Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 14 «*Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания*»

для обучающихся на базе основного общего образования
профессии 43.01.09. Повар, кондитер

2022

Рассмотрена на заседании
предметной цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей
Протокол № 1 от 31. 08. 2022г.
Председатель_____

Утверждаю
заместитель директора по УПР
_____М.Н.Шумилкина

Программа учебной дисциплины ОП. 14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания» разработана с учётом запросов и пожеланий работодателей, Федерального государственного образовательного стандарта по профессиям среднего профессионального образования, входящих в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер, квалификационных характеристик профессии

Организация – разработчик: ГБПОУ Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Разработчик: Хохлачева Ольга Владимировна – преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КПМП ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

«Гостиница «Эрмитаж», _____ Нечепаева Т.В.

Дата согласования «29» июня 2022 г

Содержание

		страница
1	Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины ОП. 14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания»	5
3	Условия реализации учебной дисциплины	11
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	12
5	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов	14
6	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины в части достижения личностных результатов	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии СПО, входящих в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00Сервис и туризм, по направлению подготовки 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учитывает запросы и пожелания работодателей региона, реализует компонент образовательного учреждения. Реализуется программа за счёт вариативной части

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям:

Код 16675 название профессии «Повар»

Код 12901 название профессии «Кондитер (общественное питание)»

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

- *Электронный ресурс цифровой образовательный среды СПО PROF образование*

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл за счет вариативной части

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны

уметь:

У1-организовать рабочее место;

У2-правильно подбирать оборудование и инвентарь, эксплуатировать его с соблюдением правил техники безопасности;

У3-правильно определять приёмы и способы тепловой обработки;

У4-правильно подбирать необходимые продукты и дополнительные ингредиенты к ним для приготовления блюд лечебного питания;

У5-производить органолептическую оценку качества используемого сырья и приготовленных блюд и изделий;

У6-готовить, оформлять и подавать блюда лечебного питания;

У7-соблюдать условия и сроки хранения и реализации приготовленных блюд и изделий;

знать:

З1-принципы и задачи лечебного питания;

З2-методы щажения;

З3-используемые приёмы и способы тепловой обработки;

З4-используемый инвентарь и оборудование;

З5-исключаемые продукты и блюда;

З6-основные лечебные диеты, их назначение и характеристику;

З7-ассортимент и особенности приготовления блюд лечебного питания, их соответствие диетам;

З8-правила проведения бракеража блюд лечебного питания;

З9-условия и сроки хранения и реализации, требования к качеству блюд лечебного питания;

иметь понятие:

- о разгрузочных и специальных диетах, их назначении;

- о способах повышения биологической ценности готовых блюд.

После изучения курса обучающиеся выполняют контрольную работу.
Перечень рекомендуемых блюд и изделий прилагается

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 74 ч, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 64 часа
самостоятельная работа обучающегося 10 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего): в том числе: практические работы	64 24
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета с дисциплиной ОП.15 Современные технологии в индустрии питания	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 «Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы и самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень усвоения
1	*2*	*3*	*4*
	СОДЕРЖАНИЕ	Всего: **74**	
Раздел 1 Основы лечебного питания		**4+2**	
Введение. Характеристика диет. Разгрузочные и специальные диеты.	Понятие о лечебном питании. Принципы и задачи лечебного питания. Методы щажения. Приёмы и способы тепловой обработки. Способы обогащения блюд минеральными веществами, витаминами, белками, пищевыми волокнами. Используемый инвентарь и оборудование. Основные лечебные диеты. Назначение, используемые приёмы лечения, общая характеристика, режим питания, исключаемые продукты и блюда. Разгрузочные и специальные диеты. Показания, цель назначения, общая характеристика.	4	2
	Практические работы	**-**	
Самостоятельная внеаудиторная работа ✓ Составить однодневное меню для больных ожирением. ✓ Написать реферат «Современные диеты для похудения: вред и польза». ✓ Составить кроссворд на тему: «Лечебное питание» ✓ Подготовить слайд-шоу «Блюда с белковыми продуктами сои» ✓ Подготовить опережающее задание (сообщение) на тему: «Современные технологии приготовления блюд лечебного питания».		2	
Раздел 2 Приготовление диетических блюд		**60+8**	
Холодные диетические блюда. Супы. Соусы.	Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые	18	2

	приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд ✓ масло селедочное ✓ сыр творожный, мясной ✓ рыба отварная ✓ фрикадельки заливные из мяса и рыбы с желе на овощном отваре ✓ салат из моркови с медом ✓ салат из моркови с яблоками ✓ салат из свеклы с черносливом ✓ паштет из печени, из рыбы ✓ икра овощная ✓ салат зеленый со сметаной ✓ салат фруктовый ✓ суп слизистый из рисовой крупы с куриным пюре ✓ бульон с яичными хлопьями ✓ борщ ✓ суп молочный с тыквой или морковью ✓ бульоны прозрачные с гарнирами ✓ соусы (ассортимент) 1. Соус «Песто» 2. Соус «Цацики» 3. Тартарский соус 4. Сливочная лаймовая заправка 5. Творожно-томатный крем-соус 6. Соус «тар-тар» на йогурте 7. Нежный соус с сыром фета		
Вторые горячие диетические блюда из рыбы и морепродуктов Вторые горячие диетические блюда из птицы и мяса	Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд ✓ зразы рыбные паровые	16	2

	✓ суфле рыбное паровое ✓ креветки отварные под молочным соусом ✓ бефстроганов из отварной говядины ✓ котлеты из говядины паровые ✓ кнели из говядины с творогом ✓ суфле из говядины запеченное ✓ ассортимент блюд из морепродуктов и птицы 1. Фаршированные кальмары диетические 2. Морская капуста с рисом 3. Котлеты из кальмаров 4. Кальмары, тушеные с луком и морковью 5. Морепродукты с квашеной капустой 6. Картофельные стаканчики с морепродуктами 7. Солянка из морской капусты и мидий 1. Куриная грудка, фаршированная овощами 2. Сочные куриные котлеты с кабачком 3. Куриная запеканка с брокколи и цветной капустой 4. Куриный паштет 5. Индейка, запеченная с тыквой и рисом 6. Куриное филе со шпинатом 7. Лодочки из баклажанов с птицей		
Вторые горячие диетические блюда из овощей, круп, макаронных изделий Вторые горячие диетические блюда из из яиц и творога.	Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд ✓ картофельное пюре с морковью ✓ морковное суфле с творогом ✓ суфле из цветной капусты паровое ✓ пюре морковное ✓ оладьи манные с вареньем ✓ плов из рисовой крупы с фруктами ✓ омлет из яичных белков с мясом паровой	12	2

	✓ творожный пудинг с рисом ✓ творожное суфле ✓ сырники с морковью запеченные Расчет калорийности		
Низкокалорийные десерты из яиц и творога Сладкие блюда и напитки. Низкокалорийные изделия из теста	Ассортимент, общая характеристика, используемое сырьё. Оборудование, инвентарь, особенности приготовления, используемые приёмы и способы тепловой обработки. Правила проведения бракеража. Условия и сроки хранения и реализации. Требования к качеству. Расчет калорийности блюд ✓ компот из ревеня ✓ желе из кефира ✓ суфле из яблок ✓ витаминный напиток из плодов шиповника ✓ морковный сок с лимоном ✓ рисовый отвар с черникой ✓ булочка «Розовая» ✓ булочка «Осенняя» ✓ булочка «Полезная» ✓ бисквит с овощами ✓ бисквит с фруктовыми пастами ✓ рулет яблочный	12	2
	Практические работы	**24**	
	№1«Приготовление холодных диетических блюд» №2 «Приготовление диетических супов и соусов» №3 «Приготовление горячих диетических блюд из рыбы и морепродуктов» №4 «Приготовление горячих диетических блюд из мяса и птицы» №5 «Приготовление горячих диетических блюд из овощей, круп, макаронных изделий, яиц и творога» №6 «Приготовление диетических сладких блюд и напитков»	4 4 4 4 4 4	2 2 2 2 2 2 2
Самостоятельная внеаудиторная работа		**8**	
✓ Составить схему приготовления «Паштета рыбного». ✓ Составить схему приготовления «Супа молочного с тыквой или морковью» ✓ Составить схему приготовления «Картофельного пюре с морковью» ✓ Составить схему приготовления «Плова из рисовой крупы с фруктами»			

