МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

_____ / Л.Ф. Пелевина

«22» 04 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и методической работе

_____ / В.Г. Шубаева

«22» 04 2020 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Детское питание

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2020

Санкт-Петербург

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: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Журавель В.И., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____ подпись

Рецензент:
Кудряшова Т.Р., преподаватель
Колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» _____ подпись

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Протокол № 9 от 21.04 2020г.

Председатель ЦК _____ / О.Ю. Антропова

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	9
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
5.	**ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Детское питание

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл «Общепрофессиональные дисциплины»

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

Цель освоения дисциплины: познакомить учащихся с принципами организации детского питания; перечнем разрешенного сырья; основам составления меню в соответствии с возрастными особенностями, требованиям Санитарного законодательства к условиям приготовления, хранению сырья и готовой продукции.

Основные задачи дисциплины – изучить особенности технологии приготовления блюд, первичной и тепловой обработки продуктов, разрешенным в детском питании, ассортименту блюд детского питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: готовить первые, вторые, третьи блюда, холодные закуски детского ассортимента, в соответствии с требованиями рецептур блюд детского питания, составлять меню рационов блюд детского питания в соответствии с возрастными особенностями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: принципы организации детского питания; требования к сырью, ассортименту, способам обработки сырья, технологии приготовления блюд и правилам хранения готовой продукции.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 53 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося17 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*53*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*36*
в том числе:	
лабораторные работы	*10*
практические занятия	*10*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*17*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
Итоговая аттестация в форме	*6 сем. - Контр. работа*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Детское питание

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			3	4
Раздел 1. Организация питания по возрастным групп				
Тема 1.1.Особенности питания детей дошкольного возраста	Содержание учебного материала			
	1	Введение. Физиологические основы разработки продуктов детского питания. Потребность детского организма в основных питательных веществах. (подготовить сравнительные характеристик и описание молока)	2	2
	Лабораторная работа №1. Сравнение женского грудного молока и других видов молока		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Разработка конспекта по вопросу режима питания; сервировки столов.		2	
Тема 1.2. Ассортимент блюд, режим питания, требования к сырью	Содержание учебного материала			
	1	Классификация продуктов детского питания.	1	2
	Практические занятия №1. Составление меню с подсчетом калорийности согласно классификации продуков детского питания.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка таблицы с ассортиментом рекомендуемых блюд, для детей оздоровительного лагеря		2	
Тема1.3. Особенности приготовления блюд, требования Санитарного законодательства при организации детского питания	Содержание учебного материала			
	1	Особенности приготовления блюд, требования Санитарного законодательства при организации детского питания Сани Пин 2015г	1	2
	Практическая работа №2. Составление меню с подсчетом калорийности для детей разной возрастной катгории в оздоровитльных лагерях.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка таблицы с ассортиментом рекомендуемых блюд для подростков с избыточным весом		1	
Тема1.4 Организация питания школьников начальных классов, подростков 14-16 лет	Содержание учебного материала			
	1	Организация питания школьников начальных классов, подростков 14-16 лет	2	2
	Практические занятия №3. Составление меню с подсчетом калорийности для начальных классов и подростков.		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся подготовка таблицы с ассортиментом рекомендуемых блюд для детей- спортсменов.		2	
Раздел 2.Способы тепловой обработки, используемые в детском и ЛПП питании.				
Тема 2.1. Особенности питания	Содержание учебного материала			
	1	Тема 2.1.Особенности питания детей дошкольного возраста	2	2

детей дошкольного возраста				
Тема 2.2. Организация лечебногои диетического питания в школах	Содержание учебного материала			
	1	Организация лечебного и диетического питания в школах	2	2
	Практические занятия№4. Составление меню с подсчетом калорийности для детей дошкольного возраста..		2	3
	Самостоятельная работа обучающихся изучение и разработка конспекта по вопросу питания детей с ослабленным иммунитетом, после тяжелых заболеваний		2	
Раздел 3..Особенности технологии приготовления блюд детского питания.				
3.1.Особенности технологии приготовления холодных закусок в детском питании.	Содержание учебного материала		2	
	1	Особенности технологии приготовления холодных закусок в детском питании.		2
	Практическое занятие №5. Составление меню холодных закусок для детей всех возрастов, с учетом калорийности и питательной ценности.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся : Разработка конспекта по вопросу организации питания детей в дороге(сухие пайки)		1	
Тема 3.2. Особенности приготовления супов, овощных, крупяных, творожных, мясных, рыбных блюд	Содержание учебного материала		2	3
	1	Ассортимент блюд, режим питания, требования к сырью.		
	Практическое занятие №6. Составление меню с подсчетом калорийности для детей в оздоровительных лагерях, при лечебном и диетическом питании.		1	3
	Самостоятельная работа обучающихся : разработка конспекта по изучению особенностей технологии приготовлениятворожных блюд в детском питании.		2	
3.3.Особенности приготовления сладких, мучных блюд и выпечных изделий	Содержание учебного материала		2	3
	1	Ассортимент блюд, режим питания, требования к сырью.		
	Лабораторная работа № 2-5 Анализ сырья для приготовления детского питания и блюд		8	
	Самостоятельная работа обучающихся:разработка конспекта по технологии приготовления выпечных изделий в детском питании		5	3
Итого			53	

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

Ауд. 1223 (аудитория)

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный - 5шт., плакатница-1 шт.

Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор NEC с проекционным экраном Star.

Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г, Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г), 7-Zip (freeware).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Таблица 1 – Обеспечение дисциплины учебными изданиями

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Технология функциональных продуктов питания : Учебное пособие / под общ. ред. Донченко Л.В. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Юрайт, 2018 .— 176 с.	осн		ЭБС Юрайт
Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2017. — 179 с.	осн		ЭБС Юрайт
Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.	осн		ЭБС ZNANIUM
Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи : [учебно-методическое пособие] / В.И.Богушева. Изд. 5-е. Ростов-на-Дону : Феникс, 2015. 375 с. : ил., табл.	доп	55	

Георгиева, Ольга Валентиновна (кандидат технических наук) Классификация продуктов детского питания, требования к их качеству и безопасности / О. В. Георгиева, Е. А. Пырьева, И. Я. Конь1 рис.Пищевая промышленность. 2018 № 6 С. 61-65 (Контроль качества продукции).	доп	36	

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения(освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Знать: Требования к сырью, ассортименту, режиму в детском питании. Принципы организации рационального детского питания в зависимости от возрастных особенностей. Знать требования к хранению сырья и готовой продукции. Уметь: Составлять меню в зависимости от возрастных особенностей, уметь приготовить блюда детского ассортимента(первые, вторые, третьи, холодные закуски, выпечные блюда, мучные и сладкие)	1. Написание рефератов 2. Заслушивание презентаций 3. Контрольные работы 4. Самостоятельные работы 5. Составление меню в ходе лабораторных и практических занятий 6. Сдача дифференцированного зачета.

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья КБ иТ обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о

расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.