



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по дополнительной профессиональной
 программе повышения квалификации
 «Детское питание»

Срок обучения
 84 часов

Выдаваемый документ
 установленного образца

№	Темы	Модуль 1.			Модуль 2.			Модуль 3.			Модуль 4.			Модуль 5.
		Количество часов			Количество часов			Количество часов			Количество часов			Количество часов
		Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Всего	Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия
	«Детское питание»	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	<u>Модуль 1.</u> Организация питания в дошкольных и школьных образовательных учреждениях	8	6	2										
2.	Тема 1. Роль пищевых веществ в рационе питания и потребность в них													
3.	Тема 2. Принципы рационального питания в ДОУ и ШОУ.													
4.	Тема 3. Качество и безопасность пищевых продуктов													
5.	Промежуточная аттестация (тестирование) по Модулю 1.	1												
6.	<u>Модуль 2.</u> Качество продуктов питания				8	6	2							

[illegible]

	безопасности пищевых продуктов требованиям нормативным документам													
19.	Промежуточная аттестация (тестирование) по Модулю 4.									1				
20.	<u>Модуль 5.</u> Практический модуль													24
	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	4												
	ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	8												
	ИТОГО:	60												
	ВСЕГО:	Лекционные занятия								24				
		Лабораторные работы								24				

Составил

Е.Ю.Матвеева

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПЕРМСКИЙ ТЕХНИКУМ
ПРОМЫШЛЕННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ИМ.Б.Г.ИЗГАГИНА»**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
по курсу «Детское питание»

**ОРГАНИЗАЦИОННО - ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ПРОГРАММЫ**

1. Нормативно-правовые основы разработки программы

1.1. Нормативно-правовую основу разработки программы составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012;
- Устав ГБПОУ «ПТПИТ».

1.2. Цель дополнительного образования – приобретение дополнительных знаний, умений профессиональной деятельности по данному направлению.

2. Нормативный срок освоения

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации	Количество часов реализации программы
Не предусмотрен	Не предусмотрен	84 часов

**3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
и требования к результатам освоения дополнительной
профессиональной программы**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника:

- дошкольные образовательные учреждения;
- школьные образовательные учреждения

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- дошкольные и школьные образовательные учреждения

3.3. Планируемые результаты реализации программы.

Обучающийся должен:

- **знать:**

- 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 нормативным документам;
- рецептуры и технологию приготовления блюд для контингента детских образовательных учреждений;
- санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд детского питания.

- **уметь:**

- определять качество и безопасность пищевых продуктов на предмет его соответствия санитарным правилам и нормам;
- классифицировать пищевые продукты и показатели качества;
- проводить идентификацию пищевых продуктов;
- уметь пользоваться нормативными документами при определении качества 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.

- **практический опыт:**

- правильно обращаться с оборудованием;
- готовить строго по технологической карте;
- выполнять обработку пищевых продуктов;
- определять качество пищевых продуктов;
- выбирать оптимальные условия хранения пищевых продуктов;
- сопоставление пищевых продуктов требованиям стандарта, нормативным документам;

Кабинеты	
Кабинет 216 Кабинет 103	Мультимедиа проектор, компьютер, программное обеспечение профессионального назначения, комплект учебно-методической документации. Кулинарный цех для проведения лабораторных работ по данной программе.

5. Контроль и оценка результатов освоения дополнительной профессиональной программы

5.1. Учреждение обеспечивает организацию и проведение текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.

5.2. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины.

5.3. Промежуточная аттестация проводится после изучения каждого модуля. Основными формами промежуточной аттестации является тестирование.

5.4. Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме практического выполнения задания, проводится Учреждением для определения соответствия полученных знаний, умений программе профессионального обучения и установления факта повышения квалификации на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение по курсу «Детское питание». По итогам защиты выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». В случае неудовлетворительной оценки назначается повторная итоговая аттестация через месяц. Обучающимся, не сдавшим итоговую аттестацию, выдается справка об обучении установленного образца (форма справки прилагается).

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

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
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 настоящего 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	Модуль 1. 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	Модуль 2. 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.	Модуль 3. 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.	Модуль 4. 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.	Модуль 5 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 блюд; - 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 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. Модуль 3. 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. Модуль 4. 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.: Машаон, 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
Знать: - роль пищевых веществ в рационе питания и потребность в них; - физиологию питания детей; - принципы рационального питания в ДООУ и в ШООУ; - 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)

нормативным документам; - рецептуры и технологию приготовления блюд для контингента детских образовательных учреждений; - санитарно-гигиенические требования к процессу приготовления блюд детского питания.	
Уметь: - 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.	Устный и письменный опрос (тестирование)

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.