

Рабочая
программа учебной дисциплины
ОП. 14 «*Низкокалорийные блюда и блюда*
***лечебного питания*»**

для обучающихся на базе основного общего образования
профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрена на заседании
предметной цикловой комиссии
общеобразовательных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от 31. 08. 2020г.
Председатель _____

Утверждаю
заместитель директора по УПР
_____ М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины ОП. 14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания» разработана с учётом запросов и пожеланий работодателей, Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования, входящих в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, квалификационных характеристик профессии

Организация – разработчик: ГБПОУ Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчик: Хохлачева Ольга Владимировна – преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ООО «МИК-35» - директор М.Е.Ниворожкин

ООО «Янтарь Дона» - директор Л.М.Скрипченко

Филиал «Комбинат питания» ГАУК РО РГМТ- директор А.Г.Киблицкий

Дата согласования «26» июня 2021 г

Содержание

		страница
1	Паспорт программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины ОП. 14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания»	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов	14
6	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящих в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учитывает запросы и пожелания работодателей региона, реализует компонент образовательного учреждения. Реализуется программа за счёт вариативной части

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

Код 16675 название профессии «Повар»

Код 12901 название профессии «Кондитер (общественное питание)»

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл за счет вариативной части

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны

уметь:

У1-организовать рабочее место;

У2-правильно подбирать оборудование и инвентарь, эксплуатировать его с соблюдением правил техники безопасности;

У3-правильно определять приёмы и способы тепловой обработки;

У4-правильно подбирать необходимые продукты и дополнительные ингредиенты к ним для приготовления блюд лечебного питания;

У5-производить органолептическую оценку качества используемого сырья и приготовленных блюд и изделий;

У6-готовить, оформлять и подавать блюда лечебного питания;

У7-соблюдать условия и сроки хранения и реализации приготовленных блюд и изделий;

знать:

З1-принципы и задачи лечебного питания;

З2-методы щажения;

З3-используемые приёмы и способы тепловой обработки;

З4-используемый инвентарь и оборудование;

- 35-исключаемые продукты и блюда;
- 36-основные лечебные диеты, их назначение и характеристику;
- 37-ассортимент и особенности приготовления блюд лечебного питания, их соответствие диетам;
- 38-правила проведения бракеража блюд лечебного питания;
- 39-условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного питания;

иметь понятие:

- о разгрузочных и специальных диетах, их назначении;
- о способах повышения биологической ценности готовых блюд.

После изучения курса обучающиеся выполняют контрольную работу.
Перечень рекомендуемых блюд и изделий прилагается

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 74 ч, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа
самостоятельная работа обучающегося 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): в том числе:	64
практические работы	24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с дисциплиной ОП.15 Современные технологии в индустрии питания	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
СОДЕРЖАНИЕ		Всего: 74	
Раздел 1 Основы лечебного питания		4+2	
Введение. Характеристика диет. Разгрузочные и специальные диеты.	<p>Понятие о лечебном питании. Принципы и задачи лечебного питания. Методы щажения. Приёмы и способы тепловой обработки. Способы обогащения блюд минеральными веществами, витаминами, белками, пищевыми волокнами. Используемый инвентарь и оборудование.</p> <p>Основные лечебные диеты. Назначение, используемые приёмы лечения, общая характеристика, режим питания, исключаемые продукты и блюда.</p> <p>Разгрузочные и специальные диеты. Показания, цель назначения, общая характеристика.</p>	4	2
	Практические работы	-	
Самостоятельная внеаудиторная работа		2	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Составить однодневное меню для больных ожирением. ✓ Написать реферат «Современные диеты для похудения: вред и польза». ✓ Составить кроссворд на тему: «Лечебное питание» ✓ Подготовить слайд-шоу «Блюда с белковыми продуктами сои» ✓ Подготовить опережающее задание (сообщение) на тему: «Современные технологии приготовления блюд лечебного питания». 			
Раздел 2 Приготовление диетических блюд		60+8	
Холодные диетические блюда. Супы. Соусы.	Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые	18	2

