

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ЦИФРОВОЙ
ПОДПИСЬЮ сведения об ЭЦП:



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СРЕДНЕРУССКАЯ АКАДЕМИЯ СОВРЕМЕННОГО ЗНАНИЯ»
АНО ДПО САСЗ**

Принято на заседании
Педагогического Совета Академии
Протокол от 26 декабря 2022



УТВЕРЖДЕНО
Приказом ректора АНО ДПО САСЗ
от 26 декабря 2022 № 1/26-12

Повар детского питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	Повар детского питания
--	------------------------

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

В соответствии с учебным планом программы, разработанным на основе:

Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

дисциплина «Повар детского питания», в соответствии с учебным планом, является обязательной для изучения ДПП ПК «Повар детского питания».

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Повар детского питания» включает 2 темы. Темы объединены в 2 дидактические единицы: «Организация производства и оборудование пищеблока детского питания», «Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания».

Цель дисциплины – совершенствование профессиональных компетенций в области профессиональной деятельности, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами в сфере детского питания.

Основными задачами дисциплины являются:

-сформировать профессиональные компетенции в сфере приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента детского питания

- сформировать профессиональные компетенции в сфере подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

- сформировать профессиональные компетенции в сфере приготовления блюд диетического и лечебного детского питания

3. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ)

Освоение дисциплины «Повар детского питания» направлено на формирование следующих планируемых результатов обучения по дисциплине (ПРО). (ПРО) по этой дисциплине являются составной частью планируемых результатов освоения образовательной программы и определяют следующие требования. После освоения дисциплины обучающиеся должны:

Овладеть компетенциями:

Профессиональные компетенции:

ПК1 Способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

ПК 2– способен к организации и реализации лечебного и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН

4. ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ИХ ТРУДОЁМКОСТЬ

Объём дисциплины	Всего часов	
	заочная форма обучения	
Общая трудоемкость дисциплины	34	70
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	34	70
Лекции	4	8
практические занятия		
Самостоятельная работа обучающихся	30	62
Вид промежуточной аттестации обучающегося (зачет)	+	+

5. ТЕМАТИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

		36 часов				72 часов			
		всего	Контактная работа		Самостоятельная работа	всего	Контактная работа		самостоятельная работа
			лекции	практические занятия			лекции	практические занятия	
1	Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	16	2		14	30	4		26
2	Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания	18	2		16	40	4		36
	Вид промежуточной аттестации обучающегося	зачет, тестирование				зачет, тестирование			
	Итого	34	4		30	70	8		62

Содержание дисциплины:

Раздел 1 Организация производства и оборудование пищеблока детского питания

Тема 1 Организация производства и оборудование пищеблока детского питания

Содержание лекционных занятий :

Оборудование в организациях общественного питания

Классификация оборудования предприятий общественного питания

Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания

Характеристика предприятий детского питания

Требования к производственным помещениям

Организация работы предприятий детского питания

Подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.

Стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания

Регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения

Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания

Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания.

Раздел 2 Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания

Тема 2 Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания

Содержание лекционных занятий

Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания

Типы функциональных продуктов, влияние на организм человека

Принципы составления пищевых рационов

Нормы потребления кисломолочных продуктов, обогащенных бифидо и лакто бактериями, стимуляторов роста, продукты содержащие органические кислоты, антиоксиданты

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий

Принцип построения сборника рецептур, основные разделы, использование

Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания

Составление меню с учетом правила разнообразия

Составление калькуляционных карт, расчет количества сырья по нормативам, разработка ассортимента, составление детского меню

Приготовление блюд из овощей для детского питания

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога в детском питании

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании

Приготовление супов и соусов для детского питания. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение соусов в детском питании. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых соусов в детском питании Правила проведения бракеража.