<table>
<tr><td>

- ✓ Составить схему приготовления «Бефстроганов из отварной говядины»
- ✓ Подготовить реферат на тему: «Диетические сладкие блюда и напитки»
- ✓ Подготовить доклад на тему: «Современные способы подачи диетических блюд»
- ✓ Оформить фотоальбом «Блюда лечебного питания и изделий пониженной калорийности»
- ✓ Подготовить презентацию «Блюда с белковыми продуктами сои»
- ✓ Подготовить реферат на тему: «Пищевые волокна в питании человека»
- ✓ Заполнить таблицу:

<table>
<tr><th>№п/п</th><th>Номер и название диеты</th><th>Разрешённые блюда</th><th>Запрещённые блюда</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

- ✓ Решить задачу: «Какое количество моркови свежей массой брутто, необходимо взять для приготовления 25 порций (по 200 г) «морковного сока с лимоном» в январе?»
- ✓ Решить задачу: «Сколько филе трески потребуется ля приготовления 50 порций «Суфле рыбного парового» выходом 110 г?»
- ✓ Решить задачу: «Определить общий процент отходов при приготовлении 25 порций «Фруктового салата» выходом 100г».

</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачёта с УД ОП.15 Современные технологии в индустрии питания</td><td>2</td><td></td></tr>
<tr><td>Всего:</td><td>74</td><td></td></tr>
</table>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 14 «НИЗКОКАЛОРИЙНЫЕ БЛЮДА И БЛЮДА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ»

1. Требования к минимуму материально – технического обеспечения
   Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кулинарного цеха
   Оборудование учебного кулинарного цеха:
   - рабочие места по количеству обучающихся
   - рабочее место преподавателя
   - столы и стулья производственные
   - посуда и инвентарь: миски глубокие, набор ножей для очистки и нарезки овощей, набор инструментов и приспособлений для карвинга, тарелки (в ассортименте), блюда, вазы, креманки, ёмкость для хранения льда, шпажки (в ассортименте), молотки для отбивантя, сито, ложки столовые, чайные и разливательные, вилки, половникм, лопатки, прихватки, доски разделочные с маркировкой «МС». «РС», «ОС», «ОВ», «зелень», «ГП», «хлеб», кастрюли, сковороды, стаканы мерные, чайные и кофейные пары, ковры и формы силиконовые для выпечки.
   - оборудование: плита электрическая с жарочным шкафом ПЭСМ-4ЖШ, пароконвектомат SCC-61, блендеры, миксеры, бликсер, соковыжималка, мясорубка, печь конвекционная, шкаф расстоечный, овощерезка, слайсер,
2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария», М.Академия, 2017г
2. И.Н.Фурс «Технология производства продукции общественного питания», Мн. Новое знание, 2002г.
3. Сборник рецептур. Диетическое питание в столовых. М. Экономика, 1974г.

Дополнительные источники:

1. Н.Э.Харченко «Технология приготовления пищи». Учебное пособие для НПО М. Академия, 2004г.
2. З.П.Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник для НПО, М, Академия, 2002г.

Электронные ресурсы: форма доступа:

1. Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
2. http://www.horeca.ru - портал индустрии гостеприимства и питания
3. http://www.gastronom.ru - сайт журнала «Школа гастронома»
4. http://www.100menu.ru/ - электронный сборник рецептур
5. http://www.gastronom.ru - сайт кулинарного журнала «Гастроном»

