

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 18 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Тамбов, 2021

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

Диетическое питание преподавателя АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Акользиной Юлии Петровны

Рабочая программа учебной дисциплины «Диетическое питание» разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Структура рабочей программы соответствует требованиям, предъявляемым к разработке рабочих программ. В полном объеме представлены разделы, темы и содержание учебного материала, показано распределение учебных часов, указана основная и дополнительная учебная литература и средства обучения.

Учебный материал, отраженный в рабочей программе, охватывает изучение следующих разделов: «Номенклатуры диет и способов щажения», «Аспекты питания больного человека», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний».

В программе содержится учебный материал, позволяющий научить обучающихся работать со Сборниками рецептур блюд для диетического питания, составлять меню по различным диетам, делать расчет калорийности и пищевой ценности блюд. В рабочей программе достаточно полно представлены все темы дисциплины, указана основная учебная литература. При разработке программы учтены требования к государственному образовательному стандарту.

В целом программа, разработанная преподавателем Акользиной Ю.П., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

Председатель Правления, начальник управления
оптово-розничной торговли и общественного
питания Тамбовского облпотребсоюза



М.В. Зоткин

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины
Диетическое питание преподавателя АНПОО « Кооперативный
техникум Тамбовского облпотребсоюза»

Акользиной Юлии Петровны

Рабочая программа дисциплины «Диетическое питание» составлена на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и охватывает изучение вопросов: диетического питания, номенклатуры диет и способов щажения, отражающих все аспекты питания больного человека, а также профилактики желудочно-кишечных заболеваний.

В программе содержится учебный материал, позволяющий научить обучающихся работать со Сборниками рецептур блюд для диетического питания, составлять меню по различным диетам, делать расчет калорийности и пищевой ценности блюд.


Особое внимание уделяется развитию у обучающихся практических навыков в составлении меню для отдельных категорий работников, в зависимости от тяжести труда, диетического и школьного питания, целеустремленности, профессиональной культуры и усилению прочного фундамента знаний.


В рабочей программе достаточно полно представлены все темы дисциплины, указана основная учебная литература.

В целом программа, разработанная преподавателем Акользиной Ю.П., соответствует курсу изучаемой дисциплины и может быть использована в практической работе.

Рецензент:

преподаватель технологических дисциплин Жуку Н.С. Куксова

Рассмотрено и одобрено на
заседании цикловой
коммерческо-технологических
и товароведных дисциплин
Протокол № 7 от «28» июня 2021 г
Председатель цикловой комиссии
 Струкова А.М.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-
воспитательной работе
 Алдашкина И.В.
«28 » июня 2021 г

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП 18 Диетическое питание* разработана на основе вариативной части Федерального Государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза».

Автор: преподаватель Акользина Ю.П., преподаватель технологических дисциплин.

Рецензенты:

Куксова Н.С. - преподаватель технологических дисциплин;

Зоткин М.В.. – председатель Правления, начальник управления оптово-розничной торговли и общественного питания Тамбовского облпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП 18 «Диетическое питание»* является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* и едина для всех форм обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в среднем профессиональном образовании по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессий *43.00.00 Сервис и туризм*.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной дисциплины «Диетическое питание» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности *СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело* базового уровня подготовки следующими умениями, знаниями, которые формируют общими компетенциями:

Общие компетенции:

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или

	<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02</p>	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять</p>

		результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p>Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (<i>специальности</i>); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной <i>профессии (специальности)</i>

		<p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум,</p>

		относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля **должен:**

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов для блюд лечебного питания;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для блюд лечебного питания;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для блюд лечебного питания;

- выбирать различные способы и приемы подготовки различного вида сырья для блюд лечебного питания;

- обеспечивать безопасность при приготовлении и хранении готовой пищи.

знать:

- ассортимент блюд лечебного питания;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

- основные характеристики и пищевую ценность сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- требования к качеству сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- требования к безопасности хранения сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд лечебного питания;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов и сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- методы обработки и подготовки сырья для приготовления блюд лечебного питания;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд лечебного питания;

- правила хранения блюд лечебного питания.

