

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ АТСП

О.Н. Бабушкин

20 20 г.

**Дополнительная профессиональная программа**

**Программа повышения квалификации  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....</b>	<b>3</b>
<b>ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....</b>	<b>5</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>8</b>
<b>СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....</b>	<b>12</b>
<b>СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....</b>	<b>16</b>

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Реализация программы повышения квалификации «Приготовление блюд диетического питания» направлена на совершенствование и (или) получение новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Настоящая программа включает характеристику перечня профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения.

Настоящая программа составлена в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 1 июля 2013 г. N 499 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"; Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ.

Подготовка специалистов должна проводиться в учебных учреждениях, имеющих лицензию на ведение образовательной деятельности, располагающих базой для практического обучения, в том числе мастерскую «Поварское дело», оборудованную в соответствии с требованиями актуального инфраструктурного листа Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», имеющих классы, оборудованные необходимым компьютерным, презентационным и мультимедийным оборудованием, наглядными пособиями. В случае реализации программы с использованием дистанционных образовательных технологий обязательно наличие компьютерного интерактивного оборудования и электронной платформы дистанционного обучения.

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются: лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование; лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

Продолжительность обучения рассчитана на 48 часов. К концу обучения обучающиеся должны иметь все необходимые знания и уметь самостоятельно выполнять все работы, предусмотренные характеристикой.

Программу разработал преподаватель специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», эксперт демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс – Вахромова Ирина Сергеевна.

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Цель реализации программы**

Программа повышения квалификации направлена для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и профессиональными средствами по компетенции «Поварское дело»

### **1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности слушателя, прошедшего обучение по программе повышения квалификации «Приготовление блюд диетического питания»: приготовление диетических (лечебных) блюд.

### **1.3. Планируемые результаты освоения программы:**

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен иметь практический опыт:

- обработки отдельных продуктов;
- приготовления полуфабрикатов и блюд для приготовления диетических (лечебных) блюд;

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество отдельных продуктов в соответствии с технологическими требованиями к простым блюдам в диетическом (лечебном) питании;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из отдельных продуктов в диетическом (лечебном);
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд в диетическом (лечебном) питании;
- оценивать качество готовых блюд;

Слушатель в результате освоения программы повышения квалификации должен знать:

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд в диетическом (лечебном) питании;
- правила выбора отдельных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд в диетическом (лечебном) питании;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд в диетическом (лечебном) питании;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд в диетическом (лечебном);

### **1.4. Трудоемкость освоения программы**

Нормативная трудоемкость обучения по данной программе – 48 часов, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы слушателя.

### **1.5. Форма обучения**

Форма обучения – очная форма, с использованием дистанционных образовательных технологий.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**программы повышения квалификации**  
**«Приготовление блюд диетического меню»**

Код	16675
Форма обучения	очная, или очная с использованием ДОТ
Минимальный уровень образования, принимаемых на обучение	СПО, ВО
Срок обучения	48 часов/ 1,2 недели
Вид выдаваемого документа	Удостоверение о повышении квалификации

№п/п	Курсы, предметы	Всего	Аудиторная работа*		Дистанционное обучение**		Сам. раб.	График изучения предметов (количество часов в неделю)	
			Из них		Из них			Недели:	
			Теор. обуч.	Прак. обуч.	Теор. обуч.	Прак. обуч.		1	2
1.	Приготовление диетических (лечебных) блюд	12	10		10		2	12	
2.	<b>Практическое обучение</b>	<b>28</b>							
2.1.	Учебная практика	28		28				24	4
3.	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>4</b>						4	
4.	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>4</b>							4
	<b>ИТОГО:</b>	48						40	8

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### Технология приготовления диетических (лечебных) блюд

#### 1.1. Классификация, пищевая ценность, требования к отдельным продуктам в диетическом питании

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса, птицы, кроликов, рыбы.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству овощей, фруктов, вкусовых продуктов.

Классификация, пищевая ценность, требования к качеству яиц, молочных продуктов.

