Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Самира Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:26:31
Уникальный программный ключ:
71185e1154ef9da89b208d400271b3c1a975e0f

Аннотация

***Профессионального модуля* ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания**

Профессиональный модуль ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профессиональный модуль ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания входит в профессиональный модуль и является обязательной в структуре основной профессиональной программы.

Количество часов на освоение программы (по очной форме обучения):

максимальная учебная нагрузка обучающегося –176 часов, в том числе:

МДК 07.01 – 60 часов,

УП 07.01 – 36 часов,

ПП 07.01 – 72 часа,

промежуточная аттестация -8 часов.

Основные разделы и темы профессионального модуля:

Тема 1.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и напитков с учетом требований лечебного питания.

Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания

Тема 2.1 Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

Тема 2.2 Использование программного обеспечения: текстовых, графических, табличных и аналитических приложений

В результате изучения профессионального модуля ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания должен:

знать:

– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;

– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;

– методы работы в профессиональной и смежных сферах;

– структуру плана для решения задач;

– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

– номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;

– приемы структурирования информации;

– формат оформления результатов поиска информации-

– содержание актуальной нормативно-правовой документации;

– современная научная и профессиональная терминология;

– возможные траектории профессионального развития и самообразования

– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;

– основы проектной деятельности

– особенности социального и культурного контекста;

– правила оформления документов и построения устных сообщений.

– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

– значимость профессиональной деятельности по профессии;

– стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
– пути обеспечения ресурсосбережения
– современные средства и устройства информатизации;
– порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;
– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
– характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,
– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации напитков с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;
– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода напитков с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
– характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,
– процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;
– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
– характеристика региональных видов сырья, продуктов;
– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,
– способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности.

ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями

Вид промежуточной аттестации по очной форме обучения– квалификационный экзамен в 6 семестре