

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

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**(общеразвивающая)**  
**«Концепция современной диетологии»**

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.....	6
3 Оценка результатов освоения программы.....	12
4 Организационно-педагогические условия реализации программы.....	16
5 Оценочные материалы .....	18

# 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

## 1.1 Пояснительная записка

Настоящая программа представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации программы дополнительного профессионального образования «Концепция современной диетологии».

Программа разработана в соответствии с:

-Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства Просвещения РФ № 196 от 9 ноября 2018 года «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Программа включает пояснительную записку, основные требования к результатам освоения содержания программы, учебный 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

Формирование знаний и развитие творческих способностей детей и взрослых в области современной диетологии и удовлетворение их индивидуальных потребностей в интеллектуальном и эстетическом совершенствовании.

## 1.3 Планируемые результаты обучения

**Программа направлена на формирование и развитие следующих компетенций:**

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Категория обучающихся и требования к уровню подготовки поступающего на обучение**

К освоению программы допускаются любые лица без предъявления требований к уровню образования.

#### **1.5. Форма обучения**

Очная форма обучения с частичным применением дистанционных образовательных технологий.

#### **1.6. Трудоемкость программы**

Максимальная учебная нагрузка – 26 часов;

самостоятельное обучение – 6 часов;

обязательная аудиторная работа – 20 часа.

#### **1.7 Выдаваемый документ**

Лица, освоившие образовательную программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают сертификат.

## 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	
<b>Тема 1. Основы диетического питания</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2. Приготовление блюд для диетического питания</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>							<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	

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

<sup>1</sup> Дифференцированный 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	
<b>Тема 1. Основы диетического питания.</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	
Тема 1.1 Основы концепции современной диетологии. Виды щажения и назначение. Система стандартных диет	2	-	2	2			
Тема 1.2 Характеристика основных диет.	4	2	2	2			

Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2		2	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Тема 2. Приготовление блюд для диетического питания.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	4		4	2		2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 2.2 Технология приготовления диетических блюд для диет №1-№15	4	2	2	2			
<b>Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации.	8	2	6	2		4	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	

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

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### 2.3 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Период обучения <sup>1</sup>	Наименование раздела, темы
Первый день	<b>Тема 1. Основы диетического питания.</b>
	Тема 1.1 Основы диетического питания. Виды щажения и назначение. Система стандартных диет
Второй день	Тема 1.2 Характеристика основных диет. Система стандартных диет №1-№15
Третий день	Тема 1.3 Характеристика меню.
Четвертый день	Практическое занятие №1. Составление меню по диетам с 1 по 5.
Пятый день	<b>Тема 2. Приготовление блюд для диетического питания.</b>
	Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.
Шестой день	Тема 2.2 Технология приготовления диетических блюд.
Седьмой день	Практическое занятие №2. Составление технологических карт для диеты с 1 по 5, согласно заранее составленного меню.
Восьмой день	<b>Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.</b>
	Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации.
Девятый день	Практическое занятие №3. Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для диетического питания по заданию преподавателя.

<sup>1)</sup>Даты обучения будут определены при наборе группы на обучение.

## 2.4 Рабочая программа «Концепция современной диетологии»

**Цель:** состоит в формировании у студентов комплекса теоретических знаний и понимания практики применения основных систем, теорий, концепций и диет в деятельности предприятий питания для удовлетворения потребительского спроса и расширения ассортимента предлагаемых услуг в высоко конкурентной рыночной среде с учетом действующего Законодательства РФ.

### **Задачи:**

- изучение основных теоретических положений ряда теорий и концепций питания, которые так или иначе могут быть использованы в деятельности предприятий питания;
- формирование знания по конструированию ассортиментной политики, линейки дополнительных услуг, основанных на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- обоснование возможности построения собственного дела в индустрии быстрого питания, основанного на использовании интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование умения этичного использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания;
- формирование навыка и принципов культурного и этического использования интереса потребителей к системам и концепциям, диетам питания в индустрии быстрого питания.

### **Требования к результатам освоения программы**

*В результате освоения программы обучающиеся должны:*

#### ***Знать:***

- основные принципы диетического и лечебного питания;
- цели и виды щажения;
- характеристику диет;
- способы тепловой обработки;
- технологию приготовления блюд;
- условия и сроки реализации.

