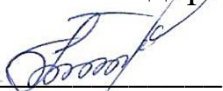


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»


СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР


Баглай Л.Г.
« 31 » августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ «Амвросиевский
многопрофильный техникум»


Сысенко А. М.
31 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ОП. 14. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ

профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Амвросиевка, 2023

Рабочая программа учебной дисциплины **Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** 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 РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Разработчики:

1. Ермакова С.П. - преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

Рецензенты:

1. Петунина Татьяна Анатольевна- преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «Амвросиевский многопрофильный техникум»

2. _____

Одобрена и рекомендована

с целью практического применения
методической комиссией по подготовке
работников для торговли и общ. питания
и сферы услуг

_____ протокол № _____ от «__» _____ 2022 _____ г.

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение ____, стр. ____)

Председатель МК _____

Рабочая программа переутверждена на 20_ / 20_ учебный год

Протокол № _____ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и
изменения (см. Приложение ____, стр. ____)

Председатель МК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не о
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы и 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 РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров и ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения дисциплины формируются общие компетенции:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате изучения дисциплины формируются профессиональные компетенции:

ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	ЛР 5
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13

Код ПК, ОК	Умения	Знания
-------------------	---------------	---------------

<p>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 ЛР 5</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 документации; - прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей; - демонстрировать приверженность к родной культуре 	<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>ОК 01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04 ЛР 2 ЛР 4	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Проявлять активную жизненную позицию</p> <p>Проявлять и демонстрировать уважение к людям труда, осознавать ценность собственного труда</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06 ЛР 13	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Соблюдать в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости,</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p>

	решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	Вариативная часть
Объем образовательной программы	59	59
в том числе:		
теоретическое обучение	41	
лабораторные занятия	-	
практические занятия	17	
самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	1	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Раздел 1	Основы лечебного питания	30	ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.1. Значение и принципы лечебного питания	Содержание учебного материала	20	ПК 1.1-1.5
	<i>Особенности лечебного питания</i>		ПК 2.1-2.8
	Принципы планирования рациона лечебного питания. Диеты и их назначение		ПК 3.1-3.6
	Характеристики диет. Рекомендуемые продукты и блюда. Исключаемые продукты и блюда.		ПК 4.1-4.5
	<i>Практическая работа:</i> составление примерного меню стола № 1-15	9	ПК 5.1-5.5
	Питание при аллергии		ЛР 2
	<i>Лечебно-профилактическое питание</i>		ЛР 5
	Применение новых технологий приготовления блюд в лечебном питании		ЛР 13
Тема 1.2. Основные теории и альтернативные системы питания	Содержание учебного материала	10	ОК 1-7, 9, 10
	Вегетарианство. Сыроедение. Модные диеты. Религиозные посты		ПК 1.1-1.5
	Разгрузочные дни. Раздельное питание. Питание и группа крови		ПК 2.1-2.8
	<i>Практическая работа:</i> Составление примерного меню различных диет	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Раздел 2	Социальное питание	14	
Тема 2.1. Организация питания различных групп населения	Содержание учебного материала		ОК 1-7, 9, 10
	Основные нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения, в том числе детского питания. 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	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 5
	Особенности питания школьников и студентов, основные принципы, нормы потребления, калорийности. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для питания детей школьного возраста с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья,	2	

	требований нормативной документации. Правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству.		
	Организация рационального питания солдат армии. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	1	
	Организация рационального питания рабочих промышленности. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд	2	
	Организация рационального питания спортсменов. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд	1	
	Организация рационального питания в пожилом возрасте. Ассортимент, особенности технологии приготовления блюд.	2	
	Практическая работа	4	
	Составление меню для школьников, студентов		
	Составление меню для спортсменов.		
Раздел 3.	Приготовление блюд лечебного питания	14	
Тема 3.1. Сборник рецептов диетического питания	Содержание учебного материала	10	
	Особенности приготовления диетических супов.		<i>ОК 1-7, 9, 10</i>
	Особенности приготовления диетических рыбных и мясных блюд.		<i>ПК 1.1-1.5</i>
	Особенности приготовления диетических мучных блюд.		<i>ПК 2.1-2.8</i>
	Применение новых технологий приготовления блюд в лечебном питании		<i>ПК 3.1-3.6</i>
	Практическая работа: расчет калорийности блюд	2	<i>ПК 4.1-4.5</i>
	Использование приправ и пряностей в диетическом питании		<i>ПК 5.1-5.5</i>
	Лабораторная работа: приготовление диетических блюд	4	
Тема 3.2 Теоретические основы технологии	Содержание учебного материала	4	
	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 Пресcook&Vacuum – «предварительное приготовление (до 80% готовности) и вакуумирование». Технология Cook& Pasteurize - «готовь и пастеризуй».		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 13</i>
	Подборка рецептов блюд приготовленных по технологии «су вид», термомиксинг		
Дифференцированный зачет		1	
всего		59	

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 «Техническое оснащение и организация рабочего места», 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, 2015.- 384 с.
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. «Технология приготовления пищи»: Учебник для СПО: М.:Деловая литература, 2015. – 467 с.
3. Домарецкий В.А. «Технология продуктов общественного питания»: учебное пособие для студентов сред.проф. образования / М.: ФОРУМ, 2015.- 400 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2015. – 496 с.

2. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. М.: ДеЛи принт, 2016. – 590 с.

3. Могильный В.П. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников. М.: ДеЛи принт, 2016.

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», 2015.

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. <http://www.horeca.ru/> - портал индустрии гостеприимства и питания

2. <http://www.gastronom.ru/> - сайт журнала «Школа гастронома»

3. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептур

4. <http://www.gastronom.ru/> - сайт кулинарного журнала «Гастроном»

5. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - сайт журнала «Общепит»

6. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

7. <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 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</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,

сырья, требований нормативной документации; - прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; - производить необходимые технологические расчеты для различных категорий потребителей;	методов, техник, последовательностей действий и т.д -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий
Личностное развитие		
ЛР.1 Осознающий себя гражданином и защитником Донецкой Народной Республики	Осознает себя гражданином Донецкой Народной Республики	Экспертное наблюдение
ЛР.2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный	Проявляет активную гражданскую позицию, демонстрирует принципы честности, порядочности, участвует в общественной деятельности образовательных организаций	Экспертное наблюдение
ЛР.4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.	Соблюдает нормы правопорядка, следует идеалам гражданского общества.	Экспертное наблюдение
ЛР.5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	Проявляет доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и, готов оказать услугу каждому кто в ней нуждается	Экспертное наблюдение
ЛР.13. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Соблюдает принципы честности, открытости, уважительного отношения к результатам собственного и чужого труда	Экспертное наблюдение