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 50 часов, в том числе:

лекционных занятий - 32 часа;

лабораторных занятий – 18 часов;

самостоятельной работы - 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	56
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего):	50
в том числе	
Лабораторные занятия в подгруппах	18
Самостоятельная работа студента (всего)	0
Промежуточная аттестация	6
Итоговая аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Диетическое питание»

Наименование тем	Содержание учебного материала, практические работы обучающихся	Объём часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение. Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы.	Содержание учебного материала Лечебное питание: определение, назначение, сущность, принципы. Задачи развития диетического и лечебно-профилактического питания. Особенности лечебного питания, обусловленные требованиями диетотерапии, состояние и прогнозы развития диетического питания в современных условиях.	2	1
Раздел 1. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии		4	
Тема 1.1 Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта.	Содержание учебного материала Методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта: снижение содержания растительной клетчатки, животной соединительной ткани, тепловая обработка продуктов, измельчение продуктов.	2	2
Тема 1.2. Методы, обеспечивающие химическое щажение.	Методы, обеспечивающие химическое щажение: извлечение экстрактивных веществ, температурный режим, степень измельчения, удаление эфирных масел, исключение жарения. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами.	2	2
Раздел 2. Характеристика диет и особенности подбора пищевых продуктов для лечебных диет.		8	
Тема 2.1. Диета №1, Диета №2	Содержание учебного материала Диета № 1 - язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки; Диета № 2 – хронический гастрит с недостаточной секрецией и кислотностью; Химический состав диет. Содержание		

	витаминов; масса рациона; режим питания. Рекомендуемые продукты и способы их обработки. Температура подачи, консистенция. Запрещенные продукты. Принципы и рекомендации по составлению меню дневного рациона.	2	2
Тема 2.2. Диета №4 Диета №5 Диета №7	Диета № 4 – заболевание кишечника; Диета № 5 – хронические заболевания печени и желчного пузыря; Диета № 7 – хронические заболевания почек. Химический состав диет. Содержание витаминов; масса рациона; режим питания. Рекомендуемые продукты и способы их обработки. Температура подачи, консистенция. Запрещенные продукты. Принципы и рекомендации по составлению меню дневного рациона.	2	2
Тема 2.3. Диета №8; Диета №9.	Диета № 8 – ожирение; Диета № 9 - сахарный диабет; Запрещенные продукты. Режим питания.	2	2
Тема 2.4. Диета №10 Диета №15	Диета № 10 – сердечно-сосудистые заболевания; Диета № 15 - полноценное питание (рациональный стол). Режим питания. Рекомендуемые продукты и способы их обработки. Температура подачи, консистенция.	2	2
Раздел 3. Технология приготовления диетических блюд.		36	
Тема 3.1. Диетические супы. Понятие, особенности.	Содержание учебного материала Диетические супы: понятие, значение, классификация по различным признакам. Значение в диетическом питании.	2	2
Тема 3.2. Технология приготовления диетических супов.	Технологический процесс варки бульонов, отваров (крупяных, овощных, слизистых). Лезон. Ассортимент и особенности приготовления заправочных, пюреобразных, прозрачных, молочных, сладких, холодных супов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.	2	2
	Лабораторные работы № 1. Составление технологических карт на диетические супы.	2	2
	№ 2. Приготовление диетических супов. №3 Оценка качества приготовленных супов и их оценка.	2 2	2 2

Тема 3.3. Блюда из овощей, круп и макаронных изделий	Блюда из отварных, припущенных, запеченных овощей; Ассортимент, рекомендуемые соусы. Блюда и изделия из круп, из макаронных изделий. Особенности варки. Ассортимент. Требования к качеству; рекомендуемые соусы. Правила отпуска; режимы хранения, сроки реализации.	2	2
	Лабораторные работы № 4. Составление технологических карт на блюда из овощей, круп, макаронных изделий	2	
	№ 5. Расчет сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий. № 6. Приготовление диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий.	2 2	
Тема 3.4. Приготовление блюд из рыбы.	Значение блюд из рыбы в диетическом питании. Классификация блюд по различным признакам; ассортимент, особенности приготовления блюд в соответствии с требованиями диет. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд диетического питания из рыбы. Требования к качеству, рекомендуемые соусы и гарниры.	2	2
Тема 3.5. Приготовление блюд из мяса.	Значение блюд из мяса в диетическом питании. Классификация блюд по различным признакам; ассортимент, особенности приготовления блюд в соответствии с требованиями диет. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд диетического питания из мяса. Требования к качеству, рекомендуемые соусы и гарниры.	2	2
Тема 3.6. Приготовление блюд из птицы, субпродуктов.	Значение блюд из птицы, субпродуктов в диетическом питании. Классификация блюд по различным признакам; ассортимент, особенности приготовления блюд в соответствии с требованиями диет. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд диетического питания из птицы. Требования к качеству, рекомендуемые соусы и гарниры.	2	2