#### ***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 26 часов, из них внеаудиторная самостоятельная работа - 6 часов, практические занятия – 20 часов.

Наименование раздела, темы	Учебная нагрузка, час.						
	Максимальная	в том числе					
		Самостоятельная работа	Аудиторная*	из них			
1	2	3	4	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия, семинары	Формы контроля
<b>Тема 1. Основы диетического питания.</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	-	<b>2</b>	
Тема 1.1 Основы концепции современной диетологии. Виды щажения и назначение. Система стандартных диет	2	-	2	2			
Тема 1.2 Характеристика основных диет.	4	2	2	2			
Тема 1.3 Характеристика меню.	4	-	4	2		2	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Тема 2. Приготовление блюд для диетического питания.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	
Тема 2.1 Механическая кулинарная обработка сырья.	4		4	2		2	ПЗ <sup>2</sup>
Тема 2.2 Технология приготовления диетических блюд для диет №1-№15	4	2	2	2			
<b>Тема 3. Хранение и реализация готовых блюд.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>	
Тема 3.1 Проверка качества готовых диетических блюд. Условия хранения готовой продукции и сроки её реализации.	8	2	6	2		4	ПЗ <sup>2</sup>
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	<b>ДЗ<sup>1</sup></b>
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	

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

<sup>1</sup> Дифференцированный зачет.

<sup>2</sup> Практическое занятие.

### Тема 1. Основы диетического питания.

#### Тема 1.1 Основы диетического питания. Виды щажения и назначение. Система стандартных диет.

Характеристика современной диетологии. Основы диетического питания: осо-

бенности, принцип, выбор. Виды щажения и назначение, физико-химические изменения белков, жиров, углеводов, красящих веществ, при тепловой кулинарной обработке. Система стандартных диет в соответствии с Приказом МЗ РФ № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» введена новая номенклатура диет (система стандартных диет), которая строится по принципу химического состава и объединяет ранее применявшиеся диеты номерной системы (диеты № 1–15).

### **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.**

Характеристика меню. Выбор сырья, температурного режима и режима питания. Составлении меню с учетом ряда факторов:

- спрос посетителей на тот или иной вид продукции;
- тип и класс предприятия,
- ассортиментный минимум;
- сезонность продуктов;
- разнообразие блюд по дням, продуктам и способам обработки;
- наличие сырья на складе;
- квалификационный состав исполнителей;
- время начала работы зала;
- наличие специализированного оборудования и др.

*Практическое занятие*

1. Практическое занятие №1. Составление меню по диетам с 1 по 5.

## **Тема 2. Приготовление блюд для диетического питания.**

### **Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка сырья.**

Подбор продуктов по ранее разработанным диетам. Механическая кулинарная обработка сырья, используемого для приготовления диетических блюд. Требования к кулинарной обработке продуктов.

*Самостоятельная работа обучающихся*

1. Подготовить презентаций по темам: «Холодные закуски, супы, соусы, вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки».

## **Тема 2.2 Технология приготовления диетических блюд.**

Особенности технологии приготовления лечебных блюд. Технология приготовления, оформление, порционирование, отпуск блюд.

*Практическое занятие*

1. 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. Контроль качества диетического питания. хранения диетической продукции, сроки реализации. Изучение нормативной документации.

1. Составить таблицу «Сроки реализации готовой продукции».

*Самостоятельная работа обучающихся*

Проведение бракеража кулинарных блюд и кондитерских изделий для диетического питания по заданию преподавателя.

Итоговая аттестация: дифференцированный зачет.

### 3. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Формы аттестации

**Текущий контроль знаний**, обучающихся ведется на каждом занятии в форме педагогического наблюдения за правильностью выполнения практических работ; успешность освоения материала проверяется в конце каждого занятия путем итогового обсуждения, анализа выполненных работ.

**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.

<b>Предмет оценивания (компетенции)</b>	<b>Показатель оценки (знания, умения)</b>	<b>Методы оценки</b>
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особен-	<b>знать:</b> Основные положения рассматриваемых концепций, их отличия; методы и приемы философского анализа проблем; основы маркетинга. <b>уметь:</b> правильно оценивать плюсы и минусы рассматриваемых концепций; самостоятельно анализировать литературу, получать и обрабатывать информацию. <b>владеть:</b> навыками критического восприятия информации; мето-	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся И других видов текущего контроля.