	<p>приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ масло селедочное ✓ сыр творожный, мясной ✓ рыба отварная ✓ фрикадельки заливные из мяса и рыбы с желе на овощном отваре ✓ салат из моркови с медом ✓ салат из моркови с яблоками ✓ салат из свеклы с черносливом ✓ паштет из печени, из рыбы ✓ икра овощная ✓ салат зеленый со сметаной ✓ салат фруктовый ✓ суп слизистый из рисовой крупы с куриным пюре ✓ бульон с яичными хлопьями ✓ борщ ✓ суп молочный с тыквой или морковью ✓ бульоны прозрачные с гарнирами ✓ соусы (ассортимент) <ol style="list-style-type: none"> 1. Соус «Песто» 2. Соус «Цацики» 3. Тартарский соус 4. Сливочная лаймовая заправка 5. Творожно-томатный крем-соус 6. Соус «тар-тар» на йогурте 7. Нежный соус с сыром фета 		
<p>Вторые горячие диетические блюда из рыбы и морепродуктов Вторые горячие диетические блюда из птицы и мяса</p>	<p>Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ зразы рыбные паровые 	<p>16</p>	<p>2</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ суфле рыбное паровое ✓ креветки отварные под молочным соусом ✓ бефстроганов из отварной говядины ✓ котлеты из говядины паровые ✓ кнели из говядины с творогом ✓ суфле из говядины запеченное ✓ ассортимент блюд из морепродуктов и птицы <ol style="list-style-type: none"> 1. Фаршированные кальмары диетические 2. Морская капуста с рисом 3. Котлеты из кальмаров 4. Кальмары, тушеные с луком и морковью 5. Морепродукты с квашеной капустой 6. Картофельные стаканчики с морепродуктами 7. Солянка из морской капусты и мидий <ol style="list-style-type: none"> 1. Куриная грудка, фаршированная овощами 2. Сочные куриные котлеты с кабачком 3. Куриная запеканка с брокколи и цветной капустой 4. Куриный паштет 5. Индейка, запеченная с тыквой и рисом 6. Куриное филе со шпинатом 7. Лодочки из баклажанов с птицей 		
<p>Вторые горячие диетические блюда из овощей, круп, макаронных изделий Вторые горячие диетические блюда из яиц и творога.</p>	<p>Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ картофельное пюре с морковью ✓ морковное суфле с творогом ✓ суфле из цветной капусты паровое ✓ пюре морковное ✓ оладьи манные с вареньем ✓ плов из рисовой крупы с фруктами ✓ омлет из яичных белков с мясом паровой 	12	2

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ творожный пудинг с рисом ✓ творожное суфле ✓ сырники с морковью запеченные <p>Расчет калорийности</p>		
Низкокалорийные десерты из яиц и творога Сладкие блюда и напитки. Низкокалорийные изделия из теста	<p>Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ компот из ревеня ✓ желе из кефира ✓ суфле из яблок ✓ витаминный напиток из плодов шиповника ✓ морковный сок с лимоном ✓ рисовый отвар с черникой ✓ булочка «Розовая» ✓ булочка «Осенняя» ✓ булочка «Полезная» ✓ бисквит с овощами ✓ бисквит с фруктовыми пастами ✓ рулет яблочный 	12	2
	Практические работы	24	
	№1 «Приготовление холодных диетических блюд»	4	2
	№2 «Приготовление диетических супов и соусов»	4	2
	№3 «Приготовление горячих диетических блюд из рыбы и морепродуктов»	4	2
	№4 «Приготовление горячих диетических блюд из мяса и птицы»	4	2
	№5 «Приготовление горячих диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и творога»	4	2
	№6 «Приготовление диетических сладких блюд и напитков»	4	2
	Самостоятельная внеаудиторная работа	8	
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Составить схему приготовления «Паштета рыбного». ✓ Составить схему приготовления «Супа молочного с тыквой или морковью» ✓ Составить схему приготовления «Картофельного пюре с морковью» ✓ Составить схему приготовления «Плова из рисовой крупы с фруктами» 		

