

Описание учебного модуля

Учебный модуль «Технология детского и диетического (лечебного) питания» разработан в ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум» с целью повышения квалификации слушателей в области организации и приготовления блюд для детского и диетического (лечебного) питания.

Данный обучающий модуль может являться частью основных профессиональных образовательных программ в соответствии с ФГОС по специальностям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, входящие в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Планируемые результаты обучения

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н.

В результате изучения учебного модуля «Технология детского и диетического (лечебного) питания» слушатель должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд, а также соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд детского и диетического (лечебного) питания;

ПК 2. Осуществлять приготовление и оформление блюд детского и диетического (лечебного) питания;

В результате освоения учебного модуля «Технология детского и диетического (лечебного) питания» слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленных выше профессиональных компетенций.

Слушатель должен **знать:**

- особенности организации детского, диетического и лечебно-профилактического питания в открытой сети предприятий общественного питания, учебных заведениях, в санаториях курортов.

- значение пищевых веществ в детском и диетическом (лечебном) питании;

- характеристику основных видов сырья, используемых в детском и диетическом (лечебном) питании;

- характеристики диет, основные принципы диетического питания, при различных заболеваниях;

- основные способы, режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии приготовления блюд детского и диетического питания;

- основные виды оборудования, производственного инвентаря, используемые для приготовления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- особенности приготовления, оформления и реализации детских и диетических блюд.

- принципы составления рационов питания для детского и диетического питания;

уметь:

- работать с нормативно-технологической документацией, сборниками рецептур блюд, справочниками химического состава продуктов, картотекой блюд детского и диетического питания;

- определять химический состав кулинарной продукции здорового питания и диетических (лечебных) блюд;

- выбирать различные способы и приемы подготовки сырья и приготовления блюд диетического и детского питания;

- организовывать процесс приготовления блюд детского и диетического питания;

- реализовывать блюда детского и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН;

- осуществлять контроль качества и безопасности готовой продукции детского и диетического (лечебного) питания.

Контроль знаний по учебному модулю осуществляется с помощью самостоятельных, лабораторных, практических и контрольных работ, а также тестирования слушателей.

Освоение учебного модуля завершается итоговой аттестацией слушателей, которая проводится в виде зачета за счет часов, отведенных на освоение модуля.

Учебный план

№ п/п	Наименование раздела	Всего, час	Аудиторные занятия, час.		Занятия с использован ием ДОТ и ЭО, час.		СРС, час.	Форма аттестаци и по модулю
			из них		из них			
			теоретически е занятия	практические занятия	теоретические занятия	практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Особенности организации детского и диетического (лечебного) питания	10	-	2	2	-	6	
2.	Особенности технологии приготовления блюд для детского и диетического питания	24	-	8	10	-	6	
Аттестация по модулю		2	-	-	-	-	-	2, зачет
Всего:		36	-	10	12	-	12	2

Календарный учебный график

Наименование разделов, тем	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни				
		1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Раздел 1. Особенности организации детского и диетического (лечебного) питания	10					
Тема 1.1 Общие вопросы питания детского и взрослого населения	4	4				
Тема 1.2. Основы детского и диетического питания	6	4	2			
Раздел 2. Особенности технологии приготовления блюд для детского и диетического питания	24					
Тема 2.1 Особенности технологии приготовления блюд для диетического и лечебного питания.	10		6	4		
Тема 2.2 Особенности технологии приготовления блюд для детского питания	12			4	8	
Тема 2.3 Основы сбалансированного и рационального питания детей и взрослого населения	2					2
Аттестация по модулю (зачет)	2					2

Оценка качества освоения модуля

1.1 Формы текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю:

Наименование раздела	Форма текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)	Критерии оценивания
Особенности организации детского и диетического	Практическая работа Контрольная работа	баллы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65%

(лечебного) питания			правильных ответов
Особенности технологии приготовления блюд для детского и диетического питания	Практическая работа	«зачтено» / «не зачтено»	Экспертное оценивание выполнения практической работы
Аттестация по модулю в форме зачета	Практическое задание на основе реальной ситуации	«зачтено» / «не зачтено»	Демонстрация профессионального поведения в полном или частичном объеме

1.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости и аттестации по модулю

Практическая работа 1

«зучение нормативной документации по организация детского и диетического питания»

План работы:

1. Составить конспект по разделам СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
2. Вставить пропущенные фразы (*ссылка на первоисточник: <http://docs.cntd.ru/document/902113767>*)

IV. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, _____ средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны _____ иметь _____ покрытие, _____ и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее _____. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить _____.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее _____ на одно посадочное место.

