

	<i>Министерство образования и науки Пермского края</i>
	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ИМ.Б.Г.ИЗГАГИНА»
	<i>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА</i>

**Дополнительная профессиональная программа повышения
квалификации по курсу
«Детское питание»**

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработал</i>	<i>Преподаватель</i>	<i>Матвеева Е.Ю.</i>	<i>10.09.2019</i>
<i>Проверил и согласовал</i>	<i>Методист</i>		
<i>Версия 1.0</i>			<i>Страница 2 из 17</i>

Оглавление

1	ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
1.1	Область применения программы:	4
1.2	Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы	4
1.3	Рекомендуемое количество часов на освоение программы	Ошибка! Закладка не определена.
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	1
1		
2.1	Тематический план и содержание программы	11
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
3.1	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	13
3.2	Информационное обеспечение обучения	Ошибка! Закладка не определена.
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	15

ПАСПОРТ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

1.1. Область применения программы:

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по курсу: «Детскому питанию».

1.2. Цели и задачи программы:

требования к результатам освоения дополнительной профессиональной программы.

ЦЕЛЬ:

Приобретение практических знаний и умений в области детского питания.

Разобрать на практике приготовление блюд детского питания, особенности приготовления.

Задачи:

Во время прохождения курса каждый студент параллельно получает теоретические знания и выполняет практические и лабораторные задания, что позволяет не только получить актуальные знания, но и приобрести необходимые практические навыки. От промежуточной аттестации и оценки выполнения практических и лабораторных работ будет зависеть результат итоговой аттестации студента.

1.3. Требования к результатам освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы у студента должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Студент, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

Студент, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего, указанных в настоящем ФГОС СПО:

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,

кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, 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.

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

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.

Ожидаемые результаты освоения дисциплины:

№	Виды деятельности	Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Знания	Умения	Практический опыт
1	<u>Модуль 1.</u> Организация питания в дошкольных и школьных образовательных учреждениях	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 5.3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.	- роль пищевых веществ в рационе питания и потребность в них; - физиологию питания детей; - принципы рационального питания в ДОУ и в ШОУ; - качество и безопасность пищевых продуктов;	- определять качество и безопасность пищевых продуктов на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;	- определять качество пищевых продуктов;
2	<u>Модуль 2.</u> Качество продуктов питания	ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 5.3	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 09.	- классификацию пищевых продуктов; - свойства, пищевую ценность и показатели качества пищевых продуктов; - классификацию показателей качества пищевых продуктов;	- классифицировать пищевые продукты и показатели качества;	- определять качество пищевых продуктов; - выбирать оптимальные условия хранения пищевых продуктов;
3.	<u>Модуль 3.</u> Идентификация пищевых продуктов	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	- особенности хранения пищевых продуктов; - критерии и	- проводить идентификацию пищевых продуктов;	- определять качество пищевых продуктов;

		ПК 5.3	ОК 09.	методы идентификации; - фальсификацию пищевых продуктов; - информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов;		- сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам;
4.	<u>Модуль 4.</u> Государственное нормирование качества и безопасности пищевых продуктов	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 5.3	ОК 05. ОК 10.	- законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов; - подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам; - рецептуры и технологию приготовления блюд для контингента детских образовательных учреждений; - санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд детского питания.	- уметь пользоваться нормативным и документами при определении качества пищевых продуктов;	- применение знаний нормативной документации;
5.	<u>Модуль 5</u> Практический модуль.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09.	- рецептуры и технологию приготовления блюд для контингента детских образовательных учреждений; - санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд детского питания.	- пользоваться технологической картой и рассчитывать необходимое количество продуктов для приготовления блюда; - знать рецептуру блюд для детского питания; - выбирать оборудование и инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд; - применять различные технологии в приготовлении	- правильно обращаться с оборудованием; - готовить строго по технологической карте; - выполнять обработку пищевых продуктов; - определять качество пищевых продуктов; - оформление готовых блюд;

					и оформлении блюد детского питания; - оценивать качество готовых блюд;	
--	--	--	--	--	---	--

1.3.Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:

Объем учебной нагрузки на студента - 60 ч., в т.ч.:

аудиторной учебной нагрузки на студента - 24 ч.;

лабораторные работы на студента - 24 ч.;

итоговая аттестация – 8ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Виды учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка (всего)	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	60
в том числе:	
лекционные занятия	24
лабораторные работы	24
Промежуточная аттестация	4
Итоговая аттестация	8

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
1. <u>Модуль 1.</u> Организация питания в дошкольных и школьных образовательных учреждениях	1.1. Роль пищевых веществ в рационе питания и потребность в них	2	1
	1.2. Принципы рационального питания в ДОУ и ШОУ.	2	1
	1.3. Качество и безопасность пищевых продуктов	2	1
Лабораторная работа №1		4	2
Промежуточная аттестация по модулю		1	
2. <u>Модуль 2.</u> Качество продуктов питания	2.1. Классификация пищевых продуктов	2	1
	2.2. Свойство и показатели качества пищевых продуктов	2	1
	2.3 Классификация показателей качества пищевых продуктов	2	1

Лабораторная работа №2		4	2
Промежуточная аттестация по модулю		1	
3. <u>Модуль 3.</u> Идентификация пищевых продуктов	3.1. Критерии и методы идентификации	2	1
	3.2. Фальсификация пищевых продуктов	2	1
	3.3. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов	2	1
Лабораторные работы №3		4	2
Лабораторные работы №4		4	2
Промежуточная аттестация по модулю		1	
4. <u>Модуль 4.</u> Государственно нормирование качества и безопасности пищевых продуктов	4.1 Законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов	3	2
	4.2 Подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам	3	2
Лабораторные работы №5		4	2
Лабораторные работы №6		4	2
Промежуточная аттестация по модулю		1	
Итоговая аттестация		8	
Итого		60	