<p>ностей социального и культурного контекста.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>дами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.</p>	
--	--	--

### 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
	Практические занятия	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор. Дидактический раздаточный материал.
	Промежуточная и итоговая аттестация	Персональный компьютер, с программным обеспечением Microsoft Office Power Point, мультимедиапроектор. Дидактический раздаточный материал.

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

*Основные 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.: Стандартиформ, 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. 1-8.1996-2016.
  9. 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.
  10. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции - 242с.
  12. 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:
  13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  14. 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).
  15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
20. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
21. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
22. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
23. Анфимова Н.А. Кулинария: Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016 - 400с.
24. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учеб./ А.Т.Васюкова, А.А. Славенский, Д.А.Куликов.– М.: ИТК Дашков и К, 2016. – 496с.

*Дополнительные источники:*

1. Диетическое питание. - М.: Вече, 2016. - 384 с
  2. Диетическое питание при гипертонии. - М.: Феникс, 2016. - 160 с
  3. Диетическое питание. - М.: Харвест, 2017. - 266 с
  4. Лаптенко, Л. В. Диетическое питание / Л.В. Лаптенко. - Москва: СПб. [и др.] : Питер, 2017. - 254 с.
  5. Маршак, М. С. Диетическое питание / М.С. Маршак. - М.: Медицина, 2018. - 484 с.
- Мельников, Илья Диетическое питание и диеты / Илья Мельников. - Москва: ИЛ, 2018. - 234 с.

*Интернет-ресурсы:*

25. Ассоциация кулинаров России [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.dreamchef.ru>
26. Альянс Профессионалов Индустрии Питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.apfi.ru/alliance/members/akr>;
27. Федерация рестораторов и отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>;
28. «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.

#### Практическое занятие №2 .

Задания:

1. Изучить перечень, структуру и содержание, а так же требования к оформлению и разработке основных документов, необходимых в лечебном и диетическом питании для приготовления пищи на кухне и выдаче её в медицинские отделения.
2. Оформить карточки-раскладки и сделать расчет продуктов для приготовления 6 порций выбранных блюд и закусок.
3. Оформить сырьевую ведомость.
4. Организовать рабочие места в лаборатории приготовления пищи.
5. Отработать технологию приготовления закусок и супов в лечебном и диетическом питании, согласно поставленным задачам.
6. Оценить качество готовых блюд, закусок по органолептическим показателям и заполнить бракеражный лист.

#### Методические указания

1. Правила оформления документации.

Основным документом для приготовления пищи на кухне и выдачи её в медицинские отделения больниц является меню-раскладка, при составлении которой исходят из: 1) картотеке блюд; 2) 7-дневного планового меню; 3) сводного порционника.

Картотека блюд. На каждое блюдо составляют карточки-раскладки (табл.№1), в которых указывают рецептуру, химический состав и энергоценность массы нетто продуктов, выход и ориентировочную стоимость блюда. На оборотной стороне карточки приводят технологический процесс приготовления блюда. Составляют карточки на основе сборников рецептов диетических блюд и пособий по лечебному питанию с поправками, обусловленными местными условиями и практикой. Карточки изготавливают в двух экземплярах (один хранится у диетсестры, другой в бухгалтерии) и утверждают у главного врача. Следует нумеровать (шифровать) карточки. Шифр состоит из буквы, обозначающей группу блюд (А-первые блюда; Б-мясные блюда; В-рыбные блюда; Г-из яиц и т.д.), и цифры, указывающей порядковый номер в группе. Целесообразно дополнить химический состав блюд в картотеках данными о содержании основных витаминов и минеральных веществ.

2. Оформление карточки-раскладки на каждое блюдо, согласно выбранному заданию

Утверждаю: \_\_\_\_\_  
Руководитель учреждения

КАРТОЧКА-РАСКЛАДКА N

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 .....

Оборот карточки

### Технология приготовления

---



---



---



---

Разработчик: \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

### Практическое занятие №3

**ТЕМА: Составление и оформление плана-меню.**

**Цель работы:** научиться оформлять плана-меню.

#### 1. Изучите методические рекомендации по выполнению работы

Меню - это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода и цены.

