

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южный аграрный техникум»

Рассмотрено  
на заседании методической  
комиссии техникума  
Протокол № 1 от 04.09 2014 г



## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.13 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ**

*название учебной дисциплины*

2017 г



## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.13 «ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа дисциплины ОП.13 «Детское, школьное и диетическое питание» предназначена для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена учебной дисциплины может быть использована при освоении и разработке программы одноименной дисциплины ОПОП профессий и специальностей, а так же в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по техническому и естественно - научному профилю.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному учебному циклу в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования — программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) с получением среднего общего образования.

### 1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов используемых для детского, школьного и диетического питания;
- принимать организационные решения по процессам приготовления детского, школьного и диетического питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- ассортимент разрешенных и запрещенных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства детского, школьного и диетического питания;
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления детского, школьного и диетического питания;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления детского, школьного и диетического питания;
- основные критерии оценки качества готовых блюд детского, школьного и диетического питания;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд детского, школьного и диетического питания;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- технологию приготовления блюд детского, школьного и диетического питания;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд детского, школьного и диетического питания;
- правила подбора соусов к различным группам блюд детского, школьного и диетического питания;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд детского, школьного и диетического питания;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд детского, школьного и детского питания;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых блюд и изделий детского, школьного и диетического питания;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения изделий и блюд детского, школьного и диетического питания

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 147 часа, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося – 49 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>147</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>98</b>
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	60
контрольные работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>49</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Детское, школьное и диетическое питание»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<b>Раздел 1. Организация питания детей дошкольного возраста</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 1.1 . Принципы рационального питания с 1,5 до 7 лет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
	1.	Краткая информация о состоянии питания детей в современных условиях жизни общества РФ.	1	
	2.	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к организации рационального питания детей различных возрастных групп	1	
	3.	Медико-биологические аспекты детского питания Роль рационального питания в дошкольном возрасте.	1	
	4.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку ДОУ.	1	
<b>Тема 1.2. Особенности питания детей дошкольного возраста с различным режимом пребывания в ДОУ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Режим кормления детей и объемы порций блюд с 1,5 до 3 лет	1	
	2.	Режим кормления детей и объемы порций блюд для детей с 3 до 7 лет.	1	
<b>Тема 1.3. Ассортимент продуктов в питании детей дошкольного возраста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Принципы подбора продуктов для питания детей дошкольного возраста в разный временной период дня пребывания в ДОУ.	1	
<b>Тема 1.4. Особенности приготовления блюд для детей ДОУ</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача горячих первых блюд. Требования к качеству готовых блюд.	1	
	2.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача горячих мясных, рыбных блюд. Требования к качеству готовых блюд.	1	
	3.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача горячих блюд из овощей. Требования к качеству готовых блюд.	1	

	4.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача каш, блюд и изделий из круп. Требования к качеству готовых блюд.	1
	5.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача блюд из яиц, творога, теста. Требования к качеству готовых блюд.	1
	6.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача холодных блюд и закусок. Требования к качеству готовых блюд	1
	7.	Ассортимент, технология приготовления, оформление и подача сладких блюд и напитков. Требования к качеству готовых блюд.	1
<b>Тема 1.5.</b> Принципы составления меню для детей дошкольного возраста	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>
	1.	Принципы составления меню для детей дошкольного возраста, согласно всем требованиям	1
	<b>Практические занятия</b>		<b>12</b>
	1.	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на завтрак в ДОУ для детей с 1,5 до 3 лет	2
	2	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на завтрак в ДОУ для детей с 3 до 7 лет.	2
	3.	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на ужин в ДОУ для детей с 3 до 7 лет.	2
	4.	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на ужин в ДОУ для детей с 1,5 до 3 лет	2
	5.	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на обед в ДОУ для детей с 3 до 7 лет.	2
	6.	Составление технологических карт, расчет сырья для приготовления блюд на обед в ДОУ для детей с 1,5 до 3 лет	2
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>12</b>
1.	Приготовление блюд для завтрака в ДОУ для детей возрастной группы с 1,5 до 3 лет		
2.	Приготовление блюд на ужин в ДОУ для детей возрастной группы с 3 до 7 лет		
3.	Приготовление блюд на ужин в ДОУ для детей возрастной группы с 1,5 до 3 лет		
4.	Приготовление блюд на завтрак в ДОУ для детей возрастной группы с 3 до 7 лет		
5.	Приготовление блюд на обед в ДОУ для детей возрастной группы с 1,5 до 3 лет		
6.	Приготовление блюд на обед в ДОУ для детей возрастной группы с 3 до 7 лет		

