

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор МпК
С.А. Махновский
2018г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ
(профессиональный цикл)
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Магнитогорск, 2018

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Диетическое питание» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: Многопрофильный колледж ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»

Разработчики:

Преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ»  /Марина Александровна Ильина

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Сферы обслуживания»
председатель  И.В. Авдюшина
Протокол № 6 от «16 февраля» 2018г.

Методической комиссией МпК

Протокол № 4 от «11 марта» 2018г.

РЕКОМЕНДОВАНО

Экспертной комиссией

Экспертное заключение от «16 февраля» 2018г.

Рабочая программа разработана в соответствии СМК-О-К-РП-126-14 Рабочая инструкция. Порядок разработки рабочей программы учебной дисциплины образовательной программы среднего профессионального образования.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 2	19
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	20

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «ОП.11Диетическое питание» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ повышения квалификации, переподготовки кадров в учреждениях СПО.

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.11Диетическое питание» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла

Освоению учебной дисциплины предшествует изучение учебных дисциплин БД.01Русский язык, БД.04Математика, ПД.02Химия, ПД.03Биология, ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

1.3 Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

уметь:

- У1органолептически оценивать качество продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд;
- У2принимать организационные решения по процессам приготовления диетических (лечебных) блюд;
- У3проводить расчеты по формулам;
- У4безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении диетических (лечебных) блюд;
- У5выбирать различные способы и приемы приготовления диетических (лечебных) блюд;
- У6выбирать температурный режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд;
- У7оценивать качество и безопасность готовых диетических (лечебных) блюд.

знать:

- З1ассортимент кулинарной продукции для диетических (лечебных) блюд;
- З2характеристику диет, виды щажения.
- З3методы организации производства для диетических (лечебных) блюд;
- З4требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления для диетических (лечебных) блюд;
- З5требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- З6основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания;
- З7основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания;

- 38методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд;
- 39варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;
- 310температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд;
- 311варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 312варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 313правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 314виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания;
- 315гарниры, заправкидля блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 316органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции;
- 317технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 318правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 319варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд;
- 320температуру подачи блюд;
- 321правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания;
- 322требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд;
- 323риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- 324методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей программыподготовкиспециалистов среднего звена по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

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.

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. 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.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
- лабораторные занятия	32
- практические занятия	не предусмотрено
- контрольные работы	1
- курсовая работа (проект)	не предусмотрено
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
- самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрено
- внеаудиторная самостоятельная работа	24
Форма промежуточной аттестации - <i>дифференцированный зачет</i>	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Диетическое питание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Входной контроль. Инструктивный обзор программы учебной дисциплины и знакомство студентов с основными условиями и требованиями к освоению общих и профессиональных компетенций. Цели, задачи и содержание дисциплины. Основные понятия, назначения.	1	1
Раздел 1	Организация лечебного и лечебно-профилактического питания		
Тема 1.1 Организация диетического питания	Содержание учебного материала	1	1
	Организация лечебного и лечебно-профилактического питания. Санитарно-технические условия. Характеристика диет. Виды щажения. Способы тепловой обработки. Используемое сырье и его пищевая ценность. Технологические процессы механической обработки сырья. Классификация, ассортимент кулинарной и кондитерской продукции для диетических (лечебных) блюд. Методы организации производства для диетических (лечебных) блюд. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания.		
	Самостоятельная работа Оформить таблицу характеристики диет.	1	3
Раздел 2	Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции		
Тема 2.1 Супы и соусы	Содержание учебного материала	2	1
	Значение супов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Приготовление бульонов, крупяных и овощных отваров, льезонов. Ассортимент, технология приготовления супов. Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых супов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении супов. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых супов. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок. Использование для различных диет.		