В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Документ составляется в единственном экземпляре за несколько дней до момента приготовления того или иного блюда. В плане-меню указывается полное наименование приготавливаемого блюда, номер согласно специальным карточкам или же Сборнику рецептов, а так же количество блюд, намеченных к приготовлению.

**Требования к оформлению меню** состоят, прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия.

*Первым этапом* оперативного планирования на предприятии общественного питания является составление планового меню. Наличие планового меню дает возможность обеспечить разнообразие блюд по дням недели, избежать повторений одних и тех же блюд, обеспечить четкую организацию снабжения производства сырьем и полуфабрикатами, своевременно направляя заявки на оптовые базы, промышленные предприятия, правильно организовать технологический процесс приготовления пищи и труд работников производства. В плановом меню указывается ассортимент и количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады. При составлении планового меню учитываются квалификация поваров, потребительский спрос, возможности снабжения сырьем и сезонность сырья, техническое оснащение предприятия. *Вторым и основным этапом* оперативного планирования является составление плана-меню.

План-меню составляется заведующим производством или техником-технологом накануне планируемого дня (не позднее 15 ч) и утверждается директором предприятия. В нем приводятся наименования блюд, номера рецептур и количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями с учетом потребительского спроса.

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой продукции, рекомендованный для предприятий общественного питания в зависимости от его типа и вида предоставляемого рациона, наличие сырья и его сезонность. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) - это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, ха-

рактрных для различных предприятий общественного питания (ресторанов, столовых, кафе и т. д.).

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых приведен в табл. 1.

№	Наименование блюд и изделий	Ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для столовых со свободным выбором блюд				
		для общедоступных столовых			для столовых при учреждениях	
		завтрак	обед	ужин	завтрак	обед
1	Холодные блюда и закуски: из рыбы; из мяса и мясных гастрономических продуктов; из домашней птицы; салаты и винегреты	3	4	3	3	4
2	Молоко и молочнокислые продукты: сыры; масло сливочное; молоко, кефир, простокваша, ряженка	3	3	3	3	3
3	Супы: прозрачные {бульоны с пирожками, кулебяками, профит ролями и др.); заправочные (борщи, щи, рассольники и др.); молочные (с крупами, макаронными изделиями, овощами); холодные супы (окрошки, борщи, свекольники, ботвинья): сладкие супы из ягод и фруктов		3	1		2
4	Вторые горячие блюда: рыбные, мясные, из домашней птицы, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, из яиц и творога, мучные	2	5	3	2	4
5	Сладкие блюда: компоты, кисели, муссы, желе, фрукты и ягоды натуральные	1	2	1	1	2
6	Горячие напитки: чай, кофе, какао	2	2	2	2	1
7	Холодные напитки (собственного производства): из лимонов, апельсинов, ягод и фруктов; соки	1	2	1	1	1
8	Мучные кулинарные- и кондитерские изделия: кулебяки, пирожки печеные, жареные с разными начинками, булочки, сдобы, пирожные	4	5	3	3	4

Количество отдельных видов блюд каждой группы, напитков и мучных кондитерских изделий устанавливается в плане-меню на основе прошедшего

опыта работы предприятия, с учетом характера потребительского спроса. Форма плана-меню приведена ниже (**Приложение1**).

**При составлении перечня меню придерживайтесь простых правил:**

1. Наименования блюд пишите четко, исключайте сокращения в названиях. Оно должно быть четко отпечатано на хорошей бумаге. Нужно правильно подобрать размер шрифта, пробелы между буквами и словами.

2. В меню должна содержаться четкая информация о предприятии - его наименование, конкретная дата, список блюд, выход порции в граммах и цена. Ставьте подписи директора, зав. производством, экономиста по ценам, которые заверьте печатью предприятия.

3. Все блюда в меню пишите в последовательности, соответствующей порядку приема пищи. Фирменные и порционные блюда в общем меню выделите в особый раздел. Количество блюд и напитков берите в соответствии с ассортиментным минимумом. Лучше включайте больше сезонных блюд.