	Лабораторные работы № 7. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Составление технологических карт; № 8. Приготовление и отпуск диетических блюд из птицы № 9. Оценка качества кулинарной продукции.	2 2 2	
Тема 3.7. Приготовление блюд из яиц и творога, сладких блюд	Значение блюд из яиц, творога, фруктов в диетическом питании. Классификация, ассортимент диетических блюд из яиц, творога. Особенности приготовления и отпуска диетических блюд из яиц, творога, сладких блюд.	2	2
Тема 3.8. Приготовление изделий из теста.	Значение изделий из муки в диетическом питании. Виды теста, используемого в лечебной кулинарии. Изделия пониженной калорийности. Особенности приготовления мучных изделий из отрубей, бисквитов, тортов.	2	2
Тема 3.9. Приготовление напитков для диетического питания	Приготовление напитков для диетического питания. Ассортимент, Особенности приготовления и отпуска холодных и горячих напитков. Использование соков, отваров, настоев в лечебном питании.	2	2
Промежуточная аттестация		6	
ВСЕГО:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы специальной дисциплины требует наличия учебного кулинарного цеха.

Оборудование лаборатории предусматривает:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- протирочную машину, сита;
- аппарат для варки на пару продуктов и кулинарных изделий;
- основная учебная литература;
- нормативный материал;
- наглядные пособия;
- задания к урокам практических занятий.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы и нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года».

3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200), с изменением, внесенным приказом Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 марта 2014 г., регистрационный № 31539) и от 15 декабря 2014 г. № 1580 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г., регистрационный № 35545).

4. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), с изменениями, внесенными приказами Минобрнауки России от 31 января 2014 г. № 74 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 5 марта 2014 г., регистрационный № 31524) и от 17 ноября 2017 г. № 1138 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 12 декабря 2017 г., регистрационный № 49221).

5. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785), с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 г. № 1061 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 сентября 2016 г., регистрационный № 43586)).

6. Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению

выпускной квалификационной работы в сфере СПО».

7. Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»).

8. Распоряжение Минпросвещения России от 01 апреля 2020 № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

9. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «33.011 Повар»» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации.

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).

11. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

12. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

13. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

15. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к

персоналу. - Введ.2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

16. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

18. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

20. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

21. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

22. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

23. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 .

24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и

пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

25. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

26. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

27. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

28. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

30. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

31. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

32. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с

33. Одинцов А.И., Старостина Л.А. и др. Диетическое питание в столовых. Сборник рецептов и технология приготовления блюд./ Под общ. ред. В. И. Трофимовой. – М.: Пищевая промышленность, 2011.- 430 с.

34. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания : Сборник технических нормативов. Ч.6. /Под общ. ред. Лапшиной В.Т., 2002 г.- 632 с.

Основные печатные издания:

1. Бренц М. Я., Сизова Н. П. Технология приготовления диетических блюд. – М. Экономика, 2008 г.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

3. Ганецкий И. Д. Диетические блюда – М. Экономика 2008 г.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Основные электронные издания:

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&bac>

klink=1

11. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
12. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/462

01/

13. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
14. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
15. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
16. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
17. <http://www.pitportal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
Составление меню для различных диет с учетом химического состава и калорийности рациона;	лабораторные занятия
Приготовление блюд диетического и лечебно-профилактического питания с соблюдением технологического процесса их приготовления и отпуска, проведение бракеража, решение задач по имитации производственных ситуаций.	лабораторные занятия
Знания:	
Характеристики диет.	фронтальный опрос
Особенности кулинарной обработки продуктов, применяемой для приготовления блюд для каждой диеты.	тестовый опрос
Технологические методы (механические и тепловые), обеспечивающие механическое и химическое щажение;	письменный опрос
Технология приготовления диетических блюд.	фронтальный опрос