

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.Т. Мустафина
_____ 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 ДИЕТИЧЕСКОЕ, ДЕТСКОЕ И ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 011 «Диетическое, детское и школьное питание» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 011 «Диетическое, детское и школьное питание» рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 011 «Диетическое, детское и школьное питание» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гарраева

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 011 «Диетическое, детское и школьное питание» рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «28» 08 2020 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 ДИЕТИЧЕСКОЕ, ДЕТСКОЕ И ШКОЛЬНОЕ ПИТНИЕ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.011 Диетическое, детское и школьное питание» является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих и профессиональных компетенции.

1.1.1 Перечень Общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ВД.2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов

	и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	<p>рассчитывать рацион питания детей разного возраста;</p> <p>составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;</p> <p>готовить блюда для детского питания от 1 до 3 лет;</p> <p>рассчитывать рацион питания для различных диет;</p> <p>готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет</p>	<p>понятия детского и школьного питания;</p> <p>особенности организации производства детского и школьного питания;</p> <p>специальные методы технологической обработки для приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</p> <p>характеристика технологии приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</p> <p>основные элементы производственного контроля за работой пищеблока;</p> <p>составление меню для дошкольных учебных заведений;</p> <p>составление меню для школьных столовых;</p> <p>рассчитывать рацион питания для различных диет;</p> <p>составлять меню для диетических столовых;</p> <p>готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет;</p> <p>особенности организации производства диетического питания;</p>

		<p>специальные методы технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания;</p> <p>характеристика технологии приготовления блюд для различных диет;</p> <p>организацию питания диетических столовых.</p>
--	--	--

2. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	112
В т.ч. в форме практической подготовки	62
в том числе:	
Лекционные занятия	38
Лабораторные занятия	34
Практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные принципы питания детей от 1 до 3 лет.	Основные принципы питания детей от 1 до 3 лет.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1-1.5
	Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Соответствие калорийности рациона суточным энергозатратам. Качественная адекватность питания. Сбалансированное соотношение пищевых веществ. Режим питания.. Правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов. Особенности физиологического развития детей от 1 до 3 лет. Потребности детей от 1 до 3 лет в основных пищевых веществах и энергии. Принципы рационального питания детей 1-3 лет. Технология приготовления питания для детей от 1 до 3 лет	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
Раздел 2. Основные принципы питания детей дошкольного и школьного возраста.	Основные принципы питания детей дошкольного и школьного возраста.	14	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1-1.5
	Особенности физиологического развития детей дошкольного возраста (3 -7 лет). Соотношение белков, жиров и углеводов в пище ребёнка. Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии. Рациональное составление меню в детских дошкольных учреждениях. Режим питания детей. Объемы пищи, рекомендуемые дошкольникам. Контроль за правильной организацией питания детей в ДОУ. Основные принципы составления меню	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Особенности физиологического развития детей дошкольного возраста (3 -7 лет) Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии	2	
	Принципы рационального питания детей 3-7 лет, посещающие детские дошкольные учреждения (ДОУ).	2	
	Режим питания детей. Объемы пищи, рекомендуемые дошкольникам.	2	
	Основные принципы составления меню		
	Практические занятия	6	

	Практические занятия №1-2-3 Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.	6	
Раздел 3. Основные принципы питания детей школьного возраста.	Основные принципы питания детей школьного возраста.	16	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1-1.5
	Основные принципы питания детей школьного возраста. Рациональное питание школьников. Организация питания школьников. Изучив особенности потребностей организма детей школьного возраста, можно выявить основные аспекты рационального питания: 1. Адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергозатратам ребёнка. 2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам. 3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности. 4. Оптимальный режим питания. 5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности. 6. Учёт индивидуальных особенностей детей. 7. Обеспечение безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд. Основные элементы производственного контроля за работой пищеблока. Пищевые отравления и их профилактика.	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания.	2	
	Рациональное питание школьников. Организация питания школьников. Основные элементы производственного контроля за работой пищеблока. Пищевые отравления и их профилактика		
	Практические занятия	10	
	Практические занятия №4-5-6 Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.	6	
Практические занятия №7. Виды пищевых отравлений и способы их предотвращения	4		
Раздел 4.	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания	4	

Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.	Содержание учебного материала	4
	Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания. Технология приготовления блюд для основных диет.	2
	1. Понятия диетического питания, особенности организации производства диетического питания, основные термины, основы диетического питания. Специальные методов технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания.	2
Раздел 5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.	
	Содержание учебного материала	10
	Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания. Молоко и молочные продукты. Яичные продукты. Мясо и мясопродукты. Рыба и нерыбное водное сырье. Овощи и плоды. Крупы и макаронные изделия. Сахаристые и вкусовые продукты. Жировые продукты Консервы и концентраты. Минеральные воды.	2
	Основные функциональные свойства пищевых продуктов – молоко и молочные продукты, яичные продукты. Основные функциональные свойства пищевых продуктов – мясо и мясопродукты.	2
	Основные функциональные свойства пищевых продуктов – рыба и нерыбное водное сырье.	2
	Основные функциональные свойства пищевых продуктов – мука, отруби, хлеб, овощи и плоды. Основные функциональные свойства пищевых продуктов – крупы и макаронные изделия, сахаристые и вкусовые продукты.	2
	Основные функциональные свойства пищевых продуктов – жировые продукты, консервы и концентраты, минеральные воды.	2
	Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.	
Раздел 6. Характеристика номерных диет.	Содержание учебного материала	8
	Характеристика технологии приготовления блюд для диеты № 1,2,3. Характеристика технологии приготовления блюд для диеты № 4,5,6.	2
	Характеристика технологии приготовления блюд для диеты № 7,8,9.	2

	Характеристика технологии приготовления блюд для диеты № 10,11,12.	2	
	Характеристика технологии приготовления блюд для диеты № 13,14,15.	2	
	Практические занятия	12	
	Практические занятия №8-9-10. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.	6	
	Практические занятия №11-12-13. Составление рациона питания для различных диет.	6	
	Лабораторные работы	34	
	Лабораторные работа №1. Технология приготовления детского питания из овощей и фруктов.	4	
	Лабораторная работа №2. Технология приготовления детского питания из мяса и рыбы	6	
	Лабораторная работа №3. Приготовление супов, холодных блюд и закусок, овощных блюд.	6	
	Лабораторная работа №4. Приготовление блюд из круп и рыбы.	6	
	Лабораторная работа №5. Приготовление блюд из мяса и птицы.	6	
	Лабораторная работа №6. Приготовление блюд из творога и сладких блюд.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	Экзамен	6	
	Всего	112	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Проектор

Ноутбук

Стеллаж СТп

Стол кондитерский

Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит

Сотейник 0.86 л для индукционных плит

Сковорода 24 см для индукционных плит

Сковорода 28см для индукционных плит

Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм

Мерный стакан

Венчик

Миска нержавеющей сталь 25-28 см

Сито (для муки) 24 см

Подставка для разделочных досок

Лопатки силиконовые

Половник 0,3 л

Шумовка

Молоток для отбивания мяса

Блендер ручной погружной

Нож поварской Luxstahl «Chef»

Скалка

Кисть кондитерская

Скребок кондитерский твердый

Скребок кондитерский твердый с зубцами

Форма для тарталеток

Форма для кекса

Дуршлаг

Овощечистка

Терка четырехгранная

Емкость для специй

Емкость для сыпучих продуктов

Коврик силиконовый

Рукавица силиконовая

Форма для выпечки мини

Форма для выпечки средний

Форма для выпечки большой

Форма для выпечки прямоугольник

Ведро пищевое 8 л без крышки

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: тепловое оборудование лаборатории для демонстрации принципов воздействия нагревательных элементов на продукты питания.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с.
2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с.
5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
7. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
8. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
10. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
11. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

3.2.3. Дополнительная литература

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоение умения, усвоенные знания)	Общие и профессиональные компетенции (ОК,ПК)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Иметь практический опыт разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
контроле качества и безопасности	ОК 01-07, ОК 09, ОК10,	письменного/устного

готовой кулинарной продукции;	ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	опроса; тестирования;
Уметь рассчитывать рацион питания детей разного возраста;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
рассчитывать рацион питания для различных диет;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6	письменного/устного опроса; тестирования;

	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	
готовить блюда для детского питания от 1 до 3 лет;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет.	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
Знать понятия детского и школьного питания;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
характеристика технологии приготовления блюд для различных диет;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
специальные методы технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
особенности организации производства диетического питания;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
готовить блюда для диетического	ОК 01-07, ОК 09, ОК10,	письменного/устного

питания для различных номерных диет;	ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	опроса; тестирования;
готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
составлять меню для диетических столовых;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
рассчитывать рацион питания для различных диет;	ОК 01-07, ОК 09, ОК10, ОК 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.55	письменного/устного опроса; тестирования;
составление меню для дошкольных учебных заведений; составление меню для школьных столовых;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
основные элементы производственного контроля за работой пищеблока;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
специальные методы технологической обработки для приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;

характеристика технологий приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
особенности организации производства детского и школьного питания;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
особенности организации производства детского и школьного питания;	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;
организацию питания диетических столовых.	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5	письменного/устного опроса; тестирования;