Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 10.07.2026 12:53:13
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fde1b6a6ec5a1f10c8c5190



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.13 Диетология и основы детского питания
(индекс и наименование учебной дисциплины)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности)

Специалист по поварскому и кондитерскому делу
(наименование квалификации)

очная
(форма обучения)

2026

СОГЛАСОВАНА:
Предметно-цикловой комиссией специальности Поварское и кондитерское дело

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 5 от «12» января 2026 года

Председатель предметно-цикловой комиссии

_____ / Н.С. Грушина
подпись Инициалы и Фамилия

Заместитель начальника отдела СПО

_____ / Л.В. Сорокина
подпись Инициалы и Фамилия

УТВЕРЖДЕНА:

Начальник отдела СПО _____ / С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия

Составитель: Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им Г.В. Плеханова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Рецензент: Гукасян И.С., начальник управления качества образовательной деятельности ККИ (филиал РУК)
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ФГБОУ)

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 Диетология и основы детского питания.....4

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»..... 6

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания» 10

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания» 14

1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»

1.1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

Учебная дисциплина. ОП.13 «Диетология и основы детского питания» принадлежит к общепрофессиональному учебному циклу.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01	**У1** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части **У2** определять этапы решения задачи, **У3** составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы **У4** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах **У5** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	**З1** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить **З2** структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях **З3** основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте **З4** методы работы в профессиональной и смежных сферах **З5** порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	**У6** определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации **У7** выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска **У8** оценивать практическую значимость результатов поиска **У9** применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач **У10** использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности **У 11** использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	**З6** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности **З7** приемы структурирования информации **З8** формат оформления результатов поиска информации **З9** современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 04	**У 12** организовывать работу коллектива и команды **У 13** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	**З10** психологические основы деятельности коллектива **З11** психологические особенности личности

ОК 05	**У14** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке **У15** проявлять толерантность в рабочем коллективе	**З12** правила оформления документов правила построения устных сообщений
ОК 09	**У16** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы **У17** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы **У18** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности **У19** кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) **У20** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	**З13** правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы **З14** основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) **З15** лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности **З16** особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6	**У21** определение качество сырья и полуфабрикатов; **У22** технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания; **У23** оценивание качества готовой продукции; **У24** навык работы с нормативно- технической и справочной документацией; **У25** работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.	**З17**особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии; **З18** изучение особенностей организации диетического и детского питания; **З19** изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии; **З20** изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания; **З21** изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии; **З22** изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий; **З23** изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования; **З24** обогащение рациона дополни-

		тельными пищевыми факторами. диетического, детского питания; **325** основы организации диетического питания при различных заболеваниях; **326** ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания; **327** требования нормативно- технической документации к качеству используемого сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.

2. Структура рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы[1]	**Объем в часах**
Объем образовательной программы (всего)	**80**
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	-
практические занятия	30
В т.ч. практическая подготовка	-
Консультации (всего)	**-**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Промежуточная аттестация (всего)	18
Итоговая аттестация в форме **экзамена**	

[1] Вид учебной работы указывается в соответствии с учебным планом, а в случае отсутствия удалить из списка

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия и практческая подготовка, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды компетенций ОК, ПК
Раздел 1 Диетология, основные принципы диетического и детского питания			
Тема 1.1 Основы диетологии, принципы диетического (лечебно - профилактического) и детского питания	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Основы диетологии. Особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии. Лечебно-профилактическое питание, диетическое питание. Рациональное, сбалансированное питание, нормы потребления и принципы рационального питания. Характеристика диет. Методы, обеспечивающие механическое, химическое, термическое щажение.	2	
	Практические занятия	**6**	
	Характеристика диет, сравнительный анализ. Виды щажений, продукты, не рекомендуемые при диетическом питании, влияние тепловой обработки на изменение структурного состава пищевых продуктов.	2	
	Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно-профилактического меню	2	
	Составление меню для различных групп населения, с учётом коэффициента трудовой активности	2	
Тема 1.2. Основы детского питания	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Особенности питания детей и подростков. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Режим питания детей и подростков. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд.	2	
	Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой продукции блюд диетического питания Контроль за качеством готовых блюд и изделий Правила составления меню блюд диетического питания. Требования к составлению лечебно-профилактического меню, меню детского питания в детских садах, школах.	2	
	Практические занятия	**4**	
	Составление плана – меню для разных возрастов с учётом физиологических потребностей детей младшего дошкольного, школьного возраста.	2	
	Меню для разных типов образовательных детских учреждениях	2	
Тема 1.3. Особенности технологии обработки сырья и приготовления	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09
	Характеристика сырья для приготовления блюд диетического питания и детского питания. Методы снижение содержания растительной клетчатки, снижение содержания животной соединительной ткани. Тепловая обработка продуктов. Измельчение продуктов. Извлечение из мяса и	2	