Рецептура и современные технологии приготовления супов для детского питания, правила проведения бракеража

Способы сервировки и варианты оформления подачи супов для детского питания, температура подачи

Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд в детском питании

Приготовление блюд из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания. Обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для детского питания с учетом рационального расходования сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы для питания детей

Приготовление холодных и горячих напитков для детского питания

Приготовление мучных кондитерских изделий

Технология приготовления мучных кондитерских изделий для детского питания

Составление калькуляционных карт, расчет количества сырья по нормативам, разработка ассортимента, составление детского меню

Составление технологических карт, калькуляционных карточек и проработка ассортимента блюд из овощей, рекомендуемых для детского меню. Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей в детском питании

Технология приготовления блюд и гарниров из тушеных, отварных, запеченных овощей, изделий пониженной калорийности с отварными протертыми овощами

Приготовление блюд из макаронных изделий для детского питания

Приготовление блюд из яиц для детского питания

Приготовление блюд из творога для детского питания

Приготовление простых супов для детского питания

В рамках учебных курсов предусмотрено проведение или использование видео записи лекций, видеоконференций.

В практике организации обучения широко применяются следующие методы и формы проведения занятий:

- традиционные (лекции, видеолекции)
- формы с использованием информационных технологий / технических средств обучения, дистанционных образовательных технологий (мультимедийные лекции, видеоконференции и т.д.);
- самостоятельная работа:
- самостоятельное освоение теоретического материала;
- выполнение тренировочных и обучающих тестов;
- проработка отдельных разделов теоретического курса;
- подготовка к промежуточному и итоговому контролю.

6.1. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Рекомендуются следующие виды самостоятельной работы:

- изучение теоретического материала с использованием курса лекций (видеолекций) и рекомендованной литературы;
- тестирование;

В комплект учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся входят: рекомендуемый перечень литературы, учебно-методические и информационные материалы, оценочные средства и иные материалы.

Наименование темы	Вопросы, вынесенные на самостоятельное изучение	Формы самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Форма контроля
Тема 1 Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	Оборудование в организациях общественного питания Классификация оборудования предприятий общественного питания Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания Характеристика предприятий детского питания Организация работы предприятий детского питания	Работа в ЭБС.	Литература к теме 1, работа с интернет источниками	Тестирование
Тема 2 Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания	Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания Типы функциональных продуктов, влияние на организм человека Принципы составления пищевых рационов Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Работа в ЭБС.	Литература к теме 2, работа с интернет источниками	Тестирование

6.2. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Учебным планом не предусмотрено.

6.3. КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Учебным планом не предусмотрено.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Тема	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценивания компетенции
1.	Организация производства и оборудование пищеблока детского питания	тестирование	ПК1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК2.1. ПК2.2 ПК2.3
2	Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания	тестирование	ПК1.1. ПК1.2 ПК1.3 ПК2.1. ПК2.2 ПК2.3

При оценке знаний на зачете учитывается:

1. Уровень сформированности компетенций.
2. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
3. Уровень знания фактического материала в объеме программы.

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Слушатель должен: - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
2	Хорошо	Слушатель должен: - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; - продемонстрировать умение ориентироваться в литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
3	Удовлетворительно	Слушатель должен:

		<ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
4	Неудовлетворительно	<p>Слушатель демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.
5	Зачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
6	Незачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».

3.2. Тестирования

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Количество верных ответов в интервале: 85-100%
2	Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 70-84%
3	Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 50-69%
4	Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-49%
5	Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 40-100%
6	Незачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-39%

7.1. ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ ВАРИАНТ ТЕСТА

В чем заключается основная ценность овощей?

- а) в высоком содержании витамина С
- б) лечебное свойство в
- в) минеральных веществ

Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?

- а) вкусовые и ароматические
- б) красящие вещества
- в) витамины группы РР

Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?

- а) крахмал
- б) фитонциды

в) жиры

Суточная потребность в "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...

- а) 0,5 мг
- б) 5 мг
- в) 600мг

Суточная потребность витамина А для детей от 1 до 3 лет должна составлять...

- а) 1мг
- б) 10 мг
- в) 20 мг

Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?

- а) морковь
- б) картофель
- в) яблоко

Сколько часов хранится очищенный картофель?

- а) 1 час
- б) 10 часов
- в) 1-2 часа

Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...

- а) морковь
- б) огурец
- в) свекла

Какие витамины содержит капуста?

- а) С, В₁, U
- б) А, РР, В₁
- в) В, U, РР

При какой температуре хранят обработанные корнеплоды?

- а) 8°C
- б) от 0 до 4°C
- в) 10°C

Сколько воды содержат в себе плодовые овощи?

- а) 100%
- б) до 96%
- в) 48%

Сколько раз следует промывать грибы?