6. http://www.panor.ru/journals/obshepit/ - сайт журнала «Общепит»
7. http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Формируемые компетениции**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: рациональность организации рабочего места, использование инструментов и приспособлений с соблюдением ТБ и ОТ	ОК 01- ОК 11	*Оценка выполнения практических работ*
выбор оптимальных приёмов и способов тепловой обработки;	ОК 01- ОК 11	*Оценка выполнения практических работ*
осуществление органолептической оценки качества используемого сырья для приготовленных блюд и изделий;	ОК 04- ОК 08	*Оценка выполнения практических работ* *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
готовить, оформлять и подавать блюда лечебного питания;	ОК 01- ОК 11	*Оценка выполнения практических работ* (отчёт и защита практической работы) *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
соблюдение условий и сроков хранения и реализации приготовленных блюд и изделий.	ОК 01- ОК 03	*Оценка выполнения практических работ* (отчёт и защита практической работы) *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса
Знания: принципов и задач лечебного питания;	ОК 01- ОК 11	*Текущий контроль в*

		форме: ✓ устного опроса
приёмов и способов тепловой обработки;	ОК 01- ОК 11	*Оценка выполнения практических работ* *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
основных лечебных диет, их назначение и характеристика;	ОК 04- ОК 08	*Оценка выполнения практических работ* *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
ассортимента и особенностей приготовления блюд лечебного питания, их соответствие диетам;	ОК 01- ОК 11	*Оценка выполнения практических работ* *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
правил проведения бракеража блюд лечебного питания;	ОК 01- ОК 03	*Оценка выполнения практических работ* *Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
условий и сроков хранения и реализации, требований к качеству блюд лечебного питания.	ОК 01- ОК 11	*Текущий контроль в форме:* ✓ устного опроса ✓ оценки самостоятельной внеаудиторной работы
		Промежуточная аттестация в форме контрольной работы

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (*дескрипторы*)	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	**ЛР 1**
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	**ЛР 2**
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	**ЛР 3**
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	**ЛР 4**
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	**ЛР 5**
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	**ЛР 6**
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	**ЛР 7**
Признающий ценность непрерывного образования	**ЛР 8**
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	**ЛР 9**
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	**ЛР 10**
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	**ЛР 11**
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	**ЛР 12**
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	**ЛР 13**
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	**ЛР 14**
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	**ЛР 15**
Способный искать нужные источники информации	**ЛР 16**
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	**ЛР 17**
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	**ЛР 18**
Развивающий творческие способности, способный креативно	**ЛР 19**

мыслить.	
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	**ЛР 20**
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	**ЛР 21**
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	**ЛР 22**
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	**ЛР 23**
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	**ЛР 24**
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	**ЛР 25**
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	**ЛР 26**
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	**ЛР 27**
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	**ЛР 28**
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	**ЛР 29**
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	**ЛР 30**
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	**ЛР 31**
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	**ЛР 32**
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	**ЛР 33**
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	**ЛР 34**
Экономически активный, предприимчивый, готовый к	**ЛР 35**

самозанятости.	
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	**ЛР 36**

6. МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УД СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
09	День знаний (радиолинейка, единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, преподаватели	1-32
	День профессионально-технического образования в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
	День Учителя (день студенческого самоуправления)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-3,5,14-16 6-8,11-12,19 20-22
10	Международный день повара	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, заместитель директора по УПР, кл.руководители, соц.педагог, педагоги доп.образования	1-32
02	Региональная научно-практическая конференция «Шаг в науку»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УМР, заместитель директора по УВР, преподаватели	1-32
	День российской науки (единый классный час)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители	1-32

	Круглый стол «Права и обязанности гражданина»	3-4 курс	Территория техникума	Преподаватели	1-3,5,14-16
03	Областной фестиваль кулинарного искусства «Кулинарный олимп»	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР, заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 4,13,17-18,23-30 20-22
04	Всемирный день здоровья (4-9 апреля по отдельному плану)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог, руководитель БЖ, руководитель физ.воспитания	9-10 20-22
05	День кондитера в России	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
	День российского предпринимательства (встреча с выпускниками техникума)	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	4,13,17-18,23-30 20-22
06	День здорового питания и отказа от излишеств в еде	3-4 курс	Территория техникума	заместитель директора по УПР заместитель директора по УВР, кл.руководители, соц.педагог	6-8,11-12,19 20-22 4,13,17-18,23-30 9-10