

Приложение 30
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Суходолжский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ЦК

 Л.А. Быкова
« 24 » августа 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР

 И.А. Григорян
« 24 » августа 20 21 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 17 СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Суходол
2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 17 «Социальное питание»

1.1. Область применения программы

2. Рабочая программа учебной дисциплины (далее рабочая программа) является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50 по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», базовой подготовки (укрупненная группа специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная дисциплина «Социальное питание» относится к профессиональному циклу, разделу ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи;
- оценивать качество готовой продукции;
- составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания;
- составлять технологические карты на блюда диетического питания; - пользоваться Сборником рецептов блюд диетического питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- принципы, основы лечебного и школьного питания;
- классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания;
- правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству. Результатом освоения программы учебной дисциплины является формирование профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование профессиональных компетенций (ОК) согласно ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяча, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней

	птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 46 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные занятия	20
практические занятия	6
самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме	зачета

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.17 Социальное питание

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
Раздел 1. Лечебное питание				
Тема 1.1 Принципы построения диет	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10, 11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Характеристика и принципы построения диет. Характеристика стандартных (лечебных) диет. Принципы построения диет		
Тема 1.2 Особенности приготовления холодных блюд и закусок, супов, соусов в соответствии с требованиями диет.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приготовление холодных блюд, супов, соусов в соответствии с требованиями диет. Особенности приготовления холодных блюд и закусок, супов, соусов в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству.		
Тема 1.3. Особенности приготовления блюд из овощей, круп, яиц, творога, напитков, сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Особенности приготовления блюд: из овощей, круп, яиц, творога, напитков, сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет. Требования к качеству.		
Тема 1.4 Особенности приготовления рыбных, мясных блюд, из птицы,	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Особенности приготовления рыбных, мясных блюд, из птицы, субпродуктов в соответствии с требованиями диет.		
	Практическое занятие. Составление меню лечебного питания		2	
	Лабораторная работа № 1 Приготовление холодных блюд, закусок, супов в		2	

субпродуктов в соответствии с требованиями диет.	соответствии с требованиями диет.			
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление блюд из овощей, круп, яиц, творога в соответствии с требованиями диет.		2	
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 3 Приготовление рыбных, мясных блюд, из птицы, субпродуктов в соответствии с требованиями диет			
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Лабораторная работа № 4 Приготовление сладких блюд, мучных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями диет.		2	
	Органолептическая оценка качества блюд.		2	
	Тема 1.3 Лечебно-профилактическое питания.	Содержание учебного материала		
1.		Лечебно-профилактическое питание, особенности приготовления блюд. Характеристика рациона лечебно-профилактического питания, особенности приготовления блюд		
Раздел 2. Школьное питание				
Тема 2.1 Особенности организации питания детей школьного возраста и студентов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Питание детей школьного возраста и студентов. Особенности организации питания детей школьного возраста и студентов. Технология приготовления супов, блюд из овощей, яиц и творога. Ассортимент, требование к качеству.		
Тема 2.2 Особенности приготовления блюд для детей школьного возраста и студентов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приготовление блюд из мяса, птицы, рыбы для школьников и студентов Технология приготовления блюд из мяса, птицы, рыбы, субпродуктов и нерыбного водного сырья для детей школьного возраста, и студентов. Ассортимент, требования к качеству.		
Тема 2.3 Особенности приготовления	Содержание учебного материала		2	
	1.	Технология приготовления холодных, сладких блюд, десертов, мучных изделий для детей школьного возраста и студентов.		

холодных, сладких блюд, десертов, мучных изделий для школьников и студентов		Ассортимент, требования к качеству.		
	Лабораторная работа № 5 Приготовление блюд для школьников и студентов.		2	
	Приготовление блюд для детей школьного возраста и студентов. Органолептическая оценка качества блюд.		2	
Тема 2.3 Составление меню для школьного питания	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10,11 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.	Меню для учебных заведений в зависимости от возраста и нагрузки Особенности меню для контингента учебных заведений в зависимости от возраста и физиологической нагрузки.	2	
	Практическое занятие. Составление меню для школьного питания		2	
	Практическое занятие. Составление меню для питания студентов		2	
Самостоятельная работа Составление меню для школьников. Выполнение рецептур авторских блюд социального питания.			2	
Зачет			2	
Всего часов			48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет спецдисциплин, оснащенный оборудованием: доской электронной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя:

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Рабочие места обучающихся.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Оборудование	Посуда	Инвентарь и приспособления
Холодильники бытовые	Кастрюли	Разделочные доски
Электрические плиты	Сковороды	Доски разделочные полипропилен
Микроволновые печи	Сотейники	Ножи: столовые, коренчатые, гофрированные
Электроводонагреватель	Столовые сервизы	Фигурные выемки
Электрофритюрницы	Чайные сервизы	высечка гофрированная с ручкой
Электропроцессор «Эклем»	Кофейные сервизы	Шумовка
Электромиксер с блендером	Тарелки столовые	Терки
Электромясорубки	Тарелки пирожковые	Сита
Электрочайник	Салатницы	Иглы поварские
Весы электронные	Блюда банкетные	Скалки
Пароконвекта автомат	Стаканы	Веселки
Куттер	Соусники	венчики
Овоскоп	Кувшины	Пестики
Печи конвекционные	Ложки столовые	Дуршлаг
Плиты 2-х конфорочные индукционные	Ложки чайные	Половники
Слайсер	Вилки столовые	Кокотницы
Су-вид		Ковши
Фритюрницы-фендоу		Горшочки для запекания
Моечная ванна трехсекционная.		Мерная посуда
Столы производственные		Лопатки металлические
		Лопатки деревянные
		Емкость для хранения пищевых продуктов.
		Адаптер для индукционных плит
		Контейнеры для мусора
		Пакеты вакуумные

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, используемые в образовательном процессе.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андонова Н.И. 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 (1е-изд.). -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
 2. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
 3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
 4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
 5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
 6. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.).-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
 7. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
- требования к оформлению, построению, содержанию».

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
3. Электронная библиотека <http://znanium.com/>
4. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»

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 обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения: - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи; - оценивать качество готовой продукции; - составлять меню диетического питания в соответствие с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания; - составлять технологические карты на блюда диетического питания; пользоваться Сборником рецептур блюд диетического питания. знания: - принципы, основы лечебного и школьного питания; классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству;	- тестирование - решение ситуационных задач - практические лабораторные работы - контрольная работа - экспертная оценка выполнения заданий - составления конспекта. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на зачете