

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ВД.04 Основы рационального питания

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Бесперстова

Красноярск, 2026

Рабочая программа (далее – программа) учебной дисциплины ВД.04 Основы рационального питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело».

Разработчики:

Раджабова Ольга Алексеевна, мастер производственного обучения КГАПОУ «ККОТиП».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	8
3. Условия реализации программы учебной дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО

Учебная дисциплина ВД.04 Основы рационального питания является частью цикла вариативных дисциплин образовательной программы СПО, в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Содержание программы учебной дисциплины ВД.04 Основы рационального питания направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Формируемые общие компетенции:

Код компетенции	Содержание
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Формируемые профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных

	соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1.	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.5.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная нагрузка (всего)	82
Всего по дисциплине	72
в том числе:	
теоретические занятия	30
практические занятия	30
самостоятельная работа	4
Консультации	10
Промежуточная аттестация в форме	Диф. зачет

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
	Основы рационального питания 3 курс, 5 семестр		72	
Раздел 1. Роль питания в жизнедеятельности организма				ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
Тема 1. Основные пищевые вещества в структуре питания	Содержание учебного материала			
	1	Роль пищи для организма человека	16	
	2	Роль неорганических веществ (вода и минеральные вещества) в структуре питания		
	3	Роль органических веществ (белки, жиры, углеводы) в структуре питания		
	4	Витамины. Роль в питании. Характеристика		
		Практические занятия 1-2 1. Составление таблицы органические и неорганические вещества в питании 2. Разбор витаминов на группы, и пищевые продукты	6	
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: повторная работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений		4	
Тема 2. Виды щажения	Механическое щажение		9	
	Химическое щажение		6	

	Термическое щажение			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1,ПК 6.4, ПК 7.2
	Практические занятия 3 3. Виды щажения		4	
Тема 3. Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала		6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2,ПК 4.3, ПК 5.1,ПК 6.4, ПК 7.2
	1	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	4	
	2	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.		
	Самостоятельная работа обучающихся для закрепления и систематизации знаний: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач); подготовка сообщений			
Раздел 2. Рациональное питание и физиологические основы его организации				
Тема 1. Обмен веществ и энергии в организме в процессе жизнедеятельности	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	1	Основные процессы обмена веществ в организме.	5	
	2	Суточный расход энергии и пищевая и энергетическая ценность пищи.		
	Практические занятия 4-5		6	
	1.Определение суточного расхода энергии для различных групп взрослого населения.			
	2.Определение энергетической ценности отдельных пищевых продуктов и блюд в меню.			
Тема 2. Основы рационального сбалансированного питания	Содержание учебного материала			ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	1	Понятие рациона питания. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	7	
	2	Лечебное питание. Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.		

	3	Особенности питания детей, подростков и пожилых людей.		ПК 3.1, ПК 3.4, ПК4.2, ПК 4.3, ПК 5.1, ПК 6.4, ПК 7.2
	Практические занятия 6-8: 6. Составление и расчет меню суточного рациона питания для детей и подростков. 7.Составление и расчет меню суточного рациона питания для людей пожилого возраста 8.Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и готовых пищевых продуктов		20	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач), подготовка сообщений.			
Консультации			10	
Дифференцированный зачет				
Всего:			82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами с учётом требований международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации с необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов:

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков;

учебный поварской и кондитерский цех.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя;

комплекты ученической мебели

Технические средства обучения:

ПК;

экран;

проектор.

Учебно-наглядные пособия:

комплект информационных стендов.

Оборудование учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль (саламандр), электроблинница, электромармиты, кофемашина с капучинатором, кофе-ростер, ховоли, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, гранитор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризёр, стол холодильный с охлаждаемой горкой, тестораскаточная машина, планетарный миксер, диспансер для подогрева тарелок, блендер, мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер, процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный, соковыжималки, кофемолка, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, сифон, газовая горелка, барная станция для порционирования соусов, наборы инструментов для карвинга, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стеллажи, моечные ванны.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, гриль сковорода, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, скалки для теста, лопатки (металлические, силиконовые), половники, шумовки, щипцы кулинарные универсальные, щипцы кулинарные для пасты, набор ножей «поварская тройка», кондитерские мешки с насадками, наборы выемок (различной формы), столовая посуда и приборы для подачи блюд, корзины для отходов и мусора.

Оборудование учебного поварского и кондитерского цеха

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

весы настольные электронные, пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая, фритюрница, электроблинница, шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, фризер, тестораскаточная машина, планетарный миксер, тестомесильная машина, миксер, мясорубка, куттер, соковыжималки, пресс для пиццы, планетарный миксер, машина для вакуумной упаковки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка, овоскоп, нитраттестер, машина посудомоечная, стол производственный с моечной ванной, стол производственный с деревянным покрытием, стол производственный с мраморным покрытием (охлаждаемый), стеллажи, моечные ванны, термометр инфрокрасный, термометр со шупом, аэрограф.