	<b>Контрольная работа №1.</b>		<b>1</b>	<b>3</b>
	1.	Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюд из яиц и творога.		
	2.	Заполнение таблицы «Показатели качества блюд в детском питании»		
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>15</b>	
	1.	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий).		
	2. 3.	Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур» Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд)		
<b>Раздел 2. Организация питания детей школьного возраста</b>		<b>29</b>		
<b>Тема 2.1. Принципы рационального питания для детей школьного возраста</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
1.	Технология приготовления блюд для детей школьного возраста.	1		
2.	Роль рационального питания в начальном школьном возрасте и подростковом	1		
3.	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку ОУ.	1		
<b>Тема 2.2. Способы организации питания детей школьного возраста с различным режимом пребывания в ОУ</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
1.	Организация питания детей с 7-11 лет и с 11-17 лет Режим питания детей с 7-11 лет и с 11-17 лет в разный промежуток времени Объемы порций блюд, согласно физиологическим потребностям ребенка и учебной нагрузки в начальном и подростковом возрасте.	1		
2.	Специфика организаций, которые организуют питание учащихся в ОУ Бракераж продукции, техническое оснащение пищеблока ОУ. Требования к качеству. Условия и сроки хранения продуктов и готовой продукции.	1		
<b>Практические занятия</b>		<b>6</b>		
1	Определение органолептическим методом качества продуктов	2		
2	Проведение антропометрических измерений. Оценка физического, нервно-психического и полового развития детей младшего школьного возраста.	2		
3.	Выявление проблем, связанных с дефицитом знаний, умений и навыков в области укрепления здоровья.	2		
<b>Тема 2.3. Ассортимент продуктов в питании детей школьного</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
1.	Основной ассортимент разрешенных и запрещенных продуктов питания для детей школьного возраста.	1		

возраста	2.	Принципы подбора продуктов для питания детей школьного возраста в разный временной период дня пребывания в ОУ. Особенности приготовления блюд для детей в возрасте от 7 до 17 лет.	1	
<b>Тема 2.4.</b> Принципы составления меню для детей школьного возраста	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Основы составления меню для детей школьного возраста, согласно всем требованиям (деление детей по возрастным группам, физиологическим потребностям ребенка в сутки, основному набору продуктов, временному промежутку дня)	1	
	2.	Техника расчета килокалорий, согласно физиологическим потребностям детей школьного возраста в сутки.	1	
	<b>Практические занятия</b>		<b>8</b>	
	1.	Решение задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для детей ДОУ с 1 года до 3 лет	2	
	2.	Решение задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для детей ДОУ с 3 до 7 лет	2	
	3.	Составление технологических карт для приготовления блюд ОУ для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, расчет сырья для приготовления блюд обеда ОУ для детей возрастной группы с 7 до 11 лет.	2	
	4.	Расчет сырья для приготовления блюд обеда ОУ для детей возрастной группы с 11 до 17 лет.	2	
	<b>Лабораторные работы</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление блюд меню обеда для детей возрастной группы с 7 до 11 лет.	2	
	2.	Приготовление блюд для меню обеда для детей возрастной группы с 11 до 17 лет.	2	
	<b>Контрольная работа №2.</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
	1.	Решение задач по теме «Приготовление блюд для лечебного, диетического питания».	1	
	2.	Расчет биологической, энергетической ценности блюда.	1	
	<b>Самостоятельные работы</b>		<b>20</b>	
Решение индивидуальных задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для школьников начальной школы (7-11 лет) Решение индивидуальных задач по расчету количества килокалорий продуктов для приготовления меню на неделю для школьников с 11 до 17 лет				
<b>Раздел 3.</b> <b>Организация</b> <b>диетического питания</b>			<b>29</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Организация диетического и лечебно-	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>2</b>
	1.	Нормативные документы, регулирующие организацию диетического и лечебно-профилактического питания. Требования, предъявляемые к диетическим столовым.	1	

