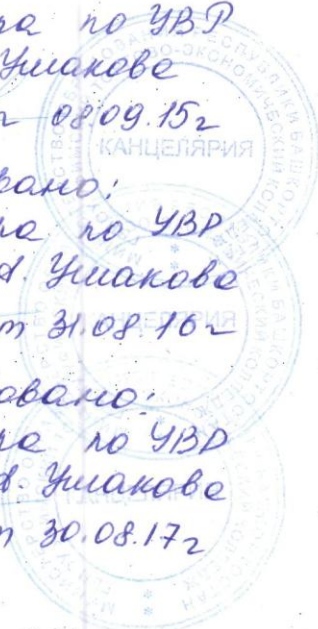


Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушакове  
Ушаков  
пр. н 218 9/д от 08.09.15

Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушакове  
Ушаков  
пр. н 222 9/д от 31.08.16

Актуализировано:  
Зам. директора по УВР  
И.А. Ушакове  
Ушаков  
пр. н 234 9/д от 30.08.17



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Уфимский торгово-

экономический колледж»

Т.О. Якимова «29» августа 2014г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Физиология питания**

2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования « Уфимский торгово – экономический колледж»

Составитель: Шайбекова .Р.Х преподаватель

Заключение Республиканского экспертного совета по профессиональному образованию при ГБОУ РУМНЦ МО РБ Секция среднего профессионального образования протокол № 05/11 от 24.08.2011г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИС- ЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по направлению подготовки в области общественного питания и подготовки профессии рабочих должностей и служащих: 16399 Официант; 16675 Повар.

**1.2. Место дисциплины** в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи дисциплины** – требования к результатам освоения дисциплины: В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Проводить органолептическую оценку качества сырья
  - Рассчитывать энергетическую ценность блюд
  - Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- Знать:
- Роль пищи для организма человека
  - Основные процессы обмена веществ в организме
  - Суточный расход энергии в организме человека
  - Состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность продуктов питания
  - Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания
  - Физико – химические изменения пищи при пищеварении
  - Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
  - Понятие рациона питания
  - Суточная норма потребности человека в питательных веществах
  - Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для разных групп населения
  - Физиологическое значение питательных веществ в детском организме, суточная норма потребления
  - Особенности питания беременных кормящих матерей
  - Особенности питания пожилых и старых людей
  - Лечебное и лечебно–профилактическое питание
  - Основные диеты, их энергетический и химический состав
- Методика составления рациона питания

**Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. 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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

и сыра.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

#### На формирование общих компетенций:

- 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.
- 
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- 
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- 
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Содержание дисциплины направлено на формирование компетенций:**

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме экзамена	



### 3.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины: «Физиология питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели и задачи курса «Физиология питания». Определение, классификация, назначение. Краткая характеристика основных тем	2	1
Раздел 1. Физиология питания			
Тема 1.1 Сущность процессов пищеварения	Роль пищи для организма человека. Пищеварение: понятие, сущность процессов пищеварения. Особенности переваривания в различных отделах пищеварительной системы. Пищеварение в ротовой полости, в желудке, в кишечнике Строение пищеварительного тракта	4	1
	<b>Самостоятельная работа:</b> Изучить функции, цели, задачи дисциплины, роль пищи для организма человека. Составить схему в программе WORD процесса пищеварения различных отделов пищеварительной системы	4	
Тема 1.2 Основные процессы обмена веществ в организме	Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ, их значение для организма человека	2	1
	Белки: их роль, ценность и виды	2	
	Жиры: их роль, ценность и виды.		1
	Углеводы: их роль в питании, ценность. Простые и сложные углеводы, их источники. Участие в обмене веществ.		1
	<b>Самостоятельная работа:</b> подготовить докладна тему «Роль, значение, содержание в продуктах питания основных пищевых веществ, их влияние на организм человека.» Составить схему энергетической ценности основных пищевых веществ в	4	

	программе WORD		
Тема 1.3 Суточный расход энергии в организме человека	Обмен веществ и энергии, процессы ассимиляции и диссимиляции. Рекомендуемая потребность в энергии взрослого населения.	2	1
	Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	2	2
Тема 1.4 Роль питательных и минеральных веществ, витаминов,, микроэлементов и воды в структуре питания	Витамины: их роль в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Пути сохранения витаминов при хранении пищевых продуктов.	2	2
	Минеральные вещества. Роль макро- и микроэлементов, источники поступления. Суточная потребность организма.	2	2
	Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс.	2	2
	<b>Практическая работа:</b> Рассчитать энергетическую ценность блюд и составить сравнительную таблицу в программе EXELL. Определить самое высококалорийное блюдо и низкокалорийное. Объяснить особенности энергетической ценности блюд.	2	
	<b>Самостоятельна работа:</b> Изучить и составит тематический обзор «Роль питательных и минеральных веществ, витаминов,, микроэлементов и воды в структуре питания.» Составить таблицу и рассчитать энергетическую ценность блюд и составит сравнительную таблицу в программе EXELL	4	
Тема 1.5 Физико - химические изменения пищи в процессе пищеварения	Особенности физико – химических изменений пищи в процессе пищеварения у человека. Современный подход к процессам изменений пищи в процессе пищеварения	2	3
	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы и ее химическая структура		2