4. Все блюда в списке должны быть в наличии в течение всего времени работы предприятия. При составлении меню смотрите, чтобы оно было разнообразным по видам сырья (рыба, мясо, овощи), а также по способу тепловой обработки (отварные, жареные, тушеные, запеченные продукты). Гарнир правильно сочетайте с мясом, рыбой и т.д.

5. Учитывайте сезонность потребления. В меню всю продукцию располагайте от менее острой к более острой. Соблюдайте очередность блюд. Сначала пишите продукты припущенные, вареные, а затем жареные и тушеные. Учитывайте порядок расположения закусок в меню в зависимости от очередности подачи.

6. Первыми указывайте холодные закуски — овощные, рыбные, мясные. Затем пишите горячие закуски, первые блюда (бульоны, горячие супы, пюреобразные, холодные), вторые блюда (рыбные, мясные, из овощей, яиц, молочных продуктов, мучные).

Учитывайте порядок написания в зависимости от технологии приготовления и подачи.

7. Основными показателями при составлении **плана-меню**, являются следующие позиции:

Наименование блюда.

Номер рецептуры блюда.

Количество блюд которое планируется к приготовлению. Срок приготовления отдельных партий блюд с учетом потребительского спроса и графика реализации блюд по часам работы предприятия общественного питания. Фамилия повара, ответственного за приготовление блюда.

8 Обязательным условием при составлении плана является – ассортимент разнообразных блюд по дням недели, широкий выбор блюд для посетителей на каждый день в пределах ассортимента.

9. Не допускается сокращение количества наименований блюд и закусок, предусмотренных при составлении Плана-Меню. Допускается расширение ассортимента блюд в **План-Меню**, за счет сезонных, фирменных блюд и блюд из новых продуктов.

10. Обязательно при определении ассортимента блюд, которые вы включаете в **План – Меню**, необходимо учитывать квалификацию поваров работающих на вашем производстве, мощность производства и его оснащенность торгового – технологическим оборудованием.

Необходимо отметить, что главным назначением **Плана-Меню** на предприятиях общественного питания - это общее определение всего количества блюд необходимого для приготовления и требуемых для этого продуктов. На основании **Плана-Меню** и остатка продуктов на производстве определяется суточная потребность в недостающих продуктах и выписывается требование в кладовую.

**Последовательность расположения закусок, блюд в меню.**

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.
2. Холодные блюда и закуски:

- 2.1. Икра зернистая лососевых и осетровых рыб.
- 2.2. Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном).
- 2.3. Рыба соленая (копченая).
- 2.4. Рыба отварная.
- 2.5. Рыба заливная.
- 2.6. Рыба под маринадом.
- 2.7. Рыба под майонезом.
- 2.8. Рыбная гастрономия и закусочные консервы.
- 2.9. Сельдь натуральная с гарниром, рубленая.
- 2.10. Нерыбные продукты моря.
- 2.11. Свежие овощи натуральные.
- 2.12. Салаты и винегреты.
- 2.13. Мясная гастрономия.
- 2.14. Мясо отварное, заливное.
- 2.15. Птица и дичь холодные.
- 2.16. Закуски из овощей и грибов.
3. Кисломолочные продукты.
4. Горячие закуски:
  - 4.1. Рыбные и из нерыбных продуктов моря.
  - 4.2. Мясные.
  - 4.3. Из субпродуктов.
  - 4.4. Из птицы и дичи.
  - 4.5. Яичные и мучные.
5. Супы:
  - 5.1. Прозрачные.
  - 5.2. Пюре образные.
  - 5.3. Заправочные
6. Вторые блюда:
  - 6.1. Рыба отварная и припущенная.
  - 6.2. Рыба жареная.

- 6.3. Рыба тушеная и запеченная.
- 6.4. Блюда из котлетной (рыбной) массы.
- 6.5. Мясо отварное и припущенное.
- 6.6. Мясо жареное.
- 6.7. Мясо в соусе.
- 6.8. Мясо тушеное и запеченное.
- 6.9. Субпродукты жареные.
- 6.10. Блюда из рубленого мяса и котлетной массы.
- 6.11. Птица отварная, припущенная.
- 6.12. Птица фаршированная.
- 6.13. Птица и дичь жареная.
- 6.14. Блюда из тушеной птицы.
- 6.15. Блюда из рубленой птицы.
- 6.16. Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных).
- 6.17. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные.
- 6.18. Блюда из яиц и творога.
7. Сладкие блюда:
  - 7.1. Горячие (суфле, пудинги и др.).
  - 7.2. Холодные (компоты, кисели, желе и др.).
8. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.).
9. Холодные напитки и соки.
10. Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.).
11. Хлеб.

