

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

**СОГЛАСОВАНО:**

ИП «Абачараева Н.Л.»  
кондитерская «Золотой колос» \_\_\_\_\_ Абачараева Н.Л.  
ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ \_\_\_\_\_ Ниворожкин М.Е  
ООО «Фабрика» \_\_\_\_\_ Сопрыкин Р.Ю.

**Дата согласования «25» июня 2023 г**

Дисциплина относится к профессиональному циклу, разделу «Общепрофессиональные дисциплины»

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.

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.

- Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROF образование

**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**

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b>Объем часов</b> |
|---|--------------------|
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>63</b>          |
| теоретические занятия                                   | 39                 |
| лабораторные занятия                                    | -                  |

|  |    |
|--|----|
| практические занятия                                     | 24 |
| контрольные работы                                       | 2  |
| в том числе:   |    |
| Итоговая аттестация в форме – дифференцированного 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, шпатель (в ассортименте), молотки для отбивания, 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, 2023г
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>