	Понятие рациона питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	2	1
	Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Калорийность рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.	2	1
	<b>Практическая работа:</b> изучить тему и составить меню суточного рациона для рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка В программе WORD	2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> изучить и подготовить доклад на тему «Рациональное питание и физиологические основы его организации.» . Подготовить реферат на тему «Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы и ее химическая структура».	4	1
Тема 1.6 Физиологическое значение питательных веществ в развитии различных возрастных и профессиональных групп населения	Физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма. Их суточные нормы потребления	2	1
	Особенности питания беременных и кормящих матерей. Важнейшие вещества, витамины и минеральные вещества в питании беременных и кормящих матерей.	2	2
	Особенности питания пожилых и старых людей. Определение химического состава и калорийность отдельных блюд и меню в целом.	2	2
	<b>Практическая работа:</b> составить меню для детей школьного возраста в программе WORD Составить меню для беременных и кормящих матерей. Составить меню для пожилых людей.	2	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> рассчитать важнейшие вещества, витамины и минеральные вещества в питании беременных и кормящих матерей. Изучить и подготовить доклад на тему «Физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма.»	4	
Тема 1.7 Диетическое и лечебно – профилактическое	Назначение лечебного и лечебно--профилактического питания: понятие, значение.	6	2

питание	Принципы щажения. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при различных заболеваниях. Методика составления рациона питания. Характеристика основных диет, их энергетический и химический состав.		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление меню для различных диет, определение его химического состава и калорийности в программе WORD. Изучить назначение лечебного и лечебно--профилактического питания: понятие, значение. Решение проблемных ситуаций в диетическом питании	4	
	<b>Практическая работа:</b> Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения в программе WORD. Определение химического состава и калорийности блюд и меню. Составление меню для различных диет, рассчитать его калорийность и химический состава.	4	2
	Всего:	48	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ : ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ.**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению** Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов

#### **Кабинеты:**

- «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».
- «Технологическое оборудование кулинарной кондитерской продукции».
- «Микробиологии, санитарии и гигиены, физиологии питания».

#### **Лаборатории:**

- «Метрологии и стандартизации».
- «Учебный кулинарный цех в производственной столовой».
- «Учебный кондитерский цех в производственной столовой».

#### **Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:**

- комплекты нормативной документации (Технические регламенты, стандарты, технические условия, СанПиНы);
- комплекты бланков технической документации;
- комплекты учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты).

#### **Оборудование производственных лабораторий и рабочих мест лабораторий:**

- рабочие места по количеству обучающихся;
  - рабочее место преподавателя;
  - раздаточный материал (логические схемы, учебно – методические комплексы) на каждого обучающегося по темам практических работ.
- Технические средства обучения : компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. ФЗ РФ «О Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.199 №520
3. Малыгина В.Ф. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» Экономика 2011 г.
4. Азаров В.Н. «Основы микробиологии и санитарии» Экономика 2009 год.
5. Мудрецова – Вис К.А., Дедюхина В.П. «Микробиология, санитария и гигиена» МИД «форум»- ИНФРА М. 2011 г.
6. Трушина Т.П. «Микробиология, гигиена и санитария в торговле» - Ростов-на-Дону: Феникс, 2010 год
7. ГОСТ 28-1-95 «Общественноепитание. Требования к производственному персоналу»
8. СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
9. СанПиН 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
10. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» - М., 2011 год
2. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все еще о пище с точки зрения химии. – м.: Высшая школа, 2011 год

«Кулинарный портал». Форма доступа :<http://www.kulina.ru.>,  
<http://www.horeca.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	Текущий контроль:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Проводить органолептическую оценку качества сырья</li><li>• Рассчитывать энергетическую ценность блюд</li><li>• Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Оценка продукта учебной деятельности по критериям (работа с нормативной документацией) на практическом занятии</li><li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе практического занятия</li><li>– Оценка продукта учебной деятельности по критериям (работа с нормативной документацией) на практическом занятии</li></ul>
Знать:	<ul style="list-style-type: none"><li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий</li><li>–</li><li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Роль пищи для организма человек; Основные процессы обмена веществ в организме; Суточный расход энергии в организме человека.</li><li>• Состав, физиологическое значение,</li></ul>	

<p>энергетическую пищевую ценность продуктов питания. Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания. Физико – химические изменения пищи при пищеварении.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы. Понятие рациона питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах.</li> <li>• Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для разных групп населения. Физиологическое значение питательных веществ в детском организме, суточная норма потребления. Особенности питания беременных кормящих матерей. Особенности питания пожилых и старых людей.</li> <li>• Лечебное и лечебно – профилактическое питание Основные диеты, их энергетический и химический состав Методика составления рациона питания</li> </ul>	<p>деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий, работа в программе WORD, EXELL.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий</li> <li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий</li> <li>– Оценка результатов формализованного наблюдения за деятельностью обучающихся в процессе теоретических и практических занятий</li> </ul>
---	---