блюд и кулинарных изделий для диетического питания и детского питания	рыбы экстрактивных веществ. Удаление эфирных масел. Исключение процессов жаренья и запекания. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами (витаминами, минеральными, липотропными веществами)		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Практические занятия	**4**	
	Выполнение схем процесса измельчения, протирания	2	
	Расчёт нормы введения витаминных добавок при приготовлении напитков, тест.	2	
Раздел 2 Организация и приготовление блюд диетического питания			
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции диетического питания в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2	
	Практические занятия	**6**	
	Разработать ассортимент блюд. Подобрать блюда и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника;	2	
	Разработать технологические карты на блюда диетического питания;	2	
	Разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания; подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд.	2	
Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	**Содержание учебного материала:**	**12**	
	Технология приготовления холодных блюд для диетического питания (салаты, винегреты, овощные холодные блюда и закуски, рыбные холодные блюда и закуски, мясные холодные закуски, бутерброды)	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Технология приготовления супов для диетического питания (бульоны, крупяные и овощные отвары, льезоны,) слизистые пюреобразные супы, заправочные, прозрачные, молочные холодные супы.	2	
	Технология приготовления овощных блюд для диетического питания (отварные, припущенные, жаренные, тушёные, запеченные) Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий для диетического питания (каши, изделия из круп, изделия и блюда из макаронных изделий)	2	
	Технология приготовления рыбных блюд для диетического питания (из отварной, припущенной рыбы, жаренной, запеченной, тушёной рабы, из нерыбных продуктов моря) Технология приготовления мясных блюд для диетического питания (отварные, жаренные, тушёные, запеченные блюда диетического питания)	2	
	Технология приготовления гарниров и соусов для диетического питания. Технология приготовления яичных и творожных блюд для детского питания. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Желированные сладкие блюда, прочие сладкие блюда.	2	

	Изделия из отрубей для диетического питания Блюда из сухого гематогена. Блюда из дрожжей, маскированные блюда.	2	
	Практические занятия	**6**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Работа с таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам подобрать и составить меню для больных с заболеванием желудка и кишечника; разработать технологические карты на блюда диетического питания;	2	
	Разработать последовательность технологических операций при изготовлении блюд диетического питания	2	
	Подобрать оборудование и посуду для приготовления диетических блюд, организация рабочего места, алгоритм выполнения работ.	2	
Раздел 3. Организация и приготовление блюд детского питания			
Тема 3.1. Особенности технологии приготовления блюд для детского питания	**Содержание учебного материала:**	**2**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Значение детского питания. Ассортимент и характеристика блюд детского питания. Особенности приготовления и хранения детского питания. Сырье и компоненты, используемые для приготовления блюд детского питания. Организация и проведение производственного контроля при изготовлении блюд детского питания	2	
Тема 3.2. Ассортимент блюд детского питания	**Содержание учебного материала:**	**4**	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 09 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1.-2.8 ПК 3.1.-3.7 ПК 4.1 -4.6 ПК 5.1.-5.6
	Организация питания детей школьного возраста: основные нормативы.	2	
	Технология приготовления блюд для детского питания.	2	
	Практические занятия	4	
	Ознакомиться с нормативной документацией: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	2	
	Расчёт норм потребления пищевых веществ для детей в дошкольных учреждениях.	2	
Самостоятельная работа		**4**	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**18**	
Всего		**80**	

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие помещения:

Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации) (лаборатория органолептических и физико-химических методов исследований пищевого сырья и продовольственных товаров)

Рабочее место преподавателя

Рабочие места обучающихся

Стационарная доска

Телевизор

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета

Принтер

Учебно-наглядные пособия

Оборудование:

Помещение 1:

