



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки

 /Л.Н. Касяненко
«_07_» _апреля_ 2021 г.

Протокол №_4

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
 Н. Е. Горюшкина

«07» _____ апреля ____ 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины *ОП.05 Основы калькуляции и учёта* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

Разработчик:

С.А. Квитченко преподаватель первой категории Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы нутрициологии является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной профессиональной образовательной программы: Общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель учебной дисциплины освоить следующие общие компетенции и профессиональные компетенции и личностные результаты:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-07,09, ОК 10;ОК 11 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ЛР9,	<ul style="list-style-type: none">- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;- готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного количества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации;- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;- производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей;	<ul style="list-style-type: none">- цели, нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, рационального и диетического питания, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки;- классификацию и ассортимент кулинарной продукции для различных категорий потребителей;- процессы, формирующие качество готовой продукции;- технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции для различных категорий потребителей;- требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции;- виды щажения, способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические карты приготовления кулинарной кондитерской продукции для диетического (лечебного питания);- правила оформления, отпуска, хранения, реализации, критерии качества и безопасности, процессы, формирующие качество продукции диетического (лечебного питания).

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося 44 часов;

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем 40 часов

Самостоятельная работа обучающегося 4 часа.

Консультации нет

Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	44
Самостоятельная работа	4
Объем образовательной программы	40
в том числе:	
теоретическое обучение	Не предусмотрено
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	40
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

--

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	в том числе с использованием онлайн-занятий	Осваиваемые элементы компетенций
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>		<i>4</i>
Тема 1.1 Теоретические основы нутрициологии	<i>Содержание учебного материала</i>	6		ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9
	Общая характеристика технологических процессов при производстве кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции	2		
	Традиционные и современные технологии приготовления и оформления блюд для различных категорий потребителей. Особенности приготовления блюд по технологии Sous-vide (су вид). Термомиксинг. <i>Cook & Chill</i> – технология «готовь и охлаждай». Технология <i>Precook&Vacuum</i> – «предварительное приготовление (до 80% готовности) и вакуумирование». Технология <i>Cook& Pasteurize</i> - «готовь и пастеризуй».	2		
	Современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей. Таблет - питание. Школьный «ресторан». Шведский стол и др.	2		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подборка рецептов блюд приготовленных по технологии «су вид», термомиксинг.	2		
Тема 1.2. Социальное питание	<i>Содержание учебного материала</i>	14		
	Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания.	2	10	
	Особенности питания детей дошкольного возраста, режим питания. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для питания детей дошкольного возраста с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации. Правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.	2		
	Особенности питания школьников и студентов, основные принципы, нормы потребления, калорийности. Ассортимент, особенности технологии	2		

	приготовления блюд для питания детей школьного возраста с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации. Правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.			
	Организация рационального питания солдат российской армии. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	2		
	Организация рационального питания рабочих промышленности. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд	2		
	Организация рационального питания спортсменов. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд	2		
	Организация рационального питания в пожилом возрасте. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	2		
	Составление технологических карт на блюда для детей школьного возраста.	2		
	Создание ЭП (альбома) подачи и оформления блюд для детского питания.	2		
	Практическое занятие: Приготовление, оформление блюд для детей младшего школьного возраста.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся Составление меню для школьников. Составление меню для спортсменов.	1		
Тема 1.3. Диетическое питание	Содержание учебного материала			
	Определение, назначение, принципы и сущность лечебного и лечебно – профилактического питания.	2		
	Характеристика диет.	2		
	Ассортимент, технология приготовления блюд и кондитерских изделий, используемых в диетическом питании.	1		
	Практические занятия:	6		
	Приготовление блюд диетического питания.	4		
	Составление технологических карт на блюда диетического питания	2		
	Самостоятельная работа обучающегося: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по диетическим блюдам.	1		
	Дифференцированный зачет	1		
Всего:		44	10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства» и лаборатории «Поварского дела», а также учебный кулинарный цех.

Оснащение учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

- доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкаф для хранения муляжей (инвентаря);
- раздаточный дидактический материал и др;
- комплект учебно- методической документации;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, посуды, инвентаря, оборудования, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: 4 – е издание / Ростов-на-Дону: Феникс, 2019.- 384 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2018. – 467 с.
3. Домарецкий В.А. «Технология продуктов общественного питания»: учебное пособие для студентов сред.проф. образования / М.: ФОРУМ, 2018.- 400 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2020. – 496 с.
2. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. М.: ДеЛи принт, 2018. – 590 с.
3. Могильный В.П. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников. М.: ДеЛи принт, 2020.

Дополнительные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для сред. проф. образования/А.Н. Мартинчик и др. - М.: ИЦ «Академия», 2018.
2. Журнал «Питание и общество», « ГастрономЪ», «Ресторанные ведомости», «Ресторанный бизнес» – ежемесячные журналы.

3. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения".
4. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания".
5. ГОСТ Р 51074 – 97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
6. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» от 01.02.2002 г.
8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276).

1.2.2. Электронные издания:

1. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
2. <http://www.horeca.ru/> - портал индустрии гостеприимства и питания
3. <http://www.gastronom.ru/> - сайт журнала «Школа гастронома»
4. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов
5. <http://www.gastronom.ru/> - сайт кулинарного журнала «Гастроном»
6. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - сайт журнала «Общепит»
7. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
8. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - цели, нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии, рационального и диетического питания, этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции, способы кулинарной обработки; - классификацию и ассортимент кулинарной продукции для различных категорий потребителей; - процессы, формирующие качество готовой продукции; - технологические процессы кулинарной обработки сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции для различных категорий потребителей; - требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации кулинарной и кондитерской продукции; - виды щажения, способы кулинарной обработки различных видов сырья, классификацию, ассортимент, рецептуры, технологические карты приготовления кулинарной кондитерской продукции для диетического (лечебного питания); - правила оформления, отпуска, хранения, реализации, критерии качества и безопасности, процессы, формирующие качество продукции диетического (лечебного питания). 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования.
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; - готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного количества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений,

<p>документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей; 	<p>последовательностей действий и т.д</p> <ul style="list-style-type: none"> -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>
---	--	--