

Министерство образования и науки Алтайского края
КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышения квалификации)

«Организация лечебно - профилактического питания»

Барнаул 2021

Согласовано
Зам. директора по ДО
Л.В. Иванютина
«18» марта 2021 г.

Утверждаю
Директор КГБПОУ «ААГ»
В.Ф. Косинова
«18» марта 2021 г.



Рассмотрена на заседании
Кафедры ресторанного бизнеса
А.А. Дунаева
«18» марта 2021 г.

Руководитель программы: Колесникова Надежда Павловна, преподаватель

Составители программы: Колесникова Надежда Павловна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая характеристика программы.....	4
2 Содержание программы.....	11
3 Оценка результатов освоения программы	16
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	21
5 Оценочные материалы	24

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Организация лечебно - профилактического питания».

Программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный план, учебно-тематический план, календарный учебный график, содержание разделов программ с кратким описанием тематики, оценку результатов освоения программы, условия реализации программы, формы аттестации и оценочные материалы для обучающихся.

1.2 Цель реализации программы

Совершенствование и получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности необходимых для профессиональной деятельности техника-технолог, повара.

1.3 Планируемые результаты обучения

Характеристика профессиональной деятельности обучающихся

Уровень квалификации – техник-технолог, повар.

Требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы:

Специалист должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. 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

Специалист должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

Характеристика нового вида профессиональной деятельности, трудовых функций

Программа направлена на формирование и развитие ***трудовых функций повара:***

А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий:

Трудовые действия

Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара

Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара

Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара

Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара

Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара

Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара

Приготовление блюд из яиц по заданию повара

Приготовление блюд из творога по заданию повара

Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара

Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара

Приготовление горячих напитков по заданию повара

Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара

Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара

Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара

Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара

Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара

Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара

Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации

Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара

Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара

Необходимые умения:

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения

Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству

Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям

Правила и технологии расчетов с потребителями

Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания

Необходимые знания:

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара

Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий

Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда

Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его

Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты

Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос

1.4 Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение

К освоению программы допускаются лица, получающие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование, лица, имеющие среднее профессиональное образование и (или) высшее образование.

1.5 Форма обучения

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

1.6 Трудоемкость программы

Максимальная учебная нагрузка обучающихся – 36 часов.

Внеаудиторная самостоятельная работа – 16 часов.

Практическая работа – 4 часов.

1.7 Выдаваемый документ

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1. Основы лечебно-профилактического питания.	12	4	8	6	-	2	
Тема 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.	16	8	8	6	-	2	
Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.	6	4	2	2	-	-	
Итоговая аттестация	2		2			2	ДЗ ¹
Всего	36	16	20	14	-	6	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

¹Дифференцированный зачет.

2.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
				Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
1	2	3	4	5	6	7	

Тема 1. Основы лечебно-профилактического питания.	12	4	8	6	-	2	
Тема 1.1 Основы организации и проведения лечебно-профилактического питания.	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.2 Характеристика диет.	6	4	2	2	-	-	
Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2	-	2	ПЗ ²
Тема 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.	16	8	8	6	-	2	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.2. Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.3 Технология приготовления диетических блюд.	4	-	4	2	-	2	ПЗ ²
Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.	6	4	2	2	-	-	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации.	6	4	2	2	-		
Итоговая аттестация	2	-	2		-	2	ДЗ ¹
Всего	36	16	20	14	-	6	

*) Возможность проведения аудиторных занятий с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

- 1 Дифференцированный зачет.
- 2 Практическое занятие.

2.3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения ¹	Наименование раздела, темы
Первый день	Тема 1. Основы лечебно-профилактического питания.
	Тема 1.1 Основы организации и проведения лечебно-профилактического питания.
Второй день	Тема 1.2 Характеристика диет.
Третий день	Тема 1.3 Характеристика меню.

Четвертый день	Практическое занятие №1 работа по теме: Диета №1, диета №4. Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда.
Пятый день	Тема 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.
	Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.
Шестой день	Тема 2.2. Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.
Седьмой день	Тема 2.3 Технология приготовления диетических блюд.
Восьмой день	Практическое занятие №2. Составление технологических карт для диеты с №1 по №5, согласно заранее составленного меню.
Девятый день	Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.
	Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации.
Десятый день	Итоговая аттестация : дифференцированный зачет. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации.

¹⁾Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

2.4. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Организация лечебно - профилактического питания

Цель: формирование у будущего специалиста-технолога общественного питания научного мировоззрения об организации лечебно-профилактического и здорового питания и средствах его обеспечения с учетом действующего Законодательства РФ и в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 22.04.2014 № 384; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н.

