

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.11. Диетология и основы детского питания

По профессии :43.01.09 Повар, кондитер

2021г.

ОДОБРЕНА ПРЕДМЕТНОЙ ЦИКЛОВОЙ КОМИССИЕЙ

«Социально-экономических дисциплин и естественно-научного профиля»

Председатель

Р.В. Самотканова Р.В. Самотканова

Протокол № 1

От « 31 » 08 2021

Программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности _43.01.09 Повар, кондитер и примерной программой учебной дисциплины «ОП.11 Диетология и основы детского питания», рекомендованной Советом МОиН Челябинской области по примерным ОПОП НПО и СПО.

Методист

Ирина Викторовна Сидорова
« 31 » 08 2021 г.

Зам. директора по УПР

Ольга Владимировна Сурова
« 31 » 08 2021 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Чернецова Анна Алексеевна преподаватель

(подпись)

(ФИО)

(занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11. Диетология и основы детского питания

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности НПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация различных видов деятельности и общения детей и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, Отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, Макаaronных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к Реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен освоить вид профессиональной деятельности «Диетология и основы детского питания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. В результате освоения учебной дисциплины студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов потребителями.</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>

Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
-------	---

1.3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	68
В том числе в форме практической подготовки	54
Всего учебных занятий	-
В том числе:	
Теоретическое обучение	34
Лабораторные занятия	-
Практические занятия	30
Самостоятельная работа	4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности организации различных видов деятельности и общение детей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ВД2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание обучения по программе учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания		30	
В том числе в форме практической подготовки		24	
Тема1.1 Основы диетологии, принципы диетического (лечебно-профилактического) и детского питания.	Содержание учебного материала	14	
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Принципы лечебного питания. Рекомендации по организации рационального и диетического питания в санаториях-профилакториях. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	4	2
	Практическая работа		
	Характеристика диет, сравнительный анализ Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов. Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно- профилактического меню, Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента Трудовой активности.	8	
	Самостоятельная работа	2	

	<p>1. Модные диеты</p> <p>2. Раздельное питание, принцип, разумность организации раздельного питания.</p> <p>3. Подобрать продукты при механическом, химическом, термическом щажении Составить семидневное меню для летнего оздоровительного лагеря.</p> <p>4. Выполнить рефераты: новые виды пищевого сырья для лечебного питания.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>		
Тема 1.2. Основы детского питания	Содержание учебного материала	8	
	1. Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков.	2	2
	2. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно-профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.		
	Практические работы		
	1. Практическая работа №1 «Работа со сборником рецептов – Расчет количества сырья по нормативам для детей младшего дошкольного, школьного возраста» 2. Практическая работа №2 «Определение норм закладки сырья. Взаимозаменяемость сырья»	4	
Самостоятельная работа	2		
	1. Составление плана–меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста. 2. Меню для разных типов образовательных детских учреждениях		
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления	Содержание учебного материала	8	
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детско-		2

блюды и кулинарные изделия для диетического питания и детского питания.	<p>го питания. Методы снижения содержания растительной клетчатки, снижение содержания животной соединительной ткани.</p> <p>Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания.</p> <p>2. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)</p>	4	
	Практические работы	4	
	<p>1. Выполнение схем процесса измельчения, протирания,</p> <p>2. Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест.</p>		
Раздел 2 Организовывать и приготавливать блюда диетического питания		26	
В том числе в форме практической подготовки		20	
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Содержание учебного материала		2
	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания;	2	
	Практические занятия	4	
	Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.		
Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды)	14	

Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы.		
Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные)		
Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия из макаронных изделий)		
Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рыбы, из рыбных продуктов моря)		
Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания)		
Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания		
Соусы молочные, сметанные на овощных, крупяных отварах, бульонах, фруктовые. Соусы для холодных блюд. Яично-масляные смеси.		
Технология приготовления яичных и творожных блюд для диетического питания		
Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда. Изделия из трубей для диетического питания Блюда из сухого гематогена. Блюда из дрожжей, маскированные блюда.		
Организация производства и обслуживания диетического питания.		
Практические занятия		
Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания; разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.	4	

	Самостоятельная работа	2	
	<p>Составить меню для больных с заболеванием сахарного диабета.</p> <p>Составить меню для больных с заболеванием сердечнососудистой системы Составить меню для рационального питания.</p> <p>Подобрать блюда, рекомендуемые при диетах.</p> <p>Произвести расчет сырья, количества порций блюд, выхода массы брутто, нетто по составленному меню.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий).</p> <p>Ознакомиться с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Составить технико-технологические карты на блюда детского питания. Подобрать блюда детского питания, рекомендуемые в школьных столовых. Разработать меню для студенческой столовой. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p>		
Раздел 3. Организовывать и приготавливать блюда детского питания		10	
В том числе в форме практической подготовки		8	
Тема 3.1. Особенности технологии и приготовления блюд для детского питания.	Содержание учебного материала	2	
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания.		
	4. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания.		
	5.		

Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы. Технология приготовления блюд для детского питания.	2	
	Практическая работа Ознакомиться с нормативной документацией: СанПин 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания» Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях.	6	
Аттестация в форме – зачета		2	
Всего часов		68	
В том числе в форме практической подготовки		54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной программы предусматривает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- Посадочные места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Комплект учебно-методических материалов;
- Комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, в том числе на электронных носителях;

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер, ноутбук с лицензионным программным обеспечением; мультимедийный проектор с экраном;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Список рекомендуемой литературы

Основная

1. Алешина Л.М., Бабиченко Л.В., Баранов В.С. и др. Справочник технолога общественного питания. – М.: Экономика, 1984. – 332с.
2. Бренц М.Я., Сизова Н.П. Технология приготовления диетических блюд. – М.: Профиздат, 1983. – 208с.
3. Ершов А.Н., Юрченко А.Ф. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981. – 487с.
4. Жангабылов А.К. и др. Рецептура блюд диетического питания. – Алма-Ата: Казахстан, 1988. – 325с.
5. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.
6. Мартинчик, А.Н., Королев А.А., Несвижский, Ю.Б. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352с.
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988. – 304с.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для СПО. – М.: Деловая лит., Омега-Л, 2009
9. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: «Дом Славянской книги», 2017. – 576с.
10. Покровский А.А., Самсонова М.А. Справочник по диетологии. – М.: Медицина, 1981. – 701с.
11. Товароведение продовольственных товаров: Иллюстрированное учебное пособие / Сост. Н.С. Никифорова. – М.: Академия, 2005. – 30с.
12. Рубина, Е.А. Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие. – М.: ФОРУМ. ИНФРА-М, 2015. – 240с.
13. Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. Технология продукции общественного питания. В2-хт. – М.: Мир, 2007. – 411с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 1200с.
15. Фурс И.Н. Технология продукции общественного питания: учебное пособие для СПО. – Мн.: Новое издание, 2009. – 799с

Дополнительная литература

1. Мартинчик А.Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. – М.: Академия, 2002. – 192с.
2. Павлоцкая Л.Ф. Физиология питания. – М.: Высшая школа, 1989. – 368с.
3. Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Пищевая промышленность, 1976г., 226с.

4. Скурихин И. М., Шатерникова В. А. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984 г. – 327 с.
5. Методические рекомендации по организации питания детей и молодежи в образовательных учреждениях. 2013 г.
6. Сборник рецептов блюд диетического питания. – Киев, Техника, 1988 г. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. Сборник рецептов блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – К.: Арий, М.: Лада. – 2012. – 680 с.
8. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
11. Отечественные журналы: «Питание и общество» «Практическая диетология» **Интернет-ресурсы:**
www.fio.vrn.ru
www.chefcompany.ru/povar.ru/cooking_kulichki.com

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Проведению занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся необходимы определенные условия:

- использовать определенный объем времени;
- обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся;
- вовлекать обучающихся в формирование индивидуальной образовательной программы;
- создавать условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;
- способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса;
- предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся;
- проводить производственную практику в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся;
- проводить консультации для обучающихся в групповой, индивидуальной письменной, устной форме;
- при работе над курсовой работой (проектом) для обучающихся проводятся консультации;
- при подготовке к итоговой аттестации по модулю организуются консультации

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Диетология, основные принципы диетического и детского питания</p>	<p>Основные виды сырья используемого в диетологии и детском питании для приготовления диетических блюд и детского питания; Основные способы, методы приемы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления полуфабрикатов для диетического и детского питания; Подбирать рационально использовать сырье соответствующее определенным блюдам диетического и детского питания; Выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд диетического и детского питания рассчитывать массы сырья для приготовления блюд</p>	<p>Наблюдение на практических работах. Зачеты по итогам практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>
<p>Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания</p>	<p>Ассортимент и характеристика блюд диетического питания; Особенности технологии приготовления и подачи блюд диетического питания Основные виды посуды, инвентаря, оборудования; Разрабатывать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; Ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции ассортимента диетического питания. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд диетического питания; Оформлять и подавать блюда в соответствии с санитарными тре-</p>	<p>Наблюдение на практических работах. Зачеты по итогам практических работ</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p>

	<p>бованиями; Контролировать качество и безопасность готовой продукции; Организовывать рабочие места по изготовлению блюд диетического питания; Разрабатывать ассортимент блюд диетического питания;</p>	
<p>Организовывать и готовить блюда детского питания</p>	<p>Разработка ассортимента блюд детского питания; Организация технологического процесса приготовления блюд детского питания; Подбор технологического оборудования, соблюдение правил техники безопасности; Приготовление блюд детского питания и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформление и подача блюд детского питания; контроль качества и безопасности готовой продукции бракераж;</p>	<p>3 Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике</p> <p>Текущий контроль в форме: тестирования</p> <p style="text-align: right;">1</p> <p>Текущий педагогический и самоконтроль</p>