	Значение соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Общие приемы их приготовления. Виды соусов. Соусы для холодных блюд. Технология их приготовления. Соусы для горячих блюд: мясные, рыбные, грибные, молочные, сметанные, яично-масляные, фруктовые. Технология их приготовления, ассортимент, требования к качеству, сроки реализации, отпуск. Использование для различных диет. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых соусов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении соусов. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых соусов.		
	Лабораторная работа №1 Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Самостоятельная работа - работа со сборником рецептур блюд диетического питания. Составление и оформление технологических карт.	2	3
Тема 2.2 Холодные блюда и закуски	Содержание учебного материала	2	1
	Значение холодных блюд и закусок в лечебном и лечебно-профилактическом питании, санитарно-гигиенические требования к их приготовлению. Ассортимент, технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, мяса, рыбы, бутербродов, гастрономических продуктов. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых холодных блюд и закусок. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении холодных блюд и закусок. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых холодных блюд и закусок. Использование для различных диет.		
	Лабораторная работа №2 Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
Тема 2.3 Овощные блюда и гарниры,	Самостоятельная работа - работа со сборником рецептур блюд диетического питания. Составление и оформление технологических карт	3	3
	Содержание учебного материала	2	1
	Значение блюд и гарниров из овощей в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Способы кулинарной обработки овощей. Ассортимент, технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и		

блюда из круп бобовых и макаронных изделий	готовых овощных блюд и гарниров. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование блюд из «отмытых» овощей для больных сахарным диабетом. Значение в лечебном и лечебно-профилактическом питании блюда и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Ассортимент, технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд и гарниров из круп и макаронных изделий. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи.		
	Лабораторная работа № 3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий»	3	3
Тема 2.4 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание учебного материала Значение рыбных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Приемы кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания. Основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты сочетания рыбы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, правила порционирования. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания. Требования к безопасности приготовления,	2	1

	хранения и подачи готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции		
	Лабораторная работа №4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему: «Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья»	3	3
Тема 2.5 Блюда из мяса и домашней птицы	Содержание учебного материала	2	1
	Значение в лечебном и лечебно-профилактическом питании блюд из мяса, субпродуктов и домашней птицы. Подбор мясных продуктов для лечебных диет. Основные приемы кулинарной обработки и правила приготовления блюд. Ассортимент, технология и особенности приготовления блюд из мяса и птицы, подбор гарниров и соусов к ним. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания. Основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд. Варианты сочетания мяса и птицы с другими ингредиентами. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания. Техника нарезки на порции готовой рыбы в горячем виде, правила порционирования. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд. Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции		

	Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Самостоятельная работа Составление схем приготовления блюд из мяса и птицы	3	3
Тема 2.6 Блюда из яиц и творога	Содержание учебного материала	2	1
	Значение блюд из яиц в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Ограничение использования яиц для отдельных диет. Ассортимент блюд из яиц, их приготовление. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд из яиц. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет.		
	Значение творога в лечебном и лечебно-профилактическом питании. Использование различных видов творога. Приготовление холодных и горячих блюд для различных диет. Использование творога при приготовлении крупяных, овощных, мясных блюд. Кальцинированный творог, его значение, приготовление, использование. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых блюд из творога. Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет		
	Лабораторная работа № 6 Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
Тема 2.7 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция Диетические блюда	Самостоятельная работа Подготовить сообщение на тему: «Блюда из яиц и творога»	3	3
	Содержание учебного материала	2	1
	Значение сладких блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании, их виды, использование для различных диет. Технология и особенности приготовления сладких блюд. Значение витаминных напитков. Приготовление овощных и фруктовых соков, дрожжевого напитка, отваров шиповника, требования к качеству. Использование витаминных напитков и минеральных вод в диетическом питании. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов и готовых сладких блюд и напитков.		3

специального назначения	Температурный, санитарный режим. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи. Использование для различных диет Белик, его питательная ценность, показания к применению, использование для приготовления блюд. Маскированные блюда, их лечебная роль, показания к применению. Гематоген, его лечебное значение и приготовление блюд из него. Дрожжи, их значение для диетического питания, показания к применению. Ассортимент блюд из дрожжей. Питательная ценность соевого творога, его использование для приготовления блюд. Контрольная работа		
	Лабораторная работа № 7 Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Лабораторная работа № 8 Приготовление кондитерских изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	4	2
	Самостоятельная работа обучающихся Составление схем приготовления сладких блюд, напитков, кондитерской продукции	6	
Дифференцированный зачет			
Всего (максимальная учебная нагрузка):		72	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета– «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», лаборатории «учебного кулинарного и кондитерского цеха».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по числу обучающихся);
- шкафы для хранения (инвентаря).
- комплект разноуровневых тестовыхзаданий.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением (Пакет MS Office (MS OfficeWord, MS OfficeExcel, MS OfficePowerPoint));
- мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, DVD фильмами).