- а) 3-4 раза
- б) 1 раз
- в) ни сколько

сколько воды содержится в грибах?

- а) 50% б
- б) 90%
- в) 55%

Сколько % отходов при обработке грибов?

- а) 85%
- б) 60%
- в) 24%

Сколько животного белка содержится в рыбе?

- а) до 50%
- б) до 10%
- в) до 23%

Охлажденная рыба имеет температуру...

- а) от 0 до 1°C
- б) от 2 до 3°C
- в) от 5 до 6°C

Отходы при получении чистого филе рыбы составляют?

- а) 30%
- б) 50-52%
- в) 50-60%

Сколько хлеба используется на 1 кг мякоти рыбы для котлетной массы?

- а) 200-300 г.
- б) 300-400 г.
- в) 100-150г.

На сколько ставят фарш для охлаждения?

- а) 15-20 минут
- б) 20 минут
- в) 5-10 минут

При какой температуре хранят рыбные полуфабрикаты?

- а) при 0°C
- б) от 0 до 4°C
- в) от 1°C и выше

Сколько животного белка содержится в мясе?

- а) до 23%
- б) 75%
- в) до 20%

Какими витаминами богато мясо?

- а) А, Д, группы В, РР
- б) Д, В₁, С
- в) РР, группы В

При какой температуре размораживают туши мяса?

- а) 15-20°C; 1,5 часа
- б) 20-25°C; 12-24 часа
- в) от 0 до 6-8°C; 1-3 суток

Количество отходов при обработке мяса составляет?

- а) 30%
- б) 26,4%
- в) 50%

Сколько % белка содержится в субпродуктах?

- а) 25%
- б) до 18%
- в) 10%

При какой температуре оттаивают субпродукты?

- а) 16°C
- б) 30°C
- в) 45°C

Какой вид имеют зразы рубленые?

- а) овальные
- б) круглые
- в) в виде кирпичиков

Сколько часов вымачивают почки?

- а) 3-4 часа
- б) 10 часов
- в) 5-8 часов

При какой температуре оттаивают мороженных кур?

- а) 25°C
- б) 10-15°C
- в) при 0°C

Какой овощ в детском питании является источником витаминов С, В, U?

- а) морковь
- б) свекла
- в) капуста

При какой температуре хранят обработанные корнеплоды?

- а) от 0 до 4°C
- б) от 0 до 3°C
- в) от 0 до 5°C

Овощ обладает очень низкой питательной ценностью и повышает усвояемость других продуктов.

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) сладкий перец

Какой % сахара содержится в арбузе и дыни?

- а) 13%
- б) 15%
- в) 10%

Простые формы нарезки картофеля:

- а) ломтик, кружочки, звездочки
- б) соломка, кубик, гребешки
- в) соломка, кружочки, дольки

Какую температуру имеет охлажденная рыба?

- а) от 1 до 2°C
- б) от 0 до 1°C
- в) от 0 до 2°C

Какую рыбу лучше размораживать на воздухе при t 16-18°C?

- а) осетровую
- б) сомов
- в) судака

У какой рыбы кожу снимают "чулком"?

- а) сома б) зубатки в) налима

Для приготовления используют котлетную массу, раскладывают ее в виде лепешек и на середину помещают фарш, придают форму кирпичиком.

- а) рулет
- б) зразы
- в) биточки

Сколько часов разрешается хранить порционные куски рыбы

- а) 4-6 ч.
- б) 4-8 ч.
- в) 6-8 ч.

Из каких процессов состоит механическая обработка рыбы?

- а) оттаивание, разделка, обсушивание
- б) оттаивание и приготовление п/ф
- в) оттаивание, разделка и приготовление п/ф

Первичная обработка мяса состоит:

- а) оттаивание, промывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка
- а) оттаивание, промывание, зачистка, сортировка
- а) оттаивание, обсушивание, изготовление п/ф

Тушу оттаивают в камере при t

- а) от 1 до 6-8°C
- б) от 0 до 8-10°C
- в) от 0 до 6-10°C

Что делают с изделием, чтобы уменьшить потерю питательных веществ?

- а) шпигуют
- б) панируют
- в) отбивают

Для какого п/ф говядину нарезают из толстого и тонкого краев, толщиной 1,5 см?