#### 1.2. Характеристика лечебных диет.

Характеристика, назначение и цели диеты №1, 2, 4

Характеристика, назначение и цели диеты № 5, 7, 8

Характеристика, назначение и цели диеты № 9, 10, 11, 14, 15

#### 1.3. Приготовление диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных диетических блюд, требования к качеству. Приготовление холодных диетических блюд

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления диетических супов, требования к качеству.

Приготовления супов для диетического (лечебного) питания.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления вторых горячих блюд, требования к качеству.

Приготовления вторых горячих блюд, для диетического (лечебного) питания.

Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков, требования к качеству. Приготовления сладких блюд и напитков для диетического (лечебного) питания.

Темы для самостоятельной работы

– Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.

– Изучение и распознавание органолептическим способом качества отдельных продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд, блюд детского питания.

– Подготовить доклад: «Правила выбора отдельных продуктов при приготовлении диетических (лечебных) блюд

– Составить рационов питания для рекомендованных диет

– Составить план-меню для блюд диетических (лечебных) блюд

– Составить калькуляционные карточки для блюд диетических (лечебных) блюд

– Составить технологические карточки для блюд диетических (лечебных) блюд

**Производственное обучение**  
**Учебная практика**

<b>Тема</b>	<b>Количество часов (28)</b>
Органолептическая оценка отдельных продуктов, используемых в диетическом питании.	4
Определение энергетической ценности отдельных продуктов, используемых в диетическом питании.	4
Ознакомление с принципами группового питания.	4
Приготовление холодных блюд для диетического (лечебного) питания	4
Приготовление супов для диетического (лечебного) питания.	4
Приготовление вторых горячих блюд для диетического (лечебного) питания.	4
Приготовление сладких блюд и напитков для диетического (лечебного) питания.	4

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Условия реализации должны обеспечивать: достижение планируемых результатов освоения учебной программы в полном объеме; соответствии применяемых форм, средств и методов обучения категориям слушателей.

### Материально – технические требования

Обучение проводится в мастерской «Поварское дело», перечень оборудования которой полностью соответствует актуальному инфраструктурному листу WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело»

Наименование компонентов	Количество, шт.
<b>Технические средства обучения:</b>	
Акустическая система	1
Экран для проектора	1
Проектор	1
МФУ, цветное	1
Мышка	1
Компьютер	1
Система электронного обучения Moodle	1
Пилот, 5 розеток 5 м.	1
<b>Оборудование и материалы обучения:</b>	
Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	7
Блендер стационарный	1
Венчик	14
Весы настольные электронные (профессиональные)	9
Вешалка	7
Вилки из нержавеющей стали	20
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	14
Гастроёмкость из нержавеющей стали	41
Гастроёмкость из нержавеющей стали	7
Гриль сковорода для индукционных плит	7
Запираемый шкафчик (Локер)	2
Ковёр диэлектрический	17
Контейнер для продуктов, 20 литров	10
Корзина для мусора, 10 л.	7
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	14
Кофемолка	1
Ложки из нержавеющей стали	20
Ложки столовые	70
Лопатки силиконовые	21
Мерный стакан	7
Микроволновая печь	2