## **2.Выполните практическое задание**

- 1.Подготовьте план - меню для своего структурного подразделения по унифицированной форме ОП-02.
- 2.Подготовьте план - меню обеда для своего структурного подразделения по Приложению 1.

**Задания для итоговой аттестации  
Вопросы к дифференцированному зачету**

**1. Какие принципы «щажения» используют в диетпитании»:**

- а) метаболической трансформации;
- б) конъюгации.
- \*в) механический, химический, термический.

**2. Диетическое питание предназначено для:**

- а) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;
- \*б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;
- в) здоровых людей трудоспособного возраста.

**3. Производственный контроль на пищеблоке проводит:**

- \* а) диетсестра
- б) шеф-повар
- в) работник Роспотребнадзора

**4. Диетическое питание должно:**

- \*а) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);
- б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена;
- в) повышать антитоксическую функцию органов и систем, на которые могут воздействовать вредные факторы.

**5. Ежедневное меню раскладка составляется:**

Диетсестрой

- \*а) шеф-поваром
- б) администрацией
- в) кладовщиком

**6. Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится:**

- \*а) бракеражной комиссией
- б) бухгалтером по питанию
- в) старшими медсестрами

**7. За проведением проф. мед. осмотров на пищеблоке следит:**

- \*а) диетсестра
- б) шеф-повар
- в) зав. производством

**8. Витамины включаются в диетические рационы:**

- \*а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;
- б) в составе пищевых продуктов;
- в) в виде чистых препаратов.

**9. Показаниями к назначению стола №4:**

- \*а) заболевания кишечника с сильной диареей.
- б) заболевания кишечника, сопровождающиеся запорами;
- в) хронический гастрит с секреторной недостаточностью;
- г) фосфатурия.

**10. Показаниями к назначению рациона №15:**

- а) острые инфекционные заболевания;
- \*б) группа заболеваний, не требующих специальных диет;
- в) заболевания сердечнососудистой системы;
- г) уратурия.

**11. Показаниями к назначению рациона №2:**

- а) туберкулез;
- б) острые гепатиты и холециститы в период выздоровления;
- в) ожирение;
- \*г) хронический гастрит с секреторной недостаточностью.

**12. Показаниями к назначению рациона №5:**

- а) язвенная болезнь желудка и 12-и перстной кишки в период обострения;
- б) острый и хронический нефриты в латентном периоде;
- \*в) острые гепатиты и холециститы в период выздоровления;
- г) подагра и мочекаменная болезнь.

**13. Показаниями к назначению рациона №9:**

- \*а) сахарный диабет;
- б) заболевания сердечнососудистой системы;
- в) острые инфекционные заболевания;
- г) туберкулез

**14. Показаниями к назначению рациона №1:**

- а) язвенная болезнь желудка и 12-иперстной кишки в латентный период;
- \*б) язвенная болезнь желудка и 12-иперстной кишки в обострении;
- в) сахарный диабет;
- г) хронические заболевания кишечника с запорами.

**15. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:**

- а) полиненасыщенные жирные кислоты;
- б) полноценные белки;
- \*в) допускаются продукты не содержащие большое количество клетчатки.

**16. Действие рациона №2 обеспечивается содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) полноценного белка;
- \*в) допускаются продукты, содержащие клетчатку и жиры.

**17. Рацион №3 характеризуется высоким содержанием:**

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) белка;
- \*в) допускаются продукты, содержащие клетчатку и жиры.

**18. В рационе №4 диетического питания обязательно:**

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;
- \*в) повышают содержание пектиновых веществ;

**19. Диета № 10 назначается при заболеваниях сердечнососудистой системы. Следует немного снизить энергетическую ценность за счет углеводов и жиров:**

- \*а) да
- б) нет
- в) в зависимости от состояния здоровья работника.

**20. Дополнительно ко всем рационам диетического питания из витаминов выдается:**

- а) ретинол;
- б) тиамин;
- \*в) аскорбиновая кислота.