- а) антрекот
- б) ромштекс
- в) лангет

Изготавливают изделия овально-приплюснутой формы, толщиной до 1 см?

- а) зразы
- б) шницель
- в) тефтель

Как заправляют тушки кур?

- а) чулок
- б) рукав
- в) кармашек

П/ф из мяса и птицы хранят при температуре ...

- а) 5-6°C
- б) 4-6°C
- в) 4-8°C

Визига у рыбы - это...

- а) позвоночник
- б) хрящ
- в) плавники

К какой панировке относится характеристика: размолотые сухари пшеничного хлеба.

- а) белая
- б) красная
- в) мучная

Повар детского питания должен знать:

- а) физику и химию б) химию и географию в) биологию и математику

Суточная потребность детей в возрасте до 1 года в витаминах В₁?

- а) 1 мг
- б) 0,5 мг
- в) 5 мг

Суточная потребность детей дошкольного возраста в минеральных веществах, например Са?

- а) 1450 мг
- б) 1200 мг
- в) 12 мг

Некоторые корнеплоды и луковые содержат особые вещества, это-...

- а) углеводы
- б) клетчатка
- в) фитонциды

Чем богаты клубни картофеля?

- а) крахмалом
- б) Zn
- в) витамином А

Для кратковременного хранения очищенный картофель погружают в холодную воду. Для чего?

- а) вывести крахмал
- б) для сохранения качества
- в) помыть

Для чего используют нарезанный соломкой картофель?

- а) варки
- б) жарки
- в) приготовления салатов

Какой витамин содержит капуста?

- а) С
- б) В
- в) Mg

Для чего используют нарезку капусты - шашками?

- а) котлет
- б) салатов
- в) супа овощного

Что содержат огурцы(особенность)?

- а) каротин
- б) фолиевая кислота
- в) тартроновая кислота

Какие помидоры можно фаршировать?

- а) зрелые, среднего размера б) черри в) зеленые

Какой плодовой овощ используют лишь в питании детей старшего возраста?

- а) перец
- б) тыкву
- в) арбуз

солёные огурцы ополаскивают...

- а) холодной водой
- б) кипяченной водой
- в) горячей водой

Если капуста очень кислая, то...

- а) ее выкидывают
- б) промывают холодной водой
- в) кипятят

Какова питательная ценность грибов?

- а) не велика
- б) питательны

Грибы содержат больше всего...

- а) воды б) углеводы в) жиры

Плохая усвояемость грибов объясняется наличием...

- а) воды б) фунгина в) белков

Сколько часов набухают грибы?

- а) 1 час
- б) 6 часов
- в) 4 часа

Рыба является источником...

- а) клетчатки
- б) углеводов
- в) полноценного животного белка

Особо ценится...

- а) сазан
- б) печень трески
- в) молоки

При какой температуре оттаивают в ваннах чешуйчатую и безчешуйчатую рыбу?

- а) 16-18°C б) 6-8°C в) 10-15°C

Сколько добавляют соли на 1 литр воды?

- а) 7 г.
- б) 3 г.
- в) 5 г.

С чего начинают обработку судака или окуня?

- а) хвоста
- б) головы
- в) спинного плавника

Как нарезают рыбу для припускания?

- а) по углом 40°
- б) по углом 30°
- в) по углом 90°

Форма котлеты...

- а) овально-приплюснутая с заостренным концом
- б) круглая
- в) овальная

Сколько тефтелей идет на порцию?

- а) 2-3 штуки
- б) 3-4 штуки
- в) 1-2 штуки

Чем отличается кнельная масса от котлетной?

- а) составом
- б) консистенцией
- в) вкусом

Сколько хранят рыбную котлетную массу?

- а) 24 часа
- б) 4-6 часов
- в) до 2 часов

Основной белок мышечной ткани?

- а) миозин
- б) тиозин
- в) каллоген

Антрекот нарезают из?

- а) из обрезков вырезки
- б) лопаточной части
- в) толстого и тонкого краев

Для чего используют биштекс рубленный?

- а) варка на пару
- б) жарка
- в) тушение

При какой температуре хранят п/ф из мяса и птицы?

