

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(повышения квалификации)

«Организация лечебно - профилактического питания»

Барнаул 2021

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-технолога, 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