Миска пластик	14
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	21
Миски нержавеющая сталь	7
Молоток металлический для отбивания мяса	7
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	2
Мясорубка	1
Набор разделочных досок, пластиковые	8
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит	7
Набор кондитерских насадок	7
Набор кондитерских форм (круг)	7
Набор кухонный ножей (поварская тройка)	7
Набор первой медицинской помощи	1
Настольная вакуумно-упаковочная машина	1
Ножи из нержавеющей стали	20
Ножи поварские	1
Ножницы для рыбы, птицы	7
Овощечистка	7
Пароконвектомат	7
Планетарный миксер	7
Плита индукционная	7
Плита индукционная	1
Подставка для разделочных досок металлическая	7
Половник	7
Проектор	1
Силиконовый коврик	7
Система канализации с жиросъемателями	7
Сито (для муки)	7
Скалка	7
Сковорода для индукционных плит 24 см	14
Сковорода для индукционных плит 28 см	7
Слайсер	2
Смеситель холодной и горячей воды	9
Соковыжималка шнековая	1
Сотейник для индукционных плит, 0,6л	7
Сотейник для индукционных плит, 0,8л	7
Соусник	21
Стеллаж 4-х уровневый 800*500*1800	9
Стол	25
Стол производственный 1000*600*850	21
Стол с моечной ванной, двухсекционный	1
Мойка односекционная со столешницей	7
Стол производственный 1800*600*850	6
Стол-подставка под пароконвектомат	7
Столы для презентации блюд	7
Стул	23
Тарелка глубокая белая, 300 мл	21
Тарелка глубокая белая, 250 мл	21

Тарелка круглая белая плоская	63
Тарелки одноразовые	100
Терка 4-х сторонняя	7
Термометр инфракрасный	2
Фритюрница	2
Часы настенные	3
Шенуа (возможен вариант с сеткой)	7
Шкаф холодильный	7
Шкаф шоковой заморозки	2
Штангенциркуль электронный	1
Шумовка	7
Щипцы универсальные	14
Холодильный шкаф	3
Информационные материалы:	
Компьютерная программа для автоматизации работы сотрудников на предприятия общественного питания	12
Электронная библиотека по направлению «Пищевое производство и общественное питание»	350 доступов
Информационный стенд:	
Копия лицензии с соответствующим приложением	1
Программа обучения	1
Учебно – тематический план	1
Календарный учебный график (на каждую учебную группу)	1
Расписание занятий	1
Адрес официального сайта в информационно – телекоммуникационной сети «интернет»	1
Общее оборудование:	
Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	3
Огнетушитель углекислотный ОУ-1	2

## **СИСТЕМА ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Итоговая аттестация проводится после прохождения слушателями обучения. Итоговая аттестация проходит в виде тестирования.

Итоговая аттестация проводится с использованием материалов, разработанных преподавателями и утвержденных руководителем Ресурсного центра, результаты аттестаций оформляются протоколами.

Знания, умения и навыки обучающихся при итоговой аттестации определяются оценками «зачтено», «не зачтено»

1. Оценка «зачтено» предполагает: 60% и более правильных ответов на тестирование.

2. Оценка «не зачтено» предполагает: ответ на менее 59% правильных ответов на тестирование.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Квалификационные тесты по «Приготовление блюд диетического меню»  
Вариант 1

1. Фитонциды содержатся в:
  - **Луке**
  - **Клюкве**
  - **Хрене**
  - черной смородине
  - орехах
  - картофеле
  - сливах
  - молоке
  
2. При язвенной болезни желудка рекомендуются следующие блюда и продукты:
  - солянка сборная
  - **суп рисовый молочный протертый**
  - **котлеты мясные паровые с морковным пюре**
  - бифштекс с яйцом и картофелем фри
  - **молоко свежее**
  - блины с маслом
  - кофе натуральный
  - пепси-кола
  
3. Рекомендуемые продукты в диете при язвенной болезни желудка:
  - **отварной язык**
  - хлеб ржаной
  - **молоко свежее**
  - сыр голландский
  - капуста белокочанная квашеная
  - **икра осетровая**
  - консервы мясные
  - мороженое
  
4. При язвенной болезни желудка ограничивают следующие продукты:
  - **яйцо вкрутую**
  - пудинг творожный
  - **кофе черный**
  - **окрошку**
  - кефир
  - рыбу отварную
  - газированные напитки
  - хлеб пшеничный подсушенный
  
5. При язвенной болезни желудка рекомендуются следующие блюда и продукты:
  - хлеб свежий
  - борщ
  - макароны по-флотски

- пирожки жарены
- **хлеб подсушенный**
- **сухарики**
- **яйцо всмятку**
- грибы