Задачи:

- изучение основ рационального питания;
- процессов пищеварения в организме и их физиологической роли;

- процессов всасывания и усвоения пищевых веществ;
- изучение питательной и биологической ценности основных пищевых продуктов;
- количественной и качественной характеристик питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека,
- состава рационов и принципов рационального, лечебно-профилактического питания и диетического питания.

Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы обучающиеся должны:

Знать:

- физиологическую роль основных веществ пищи;
- влияние пищевых веществ на состояние органов пищеварения и функции организма;
- потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность;
- пищевую и биологическую ценность продуктов питания;
- требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека;
- основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания.

уметь:

- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами;
- составлять расчет сырья и калорийности;
- выбирать способы и виды тепловой обработки и технологического процесса;
- составлять диет-меню.

Структура и содержание рабочей программы

Общая трудоемкость программы составляет 36 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 16 часов, практические занятия – 4 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
Лекции	Лабораторные работы			Практические занятия, семинары	Формы контроля		
1	2	3	4	5	6	7	
Тема 1. Основы лечебно-профилактического питания.	12	4	8	6	-	2	
Тема 1.1 Основы организации и проведения лечебно-профилактического питания.	2	-	2	2	-	-	
Тема 1.2 Характеристика диет.	6	4	2	2	-	-	
Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2	-	2	ПЗ ²
Тема 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.	16	8	8	6	-	2	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.2. Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании.	6	4	2	2	-	-	
Тема 2.3 Технология приготовления диетических блюд.	4	-	4	2	-	2	ПЗ ²
Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.	6	4	2	2	-	-	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условий хранения готовой продукции и сроки её реализации.	6	4	2	2	-		
Итоговая аттестация	2	-	2		-	2	ДЗ ¹
Всего	36	16	20	14	-	6	

Тема 1. Основы лечебно-профилактического питания.

Тема 1.1 Основы организации и проведения лечебно-профилактического питания

Значение лечебно-профилактического питания. Основные принципы лечебного питания. Тактика диетотерапии. Назначение и характеристика основных диет по видам щажения. Организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях. Режим питания больных. Организация лечебного питания. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи. Витаминизация пищи аскорбиновой кислотой. Организация диетического питания на промышленных предприятиях. Пектин в лечебном питании. Молоко в лечебно-профилактическом питании. Правила выдачи лечебно-профилактического питания.

Тема 1.2 Характеристика диет

Характеристика диет №0-№14, назначение, цель, калорийность, химический состав. Показание, цель, блюда, исключения или ограничения диет.

Самостоятельная работа обучающихся

1. Подготовить конспект «Наиболее часто встречающиеся диеты за последние 5 лет».

Тема 1.3 Характеристика меню

Понятие «меню» и правила составления меню. Особенности оформления меню. Характеристика меню. Выбор сырья, температурного режима и режима питания. Анализ меню санатория АО «Белокуриха». Предложение по улучшению дизайна и примеры разработки меню санатория АО «Белокуриха».

Практические занятия

Практическое занятие №1 работа по теме: Диета №1, диета №4. Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда.

Тема 2. Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.

Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья

Механическая кулинарная обработка включает следующие процессы: размораживание продуктов; удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовить презентации по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки используемые в лечебно-профилактическом питании».

Тема 2.2 Формирование рационов питания, использование специализированных продуктов и видов их обработки для приготовления блюд в лечебно-профилактическом питании

Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд.

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовить презентации по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки используемые в лечебно-профилактическом питании».

Тема 2.3 Технология приготовления диетических блюд

Технологический процесс приготовления пищи состоит из ряда последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации. Он включает: первичную обработку продуктов, называемых сырьем, в результате которой получается полуфабрикат; приготовление готовой к потреблению продукции путем тепловой обработки или других кулинарных приемов; ее порционирование, оформление и выдачу.

Практические занятия

Составление технологических карт для диеты с №1 по №5, согласно заранее составленного меню.

Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.

Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации

Проверка качества готовых диетических блюд, заполнение бракеражного журнала, состав бракеражной комиссии. Условия и сроки реализации готовой продукции, температурный режим отпуска.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить таблицу «Сроки реализации блюд в лечебно-профилактическом питании».

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Формы аттестации

Текущий контроль знаний, обучающихся проводится преподавателем, ведущим занятия в учебной группе, на протяжении всего обучения по программе. Текущий контроль знаний включает в себя наблюдение преподавателя за учебной работой обучающихся и проверку качества знаний, умений и навыков, которыми они овладели на определенном этапе обучения посредством выполнения упражнений на практических занятиях и в иных формах, установленных преподавателем.

Итоговая аттестация - процедура, проводимая с целью установления уровня знаний, обучающихся с учетом прогнозируемых результатов обучения и требований к результатам освоения образовательной программы, проводится в форме дифференцированного зачета.

Для проведения итоговой аттестации программы разработаны оценочные материалы.