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Составить схему приготовления «Бефстроганов из отварной говядины» ✓ Подготовить реферат на тему: «Диетические сладкие блюда и напитки» ✓ Подготовить доклад на тему: «Современные способы подачи диетических блюд» ✓ Оформить фотоальбом «Блюда лечебного питания и изделий пониженной калорийности» ✓ Подготовить презентацию «Блюда с белковыми продуктами сои» ✓ Подготовить реферат на тему: «Пищевые волокна в питании человека» ✓ Заполнить таблицу: 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">№п/п</th> <th style="width: 30%;">Номер и название диеты</th> <th style="width: 20%;">Разрешённые блюда</th> <th style="width: 35%;">Запрещённые блюда</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	№п/п	Номер и название диеты	Разрешённые блюда	Запрещённые блюда	1	2	3	4						
№п/п	Номер и название диеты	Разрешённые блюда	Запрещённые блюда												
1	2	3	4												
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Решить задачу: «Какое количество моркови свежей массой брутто, необходимо взять для приготовления 25 порций (по 200 г) «морковного сока с лимоном» в январе?» ✓ Решить задачу: «Сколько филе трески потребуется для приготовления 50 порций «Суфле рыбного парового» выходом 110 г?» ✓ Решить задачу: «Определить общий процент отходов при приготовлении 25 порций «Фруктового салата» выходом 100г». 	<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта с УД ОП.15 Современные технологии в индустрии питания</p>	2													
Всего:		74													

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

1. Требования к минимуму материально – технического обеспечения
Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного
кулинарного цеха

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя
- столы и стулья производственные
- посуда и инвентарь: миски глубокие, набор ножей для очистки и нарезки овощей, набор инструментов и приспособлений для карвинга, тарелки (в ассортименте), блюда, вазы, креманки, ёмкость для хранения льда, шпажки (в ассортименте), молотки для отбиванья, сито, ложки столовые, чайные и разливательные, вилки, половник, лопатки, прихватки, доски разделочные с маркировкой «МС», «РС», «ОС», «ОВ», «зелень», «ГП», «хлеб», кастрюли, сковороды, стаканы мерные, чайные и кофейные пары, ковры и формы силиконовые для выпечки.
- оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом ПЭСМ-4ЖШ, пароконвектомат SCC-61, блендеры, миксеры, бликсер, соковыжималка, мясорубка, печь конвекционная, шкаф расстоечный, овощерезка, слайсер,

2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария», М.Академия, 2017г
2. И.Н.Фурс «Технология производства продукции общественного питания», Мн. Новое знание, 2002г.
3. Сборник рецептур. Диетическое питание в столовых. М. Экономика, 1974г.

Дополнительные источники:

1. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи». Учебное пособие для НПО М. Академия, 2004г.
2. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник для НПО, М, Академия, 2002г.

Электронные ресурсы: форма доступа:

<http://www.goodhuse.ru>

<http://www.eda.ru>

<http://www.supercooh.ru>

<http://www.povarenok.ru>

<http://www.delishis.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: рациональность организации рабочего места, использование инструментов и приспособлений с соблюдением ТБ и ОТ		<i>Оценка выполнения практических работ</i>
выбор оптимальных приёмов и способов тепловой обработки;		<i>Оценка выполнения практических работ</i>
осуществление органолептической оценки качества используемого сырья для приготовленных блюд и изделий;		<i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
готовить, оформлять и подавать блюда лечебного питания;		<i>Оценка выполнения практических работ (отчёт и защита практической работы)</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
соблюдение условий и сроков хранения и реализации приготовленных блюд и изделий.		<i>Оценка выполнения практических работ (отчёт и защита практической работы)</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса
Знания: принципов и задач лечебного питания;		<i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса
приёмов и способов тепловой обработки;		<i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i> ✓ устного опроса

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
основных лечебных диет, их назначение и характеристика;		<p><i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
ассортимента и особенностей приготовления блюд лечебного питания, их соответствие диетам;		<p><i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
правил проведения бракеража блюд лечебного питания;		<p><i>Оценка выполнения практических работ</i> <i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
условий и сроков хранения и реализации, требований к качеству блюд лечебного питания.		<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
		<i>Промежуточная аттестация в форме контрольной работы</i>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно	ЛР 19

мыслить.	
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predeterminedенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к	ЛР 35

самозанятости.	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
09	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	День профессионально-технического образования в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
	День Учителя (день студенческого самоуправления)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
10	Международный день повара	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
02	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	День российской науки (единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»**

	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	3-4 курс	Территория техникума	Преподаватели	1-3,5,14-16
03	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 4,13,17-18,23-30 20-22
04	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
05	День кондитера в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
06	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10