6. В диете № 2 рекомендуются следующие вторые блюда:

- **сосиски молочные**
- **биточки рыбные жареные без панировки**
- **блинчики с мясом запеченные**
- рыба под маринадом
- эскалоп с тушеной капустой
- цыплята табака
- рулет из рубца
- бифштекс с луком

7. Примерное меню обеда диеты № 2:

- сельдь тихоокеанская
- **сыр**
- **бульон мясной с вермишелью**
- суп молочный
- **котлеты мясные жареные без панировки с морковным пюре**
- **кисель**
- кофе
- антрекот с яйцом с жареным картофелем
- поджарка
- квас

8. Закуски, рекомендуемые в диете № 2:

- **салат из свежих томатов**
- салат из редьки с овощами
- **паштет из печени**
- **рыба заливная**
- яйцо под майонезом
- рыбные консервы
- маринованная свекла
- салат из квашеной капусты

9. Продукты, рекомендуемые в диете № 2:

- свежий хлеб
- копченая рыба
- **творог**
- **отварная вермишель**
- **колбаса докторская**
- бобовые
- крупа ячневая
- лук

10. Улучшают перистальтику кишечника (ускоряют эвакуацию содержимого кишечника):

- **хлеб ржаной (зерновой)**
- **морепродукты**
- крупа манная
- **компот из сухофруктов**
- кофе натуральный
- хлебобулочные изделия из муки высшего сорта
- макаронные изделия
- паровой омлет

#### Вариант 2

1. Приказ об организации лечебного питания в лечебно - профилактических учреждениях:

1. № 530 от 5.05.1984 г.
2. № 330 от 5.08.2003 г.

2. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несет:

1. главный врач
2. начмед
3. лечащий врач 4. врач – диетолог 5. диет сестра

3. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

1. №530 от 5.05.1984 г
2. № 330 от 5.08.2003 г

4. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

1. главного врача
2. врача диетолога
3. диетсестру
4. зав. складом (кладовщика)

5. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несет:

1. главный врач
2. врач – диетолог
3. диетсестра
4. кладовщик
5. шеф – повар

6. Продукты питания, используемые в ЛПУ на лечебные цели, относятся на статью:

1. 9- « продукты питания»
2. 10 - «приобретение медикаментов»

7. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

1. порционник
2. меню - раскладку
3. номенклатуру диет
4. меню

8. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

1. старшими медсестрами отделений
2. заведующими отделений
3. главной медицинской сестрой

9. Основным документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

1. порционник отделения
2. меню - раскладка
3. заявка на питание
4. ежедневное меню
5. таблица химического состава блюд

10. Предварительную проверку качества продуктов питания производит при их приемке на склад:

1. врач-диетолог
2. Диетсестра
3. зав.складом
4. шеф – повар

Ответы к тестам:

№	ответ	№	ответ
1	2	31	1
2	4	32	2
3	1	33	1
4	4	34	3
5	5	35	2
6	2	36	4
7	1	37	4
8	1	38	3
9	2	39	4
10	3	40	1

## **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

### **Список нормативных актов**

1. Закон РФ от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Общероссийский классификатор профессий рабочих, служащих, ОК 016-94, 01.11.2005 г.;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (с изменениями на 25 апреля 2019 года).

### **Список использованной литературы**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария» Повар-кондитер. - М.: Академия. 2010г.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», - М.: Академия, 2009г.
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиена и санитарии» - М.: Академия, 2010г.
4. Лутошкина Г.Г. «Основы физиологии питания», - М.: Академия, 2010г.
5. Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» рабочая тетрадь. М.: Академия, 2009г.
6. Дубцов Г.Г. – Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /М.: Академия, 2010 – 33 с.
7. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. - Микробиология, физиология питания, санитария. М.: Форум, 2009 – 240с.
8. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010

### **Интернет – ресурсы**

1. Электронного – библиотечная система - <https://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система (ЭБС) «Университетская библиотека ONLINE» - [https://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red)