Смоленское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Козловский многопрофильный аграрный колледж»

РЕКОМЕНДОВАНО к утверждению
решением педагогического совета
протокол №_1_ от 30.08 2018 г.
протокол №_1_ от 30.08 2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
_____ Г.В. Терехов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.14 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

по программе подготовки специалистов среднего звена
для специальности естественнонаучного профиля
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции России (рег.№33234 от 23 июля 2014 г.) и примерной программой учебной дисциплины из УМК ПООП (2015 г.), рекомендованной ФГАУ «ФИРО» для реализации основной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

ОДОБРЕНО
на заседании цикловой методической комиссии профессионального цикла
протокол №_1_ от 28.08 2018 г.
протокол №_1_ от 28.08 2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

ОДОБРЕНО
методическим советом СОГБПОУ «Козловский многопрофильный аграрный колледж»
протокол №_1_ от 29.08 2018 г.
протокол №_1_ от 29.08 2019 г.
протокол №_____ от_____ 201__ г.

Составитель: Даниленкова Н.А.- преподаватель высшей квалификационной категории

Рецензенты:

внутренний Курбацкая Л.В. - преподаватель, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

внешний Голубцова О.М. заместитель директора по методической работе СОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, сервиса и связи»

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Детское питание» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФОГС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящим в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по направлению подготовки (Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров).

Рабочая учебная программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: Повар и кондитер.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл, введена за счет часов вариативной части

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

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

уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
-

Техник-технолог должен обладать профессиональными и общими компетенциями, включающими в себя способность:

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. Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов

ПК 3.1Организовать и проводить приготовление сложных супов

ПК 3.2Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра

ПК 3.4Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

ПК 4.1Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

ПК 4.2Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 4.3Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

ПК 4.4Организовать и производить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

ПК 5.1Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов

ПК 6.1Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2Планировать выполнение работ исполнителя

ПК 6.3Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителя

ПК 6.5Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

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).

1.3. Количество часов на освоение программы профессиональной дисциплины ОП.15 Детское питание:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –48 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. 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:	
лабораторные работы	
практические занятия	*10*
контрольные работы	
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*24*
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины __ОП.15 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

Наименование дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объем часов	Уровень освоения
1	**2**		**3**	**4**
Тема 1. Организация питания в дошкольных учреждениях	**Содержание учебного материала**		**8**	2
	1	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.	1	
	2	Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.	1	
	3-4	Требования к перевозке и приему в дошкольных организациях пищевых продуктов	2	
	5-6	Составление меню для организации питания детей разного возраста. Форма примерного цикличного меню, технологические карты.	2	
	7-8	Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции, поступающего сырья и пищевых продуктов. Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам и параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Составление меню для организации питания детей разного возраста.			
Тема 2. Организация питания детей и подростков в образовательных учреждениях	**Содержание учебного материала**		**10**	2
	1	Организация здорового питания и формирование примерного меню.	1	
	2	Требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	1	
	3-4	Организация обслуживания обучающихся горячим питанием. Требования к условиям и технологии приготовления кулинарной продукции.	2	
	5-6	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности. Требования к соблюдению питьевого режима.	2	
	7-8	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся.	2	
	9-10	Форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд. Учетная документация пищеблока. Рекомендации по отбору суточной пробы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам и параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Оформить таблицу С- витаминизации питания. Проработать рекомендации по отбору суточной пробы.			
Тема 3. Организация питания в детских санаториях**.**	**Содержание учебного материала**		**4**	
	1-2	Режим питания. Питьевой режим.	2	
	3-4	Перечень документации пищеблока для выписки питания и контроля за качеством готовой пищи в лечебно – профилактических учреждениях.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам и параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Составить варианты меню в зависимости от приема пищи, произвести расчет сырья на заданное количество порций.			2

Тема 4. Организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным прибыванием детей в период каникул	**Содержание учебного материала**		**2**	2
	1-2	Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню; к условиям изготовления кулинарной продукции, витаминизации готовых блюд.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам и параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Предложить формы обслуживания.		4	
Тема 5. Приготовление блюд детского питания	**Содержание учебного материала**		**12**	2
	1-2	Особенности приготовления супов и соусов.	2	
	3-4	Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.	2	
	5-6	Рыбные горячие блюда.	2	
	7-8	Мясные горячие блюда.	2	
	9-10	Блюда из яиц и творога. Холодные блюда.	2	
	11-12	Сладкие блюда и мучные изделия.	2	
	Практические занятия 1. Расчет закладки сырья для приготовления блюд в дошкольном и школьном питании.		2	
	Лабораторно практические работы		8	
	№1. Приготовление горячих блюд детского дошкольного питания: супов, блюд из круп, творога, овощей, яиц, рыбы.		4	
	№2. Приготовления мясных горячих блюд и изделий из теста детского дошкольного питания.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы (по вопросам и параграфам, главам учебных пособий, составленных преподавателем). Произвести расчет сырья. Составить ТТК и ТК на блюда и напитки. Оформление лабораторно – практической работы, подготовка к защите.		6	
Зачет	***Итоговая контрольная работа по дисциплине. Дифференцированный зачет.***		2	

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)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличие учебного кабинета -Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Плотникова Т.В. Организация детского питания. Ростов н/д: Феникс, 2016 г.

Дополнительная литература:

1. Организация детского питания. Санитарно-эпидемические правила и нормативы СанПин 2.3.2: 1940-05 (с изменениями на 27.06.2008)
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СаНПиН 2.4.5.2409-08
3. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы детских санаториев. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СаНПиН 2.4.2.2843-11
4. Кулинария и организация детского питания Л.Л.Татарская, Н.Г. Бутейкис. М.:Высшая школа, 1988г.
5. Справочник рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений города Москвы. Под редакцией Варфоломеевой В.Л. Составитили: Сорокина Л.М., Александрова Г.В., Барсукова Л.Л., Борисова И.В. Москва: Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2003г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
- пользоваться технологическими картами, рассчитывать количество сырья на заданное количество порций;	работа с нормативной документацией выполнение практических заданий
- приготавливать супы, блюда из овощей, яиц, круп, творога, рыбы с учетом возрастных особенностей;	выполнение практической работы. Отчет
- приготовление горячих блюд из мяса, птицы; салатов; блюд и изделий из теста	выполнение практической работы. отчет
знать:	
- организация питания в дошкольных учреждениях	блиц опрос тестовый контроль
- организация питания подростков в образовательных учреждениях	фронтальный опрос тестовый контроль
- организация питания детей в детских санаториях	фронтальный опрос тестовый контроль
- организация питания в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием в период каникул	тестовый контроль
- приготовление блюд детского питания	составление технологических карт тестовый контроль
	Оценка результатов выполнения практических работ