Автоматическая установка для экстракции жиров SX-6 на 6 мест, ноутбук (переносной)

Анализатор качества молока ЛАКТАН 1-4 МИНИ

Анализатор молока вискозиметрический Соматос-М

Анализатор Спектран-ИТ

Анализатор спиртосодержащих напитков «Колос-2»

Анализатор яйца Egg Analizer с программным обеспечением

Весы ВК-600

Весы РН-6Ц13У

Измеритель прочности скорлупы яйца Egg Force Reader

Измеритель толщины скорлупы яйца Eggshell Thickness gauge

Комплекс вольтамперометрический СТА

Комплекс пробоподготовки Темос-Экспресс

Комплект визуального контроля

Люминоскоп «Филин»

Перемешивающее устройство LOIP LS-120

Печь SNOL

Пипет-дозаторы

Пипетка 1-кан.перем. объема

Сушильный шкаф SNOL 67/350

Установка для разложения МВС-6, анализатор для дистилляции, скуббер

Шкаф сушильный

Полуавтоматическая установка производства фирмы Raypa для определения азота по методу

Къельдаля

Прибор для определения качества яиц ПКЯ-10

Доска разборная

Аквадистиллятор

Микроскоп «Микмед-1»

Сахариметр СУ-5

Сито ОЦ 200/50 №056

Сито ОЦ 200/50 №067

Сито ОЦ 200/50 №08
Сито ОЦ 200/50 №1,0
Сито ОЦ 200/50 №1,4
Сито ОЦ 200/50 №1,5
Сито ОЦ 200/50 №1,6
Сито ОЦ 200/50 №1,7
Сито ОЦ 200/50 №1,8
Сито ОЦ 200/50 №2,0
Сито ОЦ 200/50 №2,2
Сито ОЦ 200/50 №2,5
Сито ОЦ 200/50 №2,5
Сито ОЦ 200/50 №3,0
Сито ОЦ 200/50 №3,6
Сито ОЦ 200/50 №4
Сито ОЦ 200/50 №4,2
Сито ОЦ 200/50 №5
Сито ОЦ 200/50 №6
Сито СПЛП-20 пробивное с продолговатыми ячейками
Сито ОЦ 200/50 №7
Сито ОЦ 200/50 №8
Помещение 2:
Весы лабораторные электронные AJ-CE/AJH-CE
Весы электронные лабораторные RV 214
Весы электронные лабораторные ВК-600
Титратор SCHOTT Titroline easy
Аффрометр АМ-01
Мембранный вакуумный насос
Нитрат-тестер СОЭКС
Перемешивающее устройство LOIP LS -120
Комплекс устройств: холодильник, каплеуловитель, колба с тубусом, насос водоструйный,
Прибор Жукова
Рефрактометр для вина
Секундомер механический СОПир-2а-3-000
Система водоподготовки «ОСМОС»
Анализатор жидкости «Эксперт-001»
Анализатор жидкости «Экотест-2000»
Автоматический комплекс для определения хлоридов и кислотности в пищевых продуктах,
Термостат электрический суховоздушный охлаждающий ТСО-1/80 СПУ
Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ
Магнитная мини-мешалка без нагрева
Центрифуга ОЛЦ-3
Центрифуга СМ-70М—07
Столик подъемный ПЭ-2410
Устройство «Кварц-24» для определения пористости хлебопродуктов
Термометр лабораторный (0…100 град.)
Штангенциркуль ШЦ-1-125
Штатив ШП-96 лабораторный
Термометр ртутный стеклянный лабораторный ТЛ -2м
Термометр стеклянный ТС-4М

Термометр ртутный стеклянный лабораторный СП-7 тл
Гигрометр психрометрический ВИТ 1
Ареометр АСП-2 (16-21) %
Ареометр АСП-2 (11-16) %
Ареометр АСП-2 (41-46) %
Ареометр АСП-1 (10-20) %
Ареометр АСП-1 (0-10) %
Ареометр для спирта АСП-3 от 40-70%
Ареометр для спирта АСП-3 от 70-100%
Ареометр для молока АМТ 1015-1040 кг/м3
Ротационный испаритель
Анализатор влажности МВ-25
БИК-анализатор ИНФРА-ЛЮМ ФТ-10
Фотометр фотоэлектрический КФК-3
Баня водяная ЛАБ-ТБ-6/Ш
Пипет-дозаторы
Рефрактометр WM-7 (ATAGO) для вина
Рефрактометр ИРФ 454 Б2М
Лупа увеличительная
Кофемолка Сетеул
Система капиллярного электрофореза «Капель-105»
Система микроволновая «Минотавр-2»
Хроматограф «Хроматэк-Кристалл 5000»
1-канальный механический дозатор с варьируемым объемом дозирования

Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля, групповых консультаций и промежуточной аттестации)
Рабочее место преподавателя
Рабочие места обучающихся
Стационарная доска; Телевизор;
Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета
Принтер
Учебно-наглядные пособия

Программное обеспечение:
Windows 10 Pro, Microsoft Office 2010, Visual studio 2019, Cisco Packet Tracer 6.2, MySQL 8.0.40.0, 1С, Acrobat Reader DC, ConsultantPlus, Project Expert, Kaspersky Endpoint Security 12.8.0.505

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основные источники

1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив ав-торов. — Москва: Русайнс, 2026. — 179 с, .https://book.ru/external/books_new/959880.jpg
2 Рубина Е.А., Малыгина В, Ф. Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «ИНФРА», 2021 - 240с. https://znanium.ru/read?id=360308

Дополнительные источники

1 Васюкова А.Т. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования – Москва: ИНФРА-М.2025.-278с. DOI10.12737/1907612 https://znanium.ru/read?id=451233
2 Стриженко А.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие/ А.В. Стриженко, И,А, Деренкова, С.В. Белоусова,-Москва:КНОРУС,2024,-150с.- (Среднее профессиональное образование) https://book.ru/book/952911
3 Рубина Е.А., Малыгина В, Ф. Микробиология, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «ИНФРА», 2021 - 240с. https://znanium.ru/read?id=360308
4 Лунгу И.Н., Пушина Н.В., Морозова Ж.В. Практикум для студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» - Москва; Берлин: Директ- Медиа, 2021.-96с. https://znanium.ru/read?id=418360
5 Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 c. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106865.html (дата обращения: 14.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: https://doi.org/10.23682/106865
6 Издательство Пищевая промышленность -http://www.foodprom.ru/journalswww
7 Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров - http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html
8 Комплексное оснащение ресторана-https://restoracia.ru/
9 Справочная система https://www.gosfinansy.ru/https://www.tehdoc.ru/files.675.html

Интернет-ресурсы

1 Электронная библиотечная система. Знаниум. [Электронный ресурс]. Режим доступа https://new.znanium.com/collections/basic

3.3 Интерактивные формы обучения при изучении дисциплины

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 2.1. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма
Тема 2.2. Ассортимент блюд лечебного питания	2 часа	Просмотр и обсуждение видеофильма

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.13 «Диетология и основы детского питания»

Отдел СПО, реализующий подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией в **форме экзамена.**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценивания**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения:		
-определение качество сырья и полуфабрикатов; -технологию изготовления диетических блюд для различных рационов лечебного питания, детского питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-оценивание качества готовой продукции; -навык работы с нормативно-технической и справочной документацией;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-работа с нормативной документацией, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, расчет сырья, расчет количества порций из заданного сырья.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
Знания:		
-особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетологии;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы
-изучение особенностей организации диетического и детского питания; - Изучение теории сбалансированного питания, лежащей в основе диетологии; изучение характеристик диет, особенностей диет, рекомендаций по организации диетического питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических занятий, тестирования, домашней работы

-изучение технологических процессов обработки сырья, приготовления широкого ассортимента диетических блюд с применением традиционных и прогрессивных методов индустриальной технологии;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-изучение изменений основных свойств пищевых продуктов, происходящих в процессе технологической обработки, их влияния на усвояемость и качество готовых блюд и кулинарных изделий	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-изучение режимов тепловой обработки, особенностей применения в работе специального технологического оборудования;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами. -принципы диетического, детского питания; -основы организации диетического питания при различных заболеваниях;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-ассортимент, технологию приготовления, оформления и отпуска блюд лечебного питания;	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении практических работ, домашних работ устного опроса, тестирования
-требования нормативно-технической документации к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий.	Оценочные средства для всех видов контроля отражены в комплекте оценочных средств (КОС) по учебной дисциплине ОП.13 Диетология и основы детского питания	Экспертная оценка при проведении экзамена.