Темы лабораторных работ:

Лабораторная работа №1

Приготовление супа-пюре из картофельного с гренками

Приготовление запеканки из творога, соус абрикосовый

Приготовление киселя молочного

Лабораторная работа №2

Приготовление супа молочного с макаронными изделиями

Приготовление фрикаделек куриных в молочном соусе, пюре картофельное с морковью

Приготовление яблок печеных

Лабораторные работы №3

Приготовление супа крестьянского с крупой

Приготовление рагу из овощей, соус томатный или соус сметанный

Приготовление компот из свежих яблок

Лабораторные работы №4

Приготовление сырного супа с сухариками

Приготовление макаронника

Приготовление кекса «Детского»

Лабораторные работы №5

Приготовление борща из свежей капусты с картофелем

Приготовление суфле из моркови

Приготовление пирожков печеных

Лабораторные работы №6

Приготовление супа – лапша домашняя

Приготовление запеканки картофельной с мясом, соус сметано-томатный

Приготовление какао с молоком

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы курса предполагает наличие учебных кабинетов:

3.2. Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- учебная доска;
- стол преподавателя;
- столы учебные;
- стулья;
- информационные стенды;
- комплект учебно-методической документации;

Технические средства обучения:

компьютер и проектор.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в кулинарном цехе:

- оборудование механическое, тепловое, холодильное;
- оборудование не механическое (столы производственные, ванны моечные, контейнеры);
- инвентарь (доски разделочные, ножи, кастрюли, сковороды, лопатки кулинарные, терки, сита и др.);
- посуда сервировочная.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебные издания и дополнительная литература:

1. Ансель, Карен Детское питание от / Карен Ансель , Черити Феррейра. - М.: Эксмо, **2018**. - 184 с.
2. Асеева, Ирина Ивановна Приятного аппетита! Вкусные и полезные рецепты для детей / Асеева Ирина Ивановна. - М.: Литера, **2018**. - **819** с.
3. Годунова, Алена 100 рецептов быстрых и вкусных блюд для детей / Алена Годунова. - М.: Мультимедийное издательство Стрельбицкого, **2016**. - **781** с.
4. Горбатова, Е. Здоровое питание для детей / Е. Горбатова. - М.: Центрполиграф, **2018**. - **475** с.
5. Далон, Л. Готовим для детей. 30 рецептов с солью и сахаром / Л. Далон. - М.: Арт-Родник, **2015**. - **820** с.
6. Дени, Мадлен Лучшие советы для родителей. / Мадлен Дени. - М.: Клевер-Медиа-Групп, **2016**. - 336 с.
7. Детское питание. - Москва: ИЛ, **2015**. - 208 с.
8. Длугач, Лика Как накормить ребенка. Полезно, быстро, вкусно / Лика Длугач. - М.: Эксмо, **2015**. - 192 с.
9. Доброва, Е. В. Полезное меню для детей / Е.В. Доброва, С.А. Хворостухина. - М.: Рипол Классик, **2015**. - **880** с.
10. Зайцев, Сергей Питание вашего ребенка / Сергей Зайцев. - М.: Машаоп, Книжный дом, **2018**. - 320 с.
11. Карлос, Гонсалес Беседы с педиатром / Гонсалес Карлос. - М.: Ресурс, 2015. - **492** с.
12. Кармель, Аннабель Меню для школьников. Более 200 быстрых, легких и здоровых рецептов / Аннабель Кармель. - М.: Рипол Классик, **2018**. - 336 с.
13. Любомирова, Ксения Готовим бутерброды для детей / Ксения Любомирова. - М.: Рипол Классик, **2015**. - **120** с.
14. Макарова, Елена Готовим детям только из полезных продуктов / Елена Макарова. - М.: Питер, **2016**. - 200 с.
15. Питание дошкольника. - М.: Амфора, Амфора, **2017**. - **947** с.
16. Цветкова, Т. В. Правильное питание. / Т.В. Цветкова. - М.: Сфера, 2016. - **399** с.
17. Чернова, Т. Л. Детское питание. Простые рецепты для здоровья и роста / Т.Л. Чернова. - М.: Клуб семейного досуга, **2018**. - **644** с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- роль пищевых веществ в рационе питания и потребность в них;- физиологию питания детей;- принципы рационального питания в ДОУ и в ШОУ;- качество и безопасность пищевых продуктов;- классификацию пищевых продуктов;- свойства, пищевую ценность и показатели качества пищевых продуктов;- классификацию показателей качества пищевых продуктов;- особенности хранения пищевых продуктов;- критерии и методы идентификации;- фальсификацию пищевых продуктов;- информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов;- законодательство в области качества и безопасности пищевых продуктов;- подтверждение соответствия качества и безопасности пищевых продуктов требованиям	Устный и письменный опрос (тестирование)

<p>нормативным документам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры и технологию приготовления блюд для контингента детских образовательных учреждений; - санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд детского питания. 	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество и безопасность пищевых продуктов на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам; - проводить идентификацию пищевых продуктов; - пользоваться технологической картой и рассчитывать необходимое количество продуктов для приготовления блюда; - знать рецептуру блюд для детского питания; - выбирать оборудование и инвентарь, необходимый для процесса приготовления блюд; - применять различные технологии в приготовлении и оформлении блюд детского питания; - оценивать качество готовых блюд; - хранить сырьё и готовые изделия, блюда с использованием оптимального температурного режима. 	<p>Устный и письменный опрос (тестирование)</p>

4.2. ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 4.3, ПК 5.3	Итоговая аттестация в форме практического выполнения задания

Разработчик:

Матвеева Е.Ю.