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цеха:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат;
- шкаф для расстойки;
- весы настольные.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки, оснащенные персональными компьютерами с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. **Авдюшина И.В.** Организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Авдюшина И. А.; Ильина М. А. ; составители И. В. Авдюшина; М. А. Ильина; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2019. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1575-6. - Загл. с титул.экрана. - Режим доступа: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3965.pdf&show=dcatalogues/5/9389/3965.pdf&view=true>. - Макрообъект.

2. **Васюкова, А. Т.** Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. - Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=21396>

Дополнительные источники:

1. **Амбросьева, Е. Д.** Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — Режим доступа: <https://book.ru/book/931002>

2. **Васильева, И. В.** Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/bcode/437132>

3. **Маюрникова, Л. А.** ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2017. - 115 с. - ISBN 979-5-89289-162-1 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/102699/#1>

Периодические издания

Пищевая промышленность - ISSN 0235-2489 <https://cyberleninka.ru/journal/n/pischevaya-promyshlennost?i=1032707>

Интернет-ресурсы:

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://new.znaniy.com/read?id=342181>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля оценки результатов обучения
<i>Уметь:</i>	
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд;	оценка выполнения лабораторной работы
принимать организационные решения по процессам приготовления диетических (лечебных) блюд;	оценка выполнения лабораторной работы
проводить расчеты по формулам;	оценка выполнения лабораторной работы
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении диетических (лечебных) блюд	оценка выполнения лабораторной работы
выбирать различные способы и приемы приготовления диетических (лечебных) блюд	оценка выполнения лабораторной работы
выбирать температурный режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд;	оценка выполнения лабораторной работы
оценивать качество и безопасность готовых диетических (лечебных) блюд.	оценка выполнения лабораторной работы
<i>Знать:</i>	
ассортимент кулинарной продукции для диетических (лечебных) блюд;	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - оценка результатов самостоятельной работы;
характеристику диет, виды щажения	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
методы организации производства для диетических (лечебных) блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), - оценка результатов самостоятельной работы;
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления для диетических (лечебных) блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),

питания	
основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
гарниры, заправки для блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
температуру подачи блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный),
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции	- устный опрос (фронтальный, индивидуальный), Аудиторная контрольная работа в письменной форме

Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет
--------------------------	--------------------------

Приложение 1

АКТИВНЫЕ И ИНТЕРАКТИВНЫЕ ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ

1. Активные и интерактивные методы используются при проведении теоретических и практических занятий:

Раздел/тема	Применяемые активные и интерактивные методы	Краткая характеристика
Тема 1.1 Организация диетического питания	Анализ конкретной ситуации	Коллективное обсуждение: -:организация лечебного и лечебно-профилактического питания; - диеты лечебного и лечебно-профилактического питания
Тема 2.3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий	Проблемная лекция	Вопрос: технология приготовления овощных блюд и гарниров Проблема: приготовление овощных блюд и гарниров
Тема 2.4 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Урок-презентация	Презентация приготовления блюд из рыбы для лечебного питания
Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	Деловая -игра	Проведение лабораторной работы в форме деловой игры на производстве
Лабораторная работа № 7 Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания	Работа в малых группах	Работая в группах: - приготовление блюд для диетического и лечебного питания

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество о часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции			
Тема 2.1 Супы и соусы	Лабораторная работа №1 Приготовление супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.2 Холодные блюда и закуски	Лабораторная работа №2 Приготовление холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	Лабораторная работа №3 Овощные блюда и гарниры, блюда из круп бобовых и макаронных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.4 Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	Лабораторная работа №4 Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.5 Блюда из мяса и домашней птицы	Лабораторная работа №5 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.6 Блюда из яиц и творога	Лабораторная работа №6 Приготовление блюд из яиц и творога для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
Тема 2.7 Сладкие блюда, напитки и кондитерская продукция Диетические блюда специального назначения	Лабораторная работа №7 Приготовление сладких блюд и напитков для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7
	Лабораторная работа №8 Приготовление кондитерских изделий для диетического и лечебно-профилактического питания	4	У1-У7