4.8. При организации питания используют _____ посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из _____ или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9. Допускается использование _____ столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под _____ блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды _____.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться _____ оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- _____ холодильное _____ оборудование _____ с _____ маркировкой:

- _____ производственные _____ столы _____ с _____ маркировкой:

- _____ разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) _____ с _____ маркировкой:

- _____ кухонная _____ посуда _____ с _____ маркировкой:

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с _____ объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды _____; столовые приборы из _____; разделочные доски из _____; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с _____.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные _____ емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, _____, предъявляемых к материалам, разрешенном для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения _____, холодильное оборудование - контрольными _____. Использование _____ не допускается.

V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться _____. Обеденные столы моют _____, используя специально выделенную _____ для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы _____ при температуре не ниже _____, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре _____ для _____ чистой _____ ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено _____ посуды.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться

следующий

порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже _____ и с добавлением _____;
- ополаскивание _____ водой с температурой не ниже _____;
- просушивание в _____ виде на _____ полках и стеллажах.

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне _____ водой, при температуре не ниже _____, с применением _____; во второй ванне ополаскивают _____ проточной водой не ниже _____, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в _____ воде при температуре не ниже _____, с применением _____, с последующим _____ воде и _____ шкафах в течение _____ минут.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не _____ от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками _____, хранение их на подносах _____ не _____ допускается.

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят _____ по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с _____ средств промывают _____ й водой температуры не ниже _____ и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную _____ емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды _____ водой при температуре не ниже _____ с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже _____ и _____, а затем просушивают на стеллажах на _____. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на _____.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в _____ воде при температуре не ниже _____ с добавлением моющих средств, _____ промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Для мытья посуды не допускается использование _____ к, а также _____ материала, качественная обработка которого не возможна.

5.18. Один раз в месяц проводят _____ всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок _____ и не реже _____ в неделю тщательно протирать с использованием _____.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с _____ в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее _____ объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается _____ через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Критерии оценивания: Полнота ответов, точность формулировок, не менее 65% правильных ответов

Контрольная работа
по теме «Основные свойства и роль пищевых продуктов в детском и диетическом (лечебном) питании»

Для выполнения контрольной работы необходимо подготовиться по учебному материалу по указанной теме и заполнить таблицу «Пищевая ценность продуктов, особые свойства воздействия на организм, принципы использования в детском и диетическом (лечебном) питании». Время выполнения 30 минут.

№ п/п	Группы продуктов	Пищевая ценность, особые свойства воздействия на организм, принципы использования в лечебном питании
1.	Молочные продукты	
2.	Яичные продукты	
3.	Мясо и мясные продукты	
4.	Рыбные продукты	
5.	Растительные продукты	
6.	Овощи, фрукты	
7.	Фрукты	
8.	Сахаристые и вкусовые продукты	
9.	Другие продукты, используемые для приготовления блюд здорового питания	

Пример выполнения:

№ п/п	Группы продуктов	Пищевая ценность, особые свойства воздействия на организм, принципы использования в лечебном питании
1.	Молочные продукты	Молоко – обладает благоприятным соотношением входящих в состав молочного белка аминокислот, хорошей усвояемостью жира, витаминным и минеральным составом. Используют в лечебном питании при гастритах и язвенной болезни желудка, сердечно-сосудистых заболеваниях, особенно при недостаточности кровообращения, туберкулезе, воспалительных процессах различной этиологии. Молоко противопоказано при энтероколитах, некоторых формах гастрита, аллергии

Критерии оценки контрольной работы обучающихся:

Оценкой "5 баллов" оценивается аргументированный ответ, приводятся примеры; работа выполнена в указанный период времени.

