

Аннотация к программе
Дисциплина
ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»
Преподаватель Хохлачёва О.В.

Дисциплина «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания» входит в профессиональный цикл и относится к разделу Общепрофессиональные дисциплины (вариативная часть). Программа учебной дисциплины разработана с учётом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по направлению 43.01.09 Повар, кондитер (пр. Минобрнауки России от 09. 12 2016 г №1569; зарег. в Минюсте России 22. 12. 2016 г №44898), с учётом требований работодателей региона, примерной программы по учебной дисциплине, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Результаты освоения учебной 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;
- З5-исключаемые продукты и блюда;
- З6-основные лечебные диеты, их назначение и характеристику;
- З7-ассортимент и особенности приготовления блюд лечебного питания, их соответствие диетам;
- З8-правила проведения бракеража блюд лечебного питания;
- З9-условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного питания;

Объем учебной Дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	74
в том числе: <i>вариативная часть</i>	74
теоретические занятия	40
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
контрольные работы	2
самостоятельная работа	10
в том числе:	
Итоговая аттестация в форме - зачёта	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Раздел 1 Основы лечебного питания

Введение. Характеристика диет. Разгрузочные и специальные диеты.

Раздел 2 Приготовление диетических блюд

- Холодные диетические блюда. Супы. Соусы.
- Вторые горячие диетические блюда из рыбы и морепродуктов
- Вторые горячие диетические блюда из птицы и мяса
- Вторые горячие диетические блюда из овощей, круп, макаронных изделий

- Вторые горячие диетические блюда из яиц и творога.
- Низкокалорийные десерты из яиц и творога
- Сладкие блюда и напитки.
- Низкокалорийные изделия из теста

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Материально-техническое обеспечение

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,

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 рецептов. 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>