ИТОГО	32	
-------	----	--

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

№ п/п	Раздел рабочей программы	Краткое содержание изменения/дополнения	Дата, № протокола заседания ПЦК	Подпись председател ПЦК
		Рабочая программа учебной дисциплины «Диетическое питание» актуализирована. В рабочую программу внесены следующие изменения:		
1	Титульный лист	На основании приказа ректора ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» № 10-30/465 от 17.07.2018 г. текст «Министерство образования и науки» заменить на текст «Министерство науки и высшего образования Российской Федерации»	12.09.2018 г. Протокол № 1	
2	3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	Раздел 3.1 Рабочей программы дополнить следующим: Весы настольные электронные МТ 6 В1ДА «Олимп 4», Машина тестораскаточная машина Restaurant Imperia Manuale	12.09.2018 г. Протокол № 1	
3	3.2 Информационное обеспечение обучения	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами «Юрайт» (Контракт Юрайт ЭБС www.biblio-online.ru №К-55-19 от 05.08.2019), «BOOK.RU» (Контракт КноРус медиа ЭБС BOOK.ru № К-52-19 от 05.08.2019), «Консультант студента» (Контракт Политехресурс Консультант студента ЭБС К 50-19 от 05.08.2019) и обновлением платформы электронной библиотечной системы «Знаниум» раздел 3.2 Рабочей программы читать в новой редакции: Основная литература 1. Организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Авдюшина И. А.; Ильина М. А. ; составители И. В. Авдюшина; М. А. Ильина; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2019. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1575-6. - Загл. с титул. экрана. - Режим доступа: https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=3965.pdf&show=dcatalogues/5/9389/3965.pdf&view=true . - Макрообъект. 2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. https://znanium.com/catalog/document?id=358198 3. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6. - Текст : электронный. URL: https://new.znanium.com/read?id=320699 Дополнительная литература 1. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Режим доступа: https://biblio-	11.09.2019 г. Протокол № 1	

		online.ru/bcode/437132 2. Амбросьева, Е. Д. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — Режим доступа: https://book.ru/book/931002		
4	Условия реализации учебной дисциплины	В связи с обновлением материально технического обеспечения п. материально-техническое обеспечение читать в новой редакции Кабинет Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Учебная аудитория для проведения учебных, лабораторных занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для самостоятельной работы, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя: персональный компьютер, проектор, экран, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель; Диапроектор; MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-1227 от 08.10.2018, срок действия: 11.10.2021 MS Windows (подписка Imagine Premium) договор Д-757-17 от 27.06.2017, срок действия: 27.07.2018, Calculate Linux Desktop свободно распространяемое ПО (https://www.calculate-linux.org/ru/), срок действия: бессрочно MS Office №135 от 17.09.2007, срок действия: бессрочно 7 Zip свободно распространяемое (https://www.7-zip.org/), срок действия: бессрочно	16.09.2020 г. Протокол № 1	
	Условия реализации учебной дисциплины	В связи с заключением контрактов со сторонними электронными библиотечными системами “Юрайт” (Контракт № К-55-20 от 25.08.2020 г. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), “BOOK.RU” (Контракт № К-56-20 от 25.08.2020 г. ООО «КноРус медиа», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.), ЭБС ЗНАНИУМ (Контракт № К-60-20 от 13.08.2020 г. ООО «ЗНАНИУМ», 01.09.2020 г. по 31.08.2021 г.) п. Информационное обеспечение обучения читать в новой редакции: Основная литература 4. Организация детского, диетического и лечебно-профилактического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для СПО] / Авдюшина И. А.; Ильина М. А. ; составители И. В. Авдюшина; М. А. Ильина; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2019. - 1 CD-ROM. - ISBN 978-5-9967-1575-6. - Загл. с титул. экрана. - Режим доступа: https://magtu.informsistema.ru/uploader/fileUpload?name=3965.pdf&show=dcatalogues/5/9389/3965.pdf&view=true . - Макрообъект. 5. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — Режим доступа: https://znanium.com/read?id=339104 6. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2017. - 275 с.: ISBN 978-985-503-709-6. - Текст : электронный. URL: https://znanium.com/read?id=320699 Дополнительная литература 3. Васильева, И. В. Физиология питания [Электронный	16.09.2020 г. Протокол № 1	

		ресурс] : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Режим доступа: https://urait.ru/bcode/437132 Амбросьева, Е. Д. Физиология питания [Электронный ресурс] : учебник / Амбросьева Е.Д., Клееберг Г.К. — Москва : КноРус, 2019. — 242 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06579-2. — Режим доступа: https://book.ru/book/931002		
--	--	--	--	--