Оценочные материалы для дифференцированного зачета соответствуют целям и задачам программы подготовки специалиста, учебному плану и обеспечивают оценку качества общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых обучающимся.

3.2. Оценка результатов освоения программы

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Предмет оценивания (компетенции)	Объект оценивания (навыки)	Показатель оценки (знания, умения)	Форма контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных	Знать: – физиологическую роль основных веществ пищи; – влияние пищевых веществ на состояние органов	Тестирование, наблюдение фронтальный опрос, проверка выполненных заданий по самостоятельному

<p>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</p>	<p>блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственно й (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 сельскохозяйственно й (домашней) птицы</p>	<p>пищеварения и функции организма; – потребность организма человека в питательных веществах и их биологическая ценность; – пищевую и биологическую ценность продуктов питания; – требования к составлению рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; – основные принципы рационального лечебно-профилактического и диетического питания. уметь: – осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; – пользует</p>	<p>изучению, решение ситуационных задач, экспертная оценка выполнения практического занятия, заданий по самостоятельной работе</p>
---	---	--	--

		бся нормативными документами; – составлять расчет сырья и калорийности; – выбирать способы и виды тепловой обработки и технологическог о процесса; – составлять диет-меню.	
--	--	---	--

3.3. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется преподавателем в процессе оценки тестов, практических занятий, лабораторных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Критерии оценки для теста:

Оценка	Критерии
«Отлично»	85 – 100 % правильных ответов
«Хорошо»	70 – 84 % правильных ответов
«Удовлетворительно»	55 – 69 % правильных ответов
«Неудовлетворительно»	< 55 % правильных ответов

Критерии оценки качества выполнения практического задания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с практическими задачами и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, правильно применяет теоретические знания при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, допущены ошибки, которые оказали существенное влияние на итоговые показатели.

Критерии оценки качества выполнения дифференцированного зачета.

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который демонстрирует высокий уровень усвоения материала, предусмотренного программой; демонстрирует уровень знаний и умений, позволяющих решать типовые ситуационные задачи; владеет научной терминологией согласно темам; обоснованно, четко, полно излагает ответ; отвечает на дополнительные вопросы; обладает достаточно высоким уровнем информационно - коммуникативной культуры; при ответе на вопросы по зачетной теме не допускают ошибок и неточностей в изложении материала.

Оценка «хорошо» ставится обучающему, который показывает прочные знания материала, предусмотренного программой; допускает неточности в обоснованности ответа при решении типовых ситуационных задач; владеет научной терминологией согласно темам; отвечает на дополнительные вопросы; при ответе на вопросы по зачетной теме допускает неточности в изложении материала.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, который показывает знания только основного программного материала; в научной терминологии согласно темам допускает ошибки; допускает ошибки в обоснованности ответа при решении ситуационных задач; при ответе на дополнительные вопросы допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который: показывает фрагментарные знания основного программного материала; не владеет всей научной терминологией; демонстрирует обрывочные знания теории и практики по материалу; не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа;

- умение аргументировать ответ;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

4 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1 Материально-технические условия

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудование, программного обеспечения
Учебная аудитория	Лекция	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Практические занятия/Лабораторные занятия	Персональные компьютеры, с программным обеспечением Microsoft Office Excel; оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.
Учебная кухня ресторана Мастерская: 2. по компетенции Поварское дело	Итоговая аттестация	Комплект нормативной документации. Оборудование учебной кухни ресторана/мастерской по компетенции Поварское дело: пароконвектомат, плита индукционная, гриль сковорода для индукционных плит, планетарный миксер, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки,

		фритюрница, слайсер, настольная вакуумно-упаковочная машина.
--	--	--

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2018 - 400с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб. / А.Т.Васюкова, А.А.Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2017. – 496с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.-15 с.[Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.- 16 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.-11с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.- 15 с. [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный;
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ, 2014. –28 с. [Электронный ресурс]. - <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
6. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с. [Электронный ресурс].- <http://www.creative-chef.ru>, свободный;
7. Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 с изм. и дополнениями) [Электронный ресурс]. -<http://www.creative-chef.ru>, свободный.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. Ананина В. А. и др., под ред. Ф. Л. Марчука.-М.: Хлебпродинформ, - Ч. 1-8.1996-2017.

Интернет-ресурсы:

1. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
2. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
3. Федерация ресторатов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
4. «Гастрономъ» — кулинарный портал [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>;

4.3 Кадровые условия

Кадровое обеспечение программы осуществляется преподавателями ПЦК (кафедры) ресторанного бизнеса КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства», имеющими высшее профессиональное образование и стаж работы не менее 1 года.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания для текущей аттестации

Тема 1 Основы диетического питания.

Задание №1: Практическое занятие №1 работа по теме: Диета №1, диета №4. Составить меню рассчитать энергетическую, биологическую ценность блюда.