Итоговый контроль – Дифференцированный зачет  
Специальность 260807 Технология продукции общественного питания



## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Физиология питания»**

### **1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы.**

2. Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) и примерной программы (базисный учебный план) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 260807 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Физиология питания**

### **Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения должен:

#### **Уметь**

- Проводить органолептическую оценку качества сырья
- Рассчитывать энергетическую ценность блюд
- Составлять рационы питания для различных категорий потребителей

#### **Знать:**

- Роль пищи для организма человека
- Основные процессы обмена веществ в организме
- Суточный расход энергии в организме человека
- Состав, физиологическое значение, энергетическую пищевую ценность продуктов питания
- Роль питательных, минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания
- Физико – химические изменения пищи при пищеварении
- Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
- Понятие рациона питания
- Суточная норма потребности человека в питательных веществах
- Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для разных групп населения
- Физиологическое значение питательных веществ в детском организме, суточная норма потребления
- Особенности питания беременных кормящих матерей

- Особенности питания пожилых и старых людей
- Лечебное и лечебно –профилактическое питание
- Основные диеты, их энергетический и химический состав
- Методика составления рациона питания

## 2. Структура дисциплины.

1. Роль пищи для организма человека. Пищеварение: понятие, сущность процессов пищеварения. Особенности переваривания в различных отделах пищеварительной системы.

Пищеварение в ротовой полости, в желудке, в кишечнике

Строение пищеварительного тракта.

2. Физиологическая оценка важнейших пищевых веществ, их значение для организма человека.

Белки: их роль, ценность и виды

Жиры: их роль, ценность и виды.

Углеводы: их роль в питании, ценность. Простые и сложные углеводы, их источники. Участие в обмене веществ.

3. Обмен веществ и энергии, процессы ассимиляции и диссимиляции. Рекомендуемая потребность в энергии взрослого населения.

Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.

4. Витамины: их роль в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Пути сохранения витаминов при хранении пищевых продуктов.

Минеральные вещества. Роль макро- и микроэлементов, источники поступления. Суточная потребность организма.

Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен.

Водный баланс.

5. Особенности физико – химических изменений пищи в процессе пищеварения у человека.

Современный подход к процессам изменений пищи в процессе пищеварения.

Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы и ее химическая структура.

Понятие рациона питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания.

Суточная норма потребности человека в питательных веществах. Калорийность рациона в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.

6. Физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма. Их суточные нормы потребления.

Особенности питания беременных и кормящих матерей.

Важнейшие вещества, витамины и минеральные вещества в питании беременных и кормящих матерей.

Особенности питания пожилых и старых людей. Определение химического состава и калорийность отдельных блюд и меню в целом.

#### 7. Назначение лечебного и лечебно--профилактического питания: понятие, значение.

Принципы шажения.

Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при различных заболеваниях. Методика составления рациона питания. Характеристика основных диет, их энергетический и химический состав.

### **4. Основные образовательные технологии.**

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов по изучению теоретических вопросов и выполнению практических заданий, компьютерное тестирование, контрольные работы, домашние творческие проекты с помощью интернет ресурсов, доклады, сообщения.

#### 5. Содержание дисциплины ориентировано на формирование профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Общих компетенций (ОК):

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 эффектив-

ность 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.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

#### **Общая трудоемкость дисциплины:**

Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины: максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов; самостоятельной работы обучающегося 24 часов.

#### **4.1. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 №1036 (с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 №389)
3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А.. Технология приготовления пищи.– М.: Деловая литература, 2011.-412 с.
4. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи–М., Экономика, 2011.-300 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Хлебпродинфо, 2011. 199с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М., МП «Вика», 2011.267с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2012.348с.
8. Сборник технологических нормативов по производству мучных, кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. – М.: «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 2011.127с.
9. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинфо, 2012. 379с.
- 10.Сборник рецептур диетического питания. – Киев, Техника, 2012.254с.
- 11.ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
- 12.ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 13.ГОСТ Р 50672-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
- 14.ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
- 15.СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
- 16.СанПиН 2.3.61079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 17.СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».
- 18.Малыгина О.А. Физиология питания. Ростов н/Дб «Феникс»,2011. -315 с.
- 19.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред.проф.образования.-М.: ИЦ «Академия», 2012.-416 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. – Деловая литература, 2012. -224 с.
2. Справочник технолога общественного питания. –М.: Колос, 2011. 486с.
3. Тереньтьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология общественного питания» - М.: ОЦПКРТ, 2011.-140 с.

#### **Журналы:**

1. «Питание и общество» ;
2. «Ресторанные ведомости» ;

3. «Пищевая промышленность»;
4. «Гостиницы и рестораны» Изд-во «Бизнес» ;
5. «Стандарты и качество»,
6. «Ресторанный бизнес»

**Источники Интернета:**

<http://revolution.allbest.ru>

[www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)

[www.aselibrary.ru-](http://www.aselibrary.ru)

**6. Форма итогового контроля:**

Дифференцированный зачет

Составитель: Р.Х. Шайбекова, преподаватель