профилактического питания				
<b>Тема 3.2.</b> Характеристика диет	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Общие понятия, применяемые в общественном питании. Услуги общественного питания (общие требования) Характеристика диет их назначения Порядок получения диетического и лечебно-профилактического питания.	1	
<b>Тема 3.3.</b> Технология приготовления блюд диетического (лечебного) питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
	1.	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания и обеспечение качества	1	
<b>Тема 3.4.</b> Технология приготовления блюд для диеты	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	Медико-биологические аспекты. Блюда из картофеля и овощей. Ассортимент. Технология приготовления.	1	
	2.	Медико-биологические аспекты. Холодные блюда и закуски. Ассортимент. Технология приготовления.	1	
	3.	Медико-биологические аспекты. Крупы и макаронные изделия. Ассортимент. Технология приготовления	1	
	4.	Медико-биологические аспекты. Блюда из яиц и творога. Ассортимент. Технология приготовления.	1	
	5.	Медико-биологические аспекты. Блюда из рыбы. Ассортимент. Технология приготовления.	1	
	6.	Медико-биологические аспекты. Блюда из мяса, мясопродуктов, птицы и кролика. Ассортимент. Технология приготовления.	1	
	<b>Лабораторное занятие</b>		<b>18</b>	
	1.	Составление диетического меню	2	
	2.	Расчёт биологической и энергетической ценности диетических блюд	2	
	3	Отработка приемов приготовления диетического блюда из картофеля и овощей	2	
	4	Отработка приемов приготовления холодных блюд и закусок	2	
	5	Отработка приемов приготовления блюд из круп и макаронных изделий	2	
	6	Отработка приемов приготовления диетических блюд из яиц и творога	2	
	7	Отработка приемов приготовления диетических блюд из рыбы	2	
	8	Отработка приемов приготовления диетического блюда из мяса	2	
	9	Отработка приемов приготовления диетического блюда из птицы и кролика	2	
	<b>Контрольная работа №3</b>		<b>1</b>	<b>3</b>

1.	Разработка рецептур и технологии продуктов лечебно-профилактического значения	1	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>1</b>	
<b>Самостоятельные работы</b>		<b>14</b>	
Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы (по вопросам к темам и параграфам учебных пособий). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, самостоятельная работа со «Сборниками рецептур» Составление отчета о лабораторной работе (записать рецептуру каждого блюда, указать выход готовых блюд, составить схему приготовления блюда, дать оценку качества приготовленных блюд)			
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>147</b>	
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>		<b>98</b>	
в том числе:			
лабораторные и практические занятия		60	
контрольные работы		5	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>		<b>49</b>	

### 3. Условия реализации программы профессионального модуля

#### 3.1. Минимальное материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды, плакаты, наглядные пособия.
- доска,
- муляжи нарезки полуфабрикатов,
- муляжи блюд,
- плакаты, таблицы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор,
- калькуляторы.

#### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017
2. Анфимова Н.А. Кулинария (12-е изд.) Издательский центр «Академия», 2017 г

Интернет ресурсы:

1. <http://www.educom.ru/ru/works/pitanie/1.pdf>
2. <http://pbprog.ru/databases/fooddoup1/1/3.php>
3. <http://ds-20balahna.edusite.ru/p66aa1.html>
4. <http://pbprog.ru/databases/foodschp/>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Уметь:</b> -разрабатывать ассортимент холодной и горячей кулинарной продукции: холодных закусок блюд и соусов, супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы для детей различных возрастных групп; -организовывать технологический процесс приготовления холодной и горячей кулинарной продукции: холодных закусок блюд и соусов, супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы для детей различных возрастных групп; -приготавливать холодную и горячую кулинарную продукцию, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;	Текущий контроль в форме: Входной контроль - тестирование Оперативный контроль - индивидуальный опрос; - фронтальный опрос; - тестирование в контрольных точках - экспертное наблюдение и оценка выполнения практического задания; - компьютерное моделирование технологического процесса приготовления диетических и детских блюд;

<p>-обеспечивать контроль безопасности готовой кулинарной продукции</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, супов и соусов, рыбного сырья, мяса и домашней птицы, гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, продуктов для сладких блюд и напитков;</p> <p>-технику обработки овощей, грибов, пряностей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки, молочных и жировых продуктов, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок, продуктов для сладких блюд и напитков;</p> <p>-способы минимизации отходов при подготовке продуктов;</p> <p>-температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров.</p> <p>-правила проведения бракеража;</p> <p>-способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>-требования к качеству готовых блюд;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p>	<p>Итоговый контроль по завершению курса в форме дифференцированного зачета</p> <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся;</p> <p>- формирование результатов итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы результатов текущего контроля.</p>
---	--