

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю
Директор КГБПОУ «Енисейский
многопрофильный техникум»
И. В. Каличкина

« 29 » августа 2025 г.

**Образовательная программа среднего профессионального образования –
программа подготовки специалистов среднего звена
ОП11 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского
питания**

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения: очная
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Морковкина Елизавета Николаевна, преподаватель специальных дисциплин.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания»»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
ПК 2.1-2.8		принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
ПК 3.1-3.7		правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
ПК 4.1-4.6		методики расчета производительности технологического оборудования;
ПК 5.1-5.6		способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
ПК 6.1-6.4		правила электробезопасности, пожарной безопасности;
ОК 01		правила охраны труда в организациях питания
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		
ОК 10		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	132
теоретическое обучение	64
лабораторные занятия	-
практические занятия	66
Самостоятельная работа	40
Промежуточная аттестация (в виде дифференцированного зачета)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основы диетического и лечебного питания	20	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.1. Основы диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала Основные принципы диетического и лечебного питания Виды щажения и назначение, физико- химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ при тепловой кулинарной обработке. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.	2 	
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет энергетической ценности дневного рациона	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 1.2. Характеристика диет	Содержание учебного материала Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания. Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда.	2 	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составление меню по диетам с 6 по 15	4	
Тема 1.3. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала Холодные диетические блюда.	2 	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки.»	2	

Тема 1.4. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Диетические супы	2	
Тема 1.5. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Технология приготовления холодных диетических блюд		
	Содержание учебного материала	2	
	Сладкие блюда и напитки.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
Тема 1.6. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Практическое занятие №1. Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Технология приготовления супов.		
Тема 1.7. Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Блюда для диетического и лечебного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа со сборником рецептур. Заполнение технико-технологических карт.		

Раздел 2.	Организация питания детей раннего возраста	18	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Организация питания детей в современных условиях жизни РФ.	Содержание учебного материала	2	
	Условия питания детей в современном обществе.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Проведение расчетов выхода сырья и продукции	2	
Тема 2.2. Перечень мероприятий по улучшению питания детей раннего возраста	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Перечень мероприятий по улучшению питания детей раннего возраста	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №2. Составление технологических карт для диеты с 1 по 5		
	Самостоятельная работа обучающихся Проведение расчетов выхода сырья и продукции.	2	
Тема 2.2. Требования к организации питания детей раннего возраста	Содержание учебного материала:	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Основные требования к организации питания раннего возраста.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №3 Составить суточный набор на 1 ребенка в оформить в виде таблицы. Рассчитать пищевую энергетическую ценность детей раннего возраста, оформить в виде таблицы.		
Раздел 3	Организация питания детей дошкольного возраста	12	
Тема 3.1 Основные требования к организации	Содержание учебного материала	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Требование предъявляемые к организации питания детей раннего и дошкольного возраста в детских дошкольных учреждениях.	2	

питания в детских дошкольных учреждениях	Самостоятельная работа обучающихся Составить режим питания детей раннего возраста.	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 3.1 Потребность детей раннего и дошкольного возраста в основных пищевых веществах и энергии	Содержание учебного материала Суточный набор продуктов на 1 ребенка в детских дошкольных учреждениях.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие №4 Сделать расчет набора продуктов на 1 ребенка согласно правил детских дошкольных учреждений, оформить в виде таблицы		
	Практическое занятие №5 Организовать режим питания детей раннего и дошкольного периода, согласно возрастным особенностям, оформить в виде таблицы		
Тема 3.3 Организация и режим питания детей раннего и дошкольного возраста	Содержание учебного материала Организация и режим питания детей дошкольного периода, согласно возрастным особенностям.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся Составить режим питания детей раннего возраста.	2	
Раздел 4	Организация питания детей школьного возраста	18	ОК 01-07, 09, 10
Тема 4.1 Требования к организации рационального питания детей школьного возраста	Содержание учебного материала Требования к организации рационального питания детей школьного возраста, принципы питания учащихся	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10

Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при общеобразовательных учреждениях	Формы организации производства продукции для школьного питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №6 Составить примерный набор продуктов для детей школьного возраста в сутки, оформить в виде таблицы.	6	
Тема 4.3 Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	Содержание учебного материала Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста, принципы диетического питания.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №7 Составить структуру рациона питания по отдельным приемам пищи и распределить основные пищевые вещества и энергию детей школьного возраста, оформить в виде таблицы.	6	
Раздел 5	Хранение и реализация готовых диетических блюд	10	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 5.1 Хранение готовых диетических блюд	Содержание учебного материала Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 5.2 Реализация готовых диетических блюд	Содержание учебного материала Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №7 Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Практическое занятие №8	2 6	

	Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы.	2	
Раздел 6	Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08	52	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.1 Общие положения и область применения СанПиН 2.4.5.2409-08	Содержание учебного материала Общие положения и область применения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм к общеобразовательным учреждениям согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа №9 Составление рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов для организации основного питания обучающихся. Практическая работа №10 Составление рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.	2 2 4	
Тема 6.2. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению в организациях образования	Содержание учебного материала Санитарно-эпидемиологические требования к размещению технологических помещений в образовательных учреждениях. Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическая работа №11 Составление таблиц разрешенного перечня консервантов применяемых в РФ. Определение уровня опасности консервантов в различных видах продукции ОП. Самостоятельная работа обучающихся Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы.	2 2 4 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.3. Требования	Содержание учебного материала:	2	ОК 01-07, 09, 10

к объемно-планировочным и конструктивным решениям ПОП	Общие положения и область применения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм к общеобразовательным учреждениям согласно СанПиН 2.4.5.2409-08. Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
Тема 6.4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	Практическая работа №12 Заполнение бланка бракеражного журнала на основании органолептических показателей применяемых в области ОП.		OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Содержание учебного материала: Санитарно-эпидемиологические требования к размещению технологических помещений в образовательных учреждениях.	2	
Тема 6.5 Требования к организации здорового питания	Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №13 Разработка технико-технологической документации на блюда вегетарианской кухни.		OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Содержание учебного материала: Санитарно-эпидемиологические требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	OK 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическая работа №14 Разработка технико-технологической документации на блюда вегетарианской кухни.		

Тема 6.6 Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.	Содержание учебного материала: Санитарные нормы и требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Обработка технологического инвентаря и инструмента на предприятиях общественного питания в образовательных учреждениях.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №15 Технология приготовления холодных блюд вегетарианской кухни		
Тема 6.7. Требования к организации питьевого режима	Содержание учебного материала: Организация обслуживания обучающихся горячим питанием. Требования и контроль, за соблюдением предоставления услуг горячего питания в образовательных учреждениях.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа №16 Технология приготовления холодных блюд вегетарианской кухни		
Тема 6.8 Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях.	Содержание учебного материала: Санитарные требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, в питании учащихся образовательных учреждений.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Самостоятельная работа обучающихся. Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.	2	
Тема 6.9 Требования к условиям труда персонала	Содержание учебного материала: Санитарно-эпидемиологические требования к организации питьевого режима в образовательных учреждениях.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.10 Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.	Содержание учебного материала: Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
Тема 6.11 Рекомендуемый перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений.	Содержание учебного материала: Требования к условиям труда персонала. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.12 Требования к разрешенным консервантам, применяемых в РФ.	Содержание учебного материала: Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.13. Общие понятия проведения бракеража, требования к нему	Содержание учебного материала: Рекомендуемый перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 6.14 Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям ПОП	Содержание учебного материала: Разрешенный перечень консервантов на территории Российской Федерации. Требования предъявляемые к применению к разрешенному перечню консервантов Р.Ф. Перечень запрещенных веществ в приготовлении продукции сферы общественного питания и торговли.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

			ПК 6.4
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		132	

. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- ✓компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
 - ✓мультимедиапроектор (интерактивная доска);
 - ✓локальная сеть с выходом в Интернет,
 - ✓комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором или мультимедийный проектор с экраном),
 - ✓мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
 - ✓программное обеспечение,
 - ✓иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф образования/Т.А. Лаушкина – 2-е зд., стер – М; Издательский дом центр «Академия»,2018 -240с. ISBN 978-5-4468-6241-2
2. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования: в 2ч. Ч2./А.Н Мартинчик. – М: Издательский центр «Академия»,2017.- 240с. ISBN 978—5-44-68-5774-6

3.2.2. Основные электронные издания

1. .«Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
2. Киселева, Т. Ф. Методология науки о пище / Т. Ф. Киселева, И. Ю. Сергеева, Н. В. Шкрабтак. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 160 с. — ISBN 978-5-507-46490-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333179> (дата обращения: 13.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Белых, А. И. Лечебное и диетическое питание : учебно-методическое пособие / А. И. Белых, И. Ю. Тармаева. — Иркутск : ИГМУ, 2016. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158714> (дата обращения: 13.10.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению

и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;

5.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

6.ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].-<http://www.creative-chef.ru>, свободный;

7.Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями)

[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободны

8.Кулинария : учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/
Н.А.Анфимова.-13-е изд.,степ.- М, Издательский центр «Академия»,2017.-400с. ISBN 978-5-4468-5950-4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;</p> <p>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>
--	--	--

