

**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  
ОП11Технология 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

Енисейск, 2025г.

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 обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>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;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>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;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
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
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы диетического и лечебного питания</b>	<b>20</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.1.</b> Основы диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4
	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	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Расчет энергетической ценности дневного рациона	<b>2</b>	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
<b>Тема 1.2.</b> Характеристика диет	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Характеристика диет, назначение, цель, калорийность, химический состав. Выбор сырья, составлению меню, температурного режима и режима питания. Рекомендуемые и исключаемые кулинарные блюда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление меню по диетам с 6 по 15	<b>4</b>	ПК 6.4
<b>Тема 1.3.</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Холодные диетические блюда.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка презентаций по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки.»	<b>2</b>	ПК 6.4

<b>Тема 1.4.</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Диетические супы	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Технология приготовления холодных диетических блюд	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5.</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Сладкие блюда и напитки.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №1.</b> Определение качества и подбор сырья, составление алгоритма технологического процесса приготовления блюд		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Технология приготовления супов.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.6.</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Диетические кондитерские изделия.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по темам: «Мучные кондитерские изделия для диетического и лечебного питания».	<b>2</b>	
<b>Тема 1.7.</b> Приготовление блюд для диетического и лечебного питания	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа со сборником рецептов. Заполнение технико-технологических карт.	<b>2</b>	

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



питания в детских дошкольных учреждениях	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить режим питания детей раннего возраста.	<b>2</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 3.1</b> Потребность детей раннего и дошкольного возраста в основных пищевых веществах и энергии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Суточный набор продуктов на 1 ребенка в детских дошкольных учреждениях.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие №4</b> Сделать расчет набора продуктов на 1 ребенка согласно правил детских дошкольных учреждений, оформить в виде таблицы		
	<b>Практическое занятие №5</b> Организовать режим питания детей раннего и дошкольного периода, согласно возрастным особенностям, оформить в виде таблицы		
<b>Тема 3.3</b> Организация и режим питания детей раннего и дошкольного возраста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Организация и режим питания детей дошкольного периода, согласно возрастным особенностям.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить режим питания детей раннего возраста.	<b>2</b>	
<b>Раздел 4</b>	<b>Организация питания детей школьного возраста</b>	<b>18</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 4.1</b> Требования к организации рационального питания детей школьного возраста	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.5
	Требования к организации рационального питания детей школьного возраста, принципы питания учащихся	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тема 4.2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие №6</b> Составить примерный набор продуктов для детей школьного возраста в сутки, оформить в виде таблицы.	6	
<b>Тема 4.3</b> Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	Организация диетического и лечебно-профилактического питания детей школьного возраста, принципы диетического питания.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
	<b>Практическое занятие №7</b> Составить структуру рациона питания по отдельным приемам пищи и распределить основные пищевые вещества и энергию детей школьного возраста, оформить в виде таблицы.		
<b>Раздел 5</b>	<b>Хранение и реализация готовых диетических блюд</b>	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
<b>Тема 5.1</b> Хранение готовых диетических блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии.	2	
<b>Тема 5.2</b> Реализация готовых диетических блюд	<b>Содержание учебного материала</b>	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
	Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6	
	<b>Практическое занятие №7</b> Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии.		
	<b>Практическое занятие №8</b>		

	Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для лечебного и диетического питания по заданию преподавателя.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы.	<b>2</b>	
<b>Раздел 6</b>	<b>Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08</b>	<b>52</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 6.1</b> Общие положения и область применения СанПиН 2.4.5.2409-08	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 1.1-1.5
	Общие положения и область применения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм к общеобразовательным учреждениям согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 4.1-4.5
	<b>Практическая работа №9</b> Составление рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов для организации основного питания обучающихся.		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Практическая работа №10</b> Составление рекомендуемого ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся.		
<b>Тема 6.2.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к размещению в организациях образования	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению технологических помещений в образовательных учреждениях.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ПК 3.1-3.5
	<b>Практическая работа №11</b> Составление таблиц разрешенного перечня консервантов применяемых в РФ. Определение уровня опасности консервантов в различных видах продукции ОП.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблицы сроков реализации продукции: салатов из свежих овощей, первых блюд, вторых блюд из мяса, рыбы, птицы.	<b>2</b>	
<b>Тема 6.3.</b> Требования	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	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. <b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> 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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	4	
	<b>Практическая работа №12</b> Заполнение бланка бракеражного журнала на основании органолептических показателей применяемых в области ОП.		
<b>Тема 6.4.</b> Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.	<b>Содержание учебного материала:</b>	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
	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению технологических помещений в образовательных учреждениях.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	
	Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическая работа №13</b> Разработка технико-технологической документации на блюда вегетарианской кухни.		
<b>Тема 6.5</b> Требования к организации здорового питания	<b>Содержание учебного материала:</b>	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
	Санитарно-эпидемиологические требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям предприятий общественного питания.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b>	2	
	Ознакомиться с общими положения и областью применения СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно, стандартов принятых в области общественного питания.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практическая работа №14</b> Разработка технико-технологической документации на блюда вегетарианской кухни.		

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

			ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
<b>Тем 6.10</b> Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.	<b>Содержание учебного материала:</b> Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях.	<b>2</b> 2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
<b>Тема 6.11</b> Рекомендуемый перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений.	<b>Содержание учебного материала:</b> Требования к условиям труда персонала. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом.	<b>2</b> 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
<b>Тема 6.12</b> Требования к разрешенным консервантам, применяемых в РФ.	<b>Содержание учебного материала:</b> Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов.	<b>2</b> 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
<b>Тема 6.13.</b> Общие понятия проведения бракеража, требования к нему	<b>Содержание учебного материала:</b> Рекомендуемый перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений.	<b>2</b> 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
<b>Тема 6.14</b> Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям ПОП	<b>Содержание учебного материала:</b> 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.	<b>2</b> 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
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>132</b>	

## . 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.,стер.- 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
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>

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