- а) 5-6°C
- б) 8-10°C
- в) 0-1°C

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

8.1. ОСНОВНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Макарова, Н. В. Методология органолептического анализа продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 143 с. — ISBN 978-5-4488-1381-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116265.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94722.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html> (дата

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116303.html> (дата обращения: 17.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94724.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.3. РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

<https://fgosvo.ru/>

<https://profstandart-rosmintrud.ru/reestr-profstandartov/>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид деятельности	Методические указания по организации деятельности обучающегося
Самостоятельная работа	Самостоятельная работа проводится с целью: систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; формирования умений использовать основную и дополнительную литературу; развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации; формирования профессиональных компетенций; развитию практических умений обучающихся.

	<p>Формы и виды самостоятельной работы обучающихся: чтение основной и дополнительной литературы – самостоятельное изучение материала по рекомендуемым литературным источникам; работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы; поиск необходимой информации в сети Интернет; подготовка к различным формам текущей и промежуточной аттестации (к зачету).</p> <p>Технология организации самостоятельной работы обучающихся включает использование информационных и материально-технических ресурсов образовательной организации.</p>
Подготовка к зачету	<p>При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на рекомендуемую литературу и другие материалы.</p> <p>Основное в подготовке к сдаче зачета по дисциплине - это повторение всего материала дисциплины, по которому необходимо пройти промежуточную аттестацию. При подготовке к сдаче зачета обучающимся рекомендуется распределять весь объем работы равномерно по дням, отведенным для подготовки к аттестации, контролировать каждый день выполнение намеченной работы.</p> <p>Зачет проводится по вопросам, охватывающим весь пройденный материал дисциплины, включая вопросы, отведенные для самостоятельного изучения.</p> <p>Для успешной сдачи зачета по дисциплине обучающиеся должны принимать во внимание, что: все основные вопросы, указанные в рабочей программе, нужно знать, понимать их смысл и уметь его разъяснить; указанные в рабочей программе формируемые профессиональные компетенции в результате освоения дисциплины должны быть продемонстрированы обучающимся</p>

Освоение дисциплины «Повар детского питания» для обучающихся осуществляется в виде лекционных занятий, в ходе самостоятельной работы. В ходе самостоятельной работы слушатели должны изучить лекционные материалы и другие источники (учебники и учебно-методические пособия), подготовиться к выполнению тестовых заданий.

Дисциплина «Повар детского питания» включает 2 темы.

Для проведения лекционных занятий предлагается следующая тематика:

1. Организация производства и оборудование пищеблока детского питания
2. Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе комплект лицензионного программного обеспечения, электронно-библиотечные системы, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Обучающиеся обеспечены доступом к электронной информационно-образовательной среде Академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации с применением дистанционных образовательных технологий производится с использованием:

- системы дистанционного обучения «Прометей»;
- ЭБС IPRbooks;
- Платформы для проведения вебинаров «Pruffme»;
- ВКС Skype.

что обеспечивает:

-доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин;

-фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы - итоговой аттестации.

-взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование системы дистанционного обучения обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

10.1 Лицензионное программное обеспечение:

OfficeStd 2019 RUS OLV NL Each Acdmc AP

WinPro 10 RUS Upgrd OLV NL Each Acdmc AP

10.2. Электронно-библиотечная система:

Электронная библиотечная система (ЭБС): <http://www.iprbookshop.ru/>

10.3. Современные профессиональные базы данных:

▪ Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru>.

▪ Портал Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

▪ Электронная библиотечная система «IPRbooks» [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/>

▪ Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru/>

▪ Национальная электронная библиотека <http://www.nns.ru/>

▪ Электронные ресурсы Российской государственной библиотеки <http://www.rsl.ru/ru/root3489/all>

▪ Электронный ресурс журналов:

«Вопросы психологии»: <http://www.voppsy.ru/frame25.htm>,

«Психологические исследования»: <http://www.psystudy.com>,

«Новое в психолого-педагогических исследованиях»: http://www.mpsu.ru/mag_novoe,

«Актуальные проблемы психологического знания»: http://www.mpsu.ru/mag_problemny

10.4. Информационные справочные системы:

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru>.

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

АНО ДПО САСЗ обладает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов проведения всех видов занятий слушателей, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий.

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает в себя:

Каждый слушатель в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе Irgbooks (электронной библиотеке). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

Рабочая программа дисциплины разработана АНО ДПО САСЗ