Оценкой "4 балла" оценивается аргументированный ответ, приводятся примеры; однако допускается одна - две неточности в ответе и (или) работа выполнена с незначительным отклонением от указанного времени выполнения задания.

Оценкой «3 балла» оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; допускается несколько ошибок в содержании ответа; несвоевременное выполнение задания.

Итоговый контроль:

Выполнить практическое задание на основе реальной ситуации

Последовательность выполнения практического задания.

1. Составить рацион сбалансированного питания ребенка или подростка (для этого необходимо по таблице 1 выбрать по заданию вариант возраста и, соответствующее возрасту, необходимое количество пищевых веществ и энергии детям в день).
2. В таблице 2 составить рацион питания детей для указанного в варианте возраста. Рацион можно подобрать из справочника под редакцией Скурихина И.М. «Химический состав российских продуктов» (ссылка на источник:

<https://www.bntop.ru/download/normadoc/Химический%20состав%20Российских%20продуктов%20питания.pdf>)

Задание можно выполнить, воспользовавшись сайтом «Мой здоровый рацион» в разделе рецепты (пройти по ссылке https://health-diet.ru/table_calorie/)

Работу можно выполнить в двух вариантах: в виде конспекта, в виде электронной таблицы. Время выполнения 90 минут.

Таблица № 1. Физиологические нормы потребностей детского организма в питательных веществах

Выбор варианта по возрасту	Белки (гр. в день)	Жиры (гр. в день)	Углеводы (гр. в день)	Энергия (ккал в день)
11–13	96	96	382	2850
5–6	72	72	252	2000
7–10	80	80	324	2400
11–13	96	96	382	2850
3–4	63	63	233	1800
14–17 (девушки)	93	93	367	2750
14–17 (юноши)	106	106	422	3150
14–17 (девушки)	93	93	367	2750
5–6	72	72	252	2000
7–10	80	80	324	2400

Таблица № 2 Суточный рацион для детского возраста (указать возраст)

Наименование блюд, напитков https://health-diet.ru/recipe	Запланированное кол-во в граммах	В них содержится			
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергия, ккал

<i>Заполнить из таблицы 2 необходимое количество БЖУ и ЭЦ по варианту</i>					
Разработать Завтрак: 1. 2. 3.					
Разработать Обед: 1. 2. 3.					
Разработать Полдник: 1. 2.					
Разработать Ужин: 1. 2.					
Содержится в запланированном суточном рационе: Итог сравнить с нормой и произвести расчет погрешности					Указать сумму по вертикали
Погрешность должна составлять не более 20ккал:					Указать погрешность в ккал

Учебно-методическое обеспечение программы

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф.образования / Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 400с.
2. Плотникова Т.В. Организация детского питания/ Т.В. Плотникова. - Ростов н/Д: Феникс, 2012. - 335 с.
3. Плотникова Т.В. Рецептура блюд для детских учреждений / Т.В. Плотникова. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 301 с.

Дополнительные источники:

1. Качурина, Т.А. Кулинария. Контрольные материалы по профессии "Повар": учеб.пособие для нач. проф. Образования / Т.А. Качурина. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 176 с.
3. Семеряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. Образования / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - М.: ИЦ Академия, 2010. - 192 с.

Законодательные и нормативные документы:

- 1.ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29.
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
3. СанПин 2.3.2. 1940-05 Организация детского питания

4. СанПиН 42-123-4940-88 Микробиологические нормативы и методы анализа продуктов детского, лечебного и диетического питания и их компонентов
5. СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций
6. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
8. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 30626-98 Продукты молочные сухие для детского питания. Общие технические условия

Интернет-ресурсы

<http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой нормативно-технической документации

<https://health-diet.ru/> Мой здоровый рацион

<https://1000.menu/catalog/dieticheskie-retseptj> Кулинарный журнал «100 Меню»

<http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационных образовательных ресурсов