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь:

дежи к тестомесильной машине и к миксерам, миски из нержавеющей стали, гастроёмкости, наборы кастрюль и сотейников (различной вместимостью), сковороды, наборы разделочных досок (пластик), подставки для разделочных досок, мерные стаканы, венчики, миски, сита и шенуа, лопатки (металлические, силиконовые), щипцы кулинарные универсальные, скребки (пластиковые и металлические), кисти силиконовые, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов (различного диаметра), формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), формы для саваренов, формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого, ножи, ножи-пилки, паллета, кондитерские мешки с насадками, резцы (фигурные) для теста, марципана, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для выпечки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы для конфет, для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, набор мерных ложек, скалки рифленые, скалки для теста, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, перчатки для карамели, помпа для работы с карамелью, подставки для тортов вращающиеся, наборы выемок, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаки, подложки для тортов (деревянные), противни, противни перфорированные для багетов, корзины для отходов и мусора.

В образовательной деятельности используются цифровые образовательные ресурсы по дисциплине.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы дисциплины

Основные источники:

1. Бакуменко О. Е., Щерба И. В. Пищевой рацион-основа для разработки продуктов функционального питания. Пищевая промышленность, 2021.
2. Коренчук Е. А., Цындрин А. В. Основы рационального питания. Проблемы науки, 2023.
3. Каландарова М. Х. Физиологические основы рационального питания. Eurasian Journal of Medical and Natural Sciences, 2024

4. Кожабек Л.Е. Взаимосвязь структуры питания и хронических неинфекционных заболеваний.
5. Менеджер здравоохранения, 2022.
6. Щетинина С. Ю. Рациональное питание как компонент здорового образа жизни. Международный журнал гуманитарных и естественных наук, 2022.

Дополнительные источники:

1. Калинина В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности «Академия» 2014-320с
2. Мармузова Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 136с.
3. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены, санитарии «Академия», 2000-256с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ Пожарная безопасность. Общие требования;
2. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения;
3. СНиП 2.08.02-89 Общественные здания и сооружения;
4. СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение;
5. СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение"
6. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
7. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
8. СанПиН 2.3.6.959-00 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"
9. МБТ 5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и продуктов, утвержденные Минздравом СССР 01.08.89

Интернет-ресурс:

<http://www.tehdoc.ru/sanitary.htm>
<http://base.garant.ru/4173106/>
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/
<http://www.epidemiolog.ru/law/san/>
<http://haccp.ru/information/documentation/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании фактического материала работа с нормативно – правовыми документами	анализ нормативно-правовых актов устная проверка (опрос)
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря,	точность в подборе и использовании технологического оборудования	отчёт по самостоятельным работам,

инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;	производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.	выполнение и защита лабораторной работы наблюдение
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	изложение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования, инвентаря точность изложения санитарных правил, правил личной гигиены.	беседа, тестирование
принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;	демонстрация умений и знаний способов сервировки, вариантов оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	демонстрация знаний температурных режимов, сроков и условиям хранения блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. определение качества блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного вида. выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании	экспресс-опрос («летучка») наблюдение
принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;	соответствие выбранных методов презентации кондитерской и шоколадной продукции демонстрация знаний и умений способов сервировки, вариантов оформления кондитерской и шоколадной продукции.	беседа, отчет по самостоятельным работам
требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	определение качества десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	экспресс-опрос («летучка») наблюдение

	выполнение условий и режима хранения при отпуске и порционировании десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и изделий	расширенный опрос
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа
комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;	соответствие правилам сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	выполнение и защита лабораторной работы.экспертная оценка выполнения лабораторной работы
творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	подбор и соответствие выбранных отделочных полуфабрикатов и украшений для оформления блюд, напитков и кулинарных изделий,	анализ результатов лабораторной работы по изучаемой теме экспертная оценка выполнения лабораторной работы
готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу;	готовность блюда, напитков и кулинарных изделий в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности,	анализ деятельности. решение проблемных ситуаций выполнение и защита лабораторной работы наблюдение

	нормой выхода, с температурным режимом. демонстрация знаний и умений презентации блюд, напитков, кулинарных изделий с элементами шоу.	
кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий;	анализ и умение кратко излагать разработанную концепцию оформления блюд, напитков и кулинарных изделий организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	анализ деятельности, беседа, наблюдение, письменный опрос
составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия;	организации собственной учебной деятельности способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области оформления блюд, напитков и кулинарных изделий.	индивидуальное проектное задание по опрос индивидуальным заданиям
эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	соответствие выбранных методов эстетичной упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции относительно требований к безопасности соответствие сохранению внешнего вида блюд, напитков и кулинарных изделий	отчёт по самостоятельной работе, беседа

оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;	приготовление отделочные полуфабрикаты и украшения соответствии с показателями качества и с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; соответствие выбранных методов оформления, презентации десертов, кондитерских и шоколадных изделий с использованием отделочных полуфабрикатов и украшений;	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;
готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального;	приготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию в соответствии с показателями качества блюд, с применением последовательного технологического процесса, с заданным временем, с правилами техники безопасности, нормой выхода, с температурным режимом; демонстрация знаний и умений презентации кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального;	анализ деятельности; решение проблемных ситуаций; выполнение и защита лабораторной работы;
составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию.	способность к рефлексии собственной деятельности вовремя; выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; способность проявлять интерес к инновациям в области оформления	индивидуальное проектное задание; опрос по индивидуальным заданиям;

	кондитерской шоколадной продукции.	и	
--	---------------------------------------	---	--