукции. |                                                                               | <b>11</b>                                                                                                |   |          |   |
|                                                                          | <b>Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Содержание учебного материала:</b>                                         |                                                                                                          |   | <b>2</b> |   |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1.                                                                            | Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии |   | 1        | 2 |
|                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2.                                                                            | Условия и сроки хранения готовых блюд, температурный режим отпуска                                       |   | 1        | 2 |
| <b>Практические занятия</b>                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>4</b>                                                                      | 3                                                                                                        |   |          |   |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |           |   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---|
|               | <b>1.</b> Проведение бракеража кулинарных блюд для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2         |   |
|               | <b>2.</b> Проведение бракеража кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2         | 3 |
|               | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b><br>1. Составление таблицы сроков и условий хранения: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы и птицы<br>2. Рефераты по темам: «Кулинарные блюда для лечебного питания», «Кулинарные блюда для диетического питания», «Кондитерские изделия для лечебного питания», «Кондитерские изделия для диетического питания»<br>3. Презентации по темам: «Кулинарные блюда для лечебного питания», «Кулинарные блюда для диетического питания», «Кондитерские изделия для лечебного питания», «Кондитерские изделия для диетического питания» | <b>10</b> | 3 |
|               | <b>Итоговое зачетное занятие</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2</b>  | - |
| <b>Всего:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>99</b> | - |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Материально – техническое обеспечение учебной дисциплины**

Для реализации программы учебной дисциплины в колледже имеется:

Учебный кабинет № 405 «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Учебная лаборатория №1 «Технология продукции общественного питания»

Учебно-лабораторный комплекс по специальности.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

- 30 посадочных рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

**Оборудование учебной лаборатории «Технология продукции общественного питания»:**

- 15 рабочих мест;
- рабочее место преподавателя;
- производственно-технологическое оборудование, посуда и инвентарь для организации процесса приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции.

весы электронные тензометрические для взвешивания типа: МТ 6М (Г) Д (Ж) А-7/Ю, МТ 15М (Г) Д (Ж) А-7/Ю, МТ 30М (Г) Д (Ж) А-7/Ю,

Миксер, Мясорубка, Овощерезка

шкаф холодильный среднетемпературный «ШХС-1,12» (ТУ 5151-008-50444133-2000)

шкаф пекарный электрический ШПЭСМ (М)-02.

плита электрическая.

столы разделочные металлические

шкафы для сушки посуды

столы учебные для сервировки

**Учебно-лабораторный комплекс по специальности:** учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех, горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная столовой посуды, сервизная, обеденный зал.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

## **Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М.: ОИЦ «Академия», 2017.
2. Антонова Р.П. /Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. - М.: «Профи КС», 2017.
3. Мальчикова И.Г. и др. /Кулинария. - М.: «Альфа - М», 2017

### **Дополнительные источники**

1. Гурвич М.Т. Диетология. - М.: «ЭКСМО». - 2017.
2. Николаева М.А. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг. – М. ОЦПКРТ. 2013.
3. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник / З.П. Матюхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 256 с.
4. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.И. /Справочник по лечебному питанию для диет сестер и поваров. – М., «Медицина», 2018.
6. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И. и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2018. – 736 с.
7. Химический состав российских продуктов. Справочник/ под ред. Скурихина И.М. - М. «Де Ли принт», 2018.

### **Интернет – ресурсы:**

Форма доступа:

<http://www.edu.ru>;

<http://www.twirpx.com>

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

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также, при выполнении обучающимися, индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| <b>Результаты обучения<br/>(освоенные умения, усвоенные знания)</b>                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>2</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Умения:</b><br>- определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;<br>- пользоваться нормативными документами, составлять расчет сырья и калорийности, выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса, составлять диет-меню; | - определять качество сырья и готовой продукции;<br>- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;<br>- пользоваться нормативными документами;<br>- составлять расчет сырья и калорийности;<br>- выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса;<br>- составлять диет-меню. |
| <b>Знания:</b><br>- основных принципов диетического и лечебного питания, целей и видов щажения, характеристики диет, способов тепловой обработки и технологию приготовления блюд, условий и сроков реализации                                                                                           | - основные принципы диетического и лечебного питания;<br>- цели и виды щажения;<br>- характеристику диет;<br>- способы тепловой обработки;<br>- технологию приготовления блюд;<br>- условия и сроки реализации                                                                                            |
| <b>Итоговый контроль</b> (промежуточная аттестация)<br>по завершению курса в форме <b>дифференцированного зачета</b>                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;</li> <li>- пользоваться нормативными документами, составлять расчет сырья и калорийности, выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса, составлять диет-меню;</li> </ul> | <p><b>Практические занятия</b></p> <p>ПЗ №1: Расчет энергетической ценности дневного рациона, составление меню по диетам с 1 по 5.</p> <p>ПЗ №2: Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд.</p> <p>ПЗ №3: Составление технологических карт в соответствии с целью диеты с 1 по 5.</p> <p>ПЗ №4: Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных принципов диетического и лечебного питания, целей и видов щажения, характеристики диет, способов тепловой обработки и технологию приготовления блюд, условий и сроков реализации</li> </ul>                                                                                                 | <p><b>Тема 1.1. Введение</b><br/> <b>Основы диетического и лечебного питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Основные принципы диетического и лечебного питания;</li> <li>• Виды щажения и назначение, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке;</li> <li>• Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.</li> </ul> <p><b>Тема 1.2. Характеристика диет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав;</li> <li>• Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания;</li> <li>• Холодные диетические блюда;</li> <li>• Супы;</li> <li>• Вторые горячие блюда;</li> <li>• Сладкие блюда и напитки.</li> </ul> <p><b>Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Механическая кулинарная обработка сырья;</li> <li>• Технология приготовления блюд, правила оформления, порционирование, отпуск;</li> <li>• Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда;</li> <li>• Холодные диетические блюда;</li> <li>• Супы;</li> <li>• Вторые горячие блюда;</li> <li>• Сладкие блюда и напитки;</li> <li>• Кондитерские изделия.</li> </ul> <p><b>Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии;</li> <li>• Условия и сроки хранения готовых блюд, температурный режим отпуска.</li> </ul> |
| <p>Самостоятельная работа студента</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b>Тема 1.1. Введение. Основы диетического и лечебного питания.</b><br/> <b>Тема 1.2. Характеристика диет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Расчет энергетической ценности дневного рациона;</li> <li>• Составление меню по диетам с 6 по 15</li> </ul> <p><b>Тема 13. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка презентаций по теме: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, холодные и горячие напитки»;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка сообщений по теме: «Мучные кондитерские изделия для лечебного и диетического питания»;</li> <li>• Работа со сборником рецептур;</li> <li>• Заполнение технико-технологических карт;</li> <li>• Проведение расчетов выхода сырья и продукции.</li> </ul> <p><b>Тема 1.4. Хранение и реализация готовых блюд</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Составление таблицы сроков и условий хранения: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы и птицы</li> </ul> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022