Цель: научиться составлять меню для лечебного питания.

Материально–техническое оснащение: сборник рецептур, раздаточный материал.

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Заполните представленные таблицы.

Задание 1. Ответить на вопросы:

1. Дайте определение диетам с №1 по №4.
2. Что такое лечебное питание?

Задание 2. Форма для составления меню.

Наименование лечебного учреждения _____

Утверждаю: _____
Руководитель учреждения

План-меню № _____

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

Но- мер по по- ряд- ку	Блюдо и гарнир				Количе- ство
	наименование и краткая характеристика	код	номер блюда по сборнику рецеп- тур, по ТТК, СТП	выход одного блюда, г	
1	2	3	4	5	6

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая)

Зав.производством (шеф-повар).....

Условия выполнения задания:

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор

Тема 2 Приготовление блюд для лечебно-профилактического питания.

Задание №2: Практическое занятие №5. Составление технологических карт для диеты с №1 по №5, согласно заранее составленного меню.

Цель: научиться составлять технологические карты для диеты с №1 по №5.

Материально–техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал.

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Заполните представленные таблицы.

Задание 1. Составить технологические – карты, на ранее разработанное меню.

Наименование лечебного учреждения _____

Утверждаю: _____
Руководитель учреждения
Карточка-раскладка № _____

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав				Стоимость
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	

Вес готового блюда:						
---------------------	--	--	--	--	--	--

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая)

Зав.производством (шеф-повар).....

Бухгалтер.....

Условия выполнения задания:

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор

Задание №6: Практическое занятие №6. Составление технологических карт для диеты с №6 по №15, согласно заранее составленного меню.

Цель: научиться составлять технологические карты для диеты с №6 по №15.

Материально–техническое оснащение: сборник рецептов, раздаточный материал.

Инструкция выполнения практической работы:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Заполните представленные таблицы.

Задание 1. Составить технологические – карты, на ранее разработанное меню.

Наименование лечебного учреждения _____

Утверждаю: _____

Руководитель учреждения

Карточка-раскладка № _____

Наименование блюда _____

Показание к применению _____

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав				Стоимость
			Белки, Г	Жиры, Г	Углеводы, Г	Калорийность, ккал	
Вес готового блюда:							

Врач-диетолог (медицинская сестра диетическая)

Зав.производством (шеф-повар).....

Бухгалтер.....

Условия выполнения задания:

Место (время) выполнения задания: учебная аудитория.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Вы можете воспользоваться:

- раздаточный материал;
- нормативная документация;
- калькулятор

Задания для дифференцированного зачета

1. Диета №12 назначается при:
 - ✓ заболеваниях ЦНС;
 - заболеваниях крови
2. Диета №11 назначается больным:
 - ✓ туберкулезом
 - инфекционными заболеваниями
3. Вес Нетто продуктов составляет:
 - ✓ вес после холодной обработки
 - вес без холодной обработки
4. Производственный контроль на пищеблоке проводит:
 - ✓ диетсестра
 - шеф-повар
 - работник Роспотребнадзора
5. Ежедневное меню раскладка составляется:
 - ✓ диетсестрой
 - ✓ шеф-поваром
 - администрацией
 - кладовщиком
6. Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:
 - ✓ главным врачом
 - бухгалтером
 - дежурным врачом
7. Принципы диетотерапии при заболеваниях ЖКТ:
 - ✓ дробное питание
 - ✓ малый объем порций
 - горячее питание
 - холодное питание
8. Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится:
 - ✓ бракеражной комиссией
 - бухгалтером по питанию
 - старшими медсестрами
9. За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:
 - ✓ диетсестра
 - шеф-повар
10. Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:
 - ✓ I и II категории
 - тощее
11. Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:
 - ✓ оливковое
 - ✓ льняное
 - подсолнечное
12. Вид каши исключаемые из питания при заболеваниях кишечника:

- манная молочная
 - овсяная молочная
 - ✓ кукурузная молочная
13. Готовность блюд из рыбы определяется по:
- времени готовки
 - ✓ отсутствию розоватого цвета мяса у кости.
- 14.Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:
- 10 суток
 - ✓ 3-е суток
 - 5-ро суток
15. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:
- ✓ 2 часа
 - 3 часа
 - 6 часов
16. В лечебно- профилактических рационах следует увеличивать пищевые факторы, содержащие:
- ✓ витамины группы В
 - ✓ витамин С
 - ✓ калий
 - поваренную соль
 - эфирные масла
 - жиры
 - пряности
17. Для приготовления лечебно-профилактических рационов применяют следующие способы тепловой обработки:
- жаренье основным способом
 - жаренье на гриле
 - ✓ варка на пару
 - пассерование
 - ✓ СВЧ-нагрев
 - жаренье во фритюре

Время выполнения задания – 45 мин.

Оборудование: нет