Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 [illegible]
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» в поселке Яблоновском

Предметная (цикловая) комиссия общественного питания и товароведения

УТВЕРЖДАЮ:
Директор филиала МГТУ в поселке Яблоновском
_____ Р.И. Екутеч
«26» 06 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля ПМ.08 Организация и ведение процесса приготовления лечебного питания

Наименование междисциплинарного курса МДК. 08.01 Основы организации и ведение процессов приготовления лечебного питания

Наименование специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения очная

Яблоновский - 2024

Рабочая программа составлена на основе ФГОС СПО и учебного плана филиала МГТУ в поселке Яблоновском по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Составитель рабочей программы:

Преподаватель _____ И.В. Сеидова
(подпись) И.О.Фамилия

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии общественного питания и товароведения

Председатель предметной
(цикловой) комиссии

«26» 06 2024г. _____ Р.Н. Панеш
(подпись) И.О.Фамилия

СОГЛАСОВАНО:

Зам. дир. по СПО и ВР филиала МГТУ
в поселке Яблоновском

«26» 06 2024 г. _____ Е.С. Мальцева
(подпись) И.О.Фамилия

Руководитель производственной практики политехнического колледжа филиала МГТУ в поселке Яблоновском
«26» 06 20 24 г. _____ Р.А. Хуаде
(подпись) И.О. Фамилия

Директор
ООО «СКАРЛЕТ»
«26» 06 20 24 г. _____ З.А. Барчо
(подпись) И.О. Фамилия
М.П. организации

СОДЕРЖАНИЕ	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРДАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практиканаправлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций.

1.2. Цели и задачи, требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный практический опыт:

ПО1 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания;

ПО2 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания;

ПО3 - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

ПО4 - .Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

ПО5 - Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями.

умения:

У1. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания,
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У2. контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У3. сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания;

У4. контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У5. осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания;

У6. контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У7. изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У8. организовывать приготовление, готовить блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У9. выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания,
контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;;

У10-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У11-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания;

У12-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У13-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания;

У14-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У15-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У16--организовывать приготовление, готовить напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У17-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания,

У18-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

У19-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

У20-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

У21-контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом;

У22-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;

У23-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

У24-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

У25-организовывать приготовление, готовить кулинарные изделия с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции

У26-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания с помощью компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением,

У27-использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур,

У28-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,

У 29 - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов используя программное обеспечение: текстовые, графические, табличные и аналитические приложения,

У30- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом,

У31-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,

1.3. Формы проведения учебной практики

Учебная практикапо МДК 07.01Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар) проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.4. Место проведения учебной практики:

Учебная практика УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания проводится в учебном кабинете образовательной организации: в политехническом колледже филиала МГТУ в поселке Яблоновском.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36часов

Учебная практика проводится концентрированно в 8-ом семестре после полного освоения ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

№ занятия	Наименование тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код сформированных умений
	по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебно	**36**	
1.	1**.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных** продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	У1-У5
2.	2.**Приготовление, оформление блюд лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов,** полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	У5– У7
3	3.**Приготовление, оформление напитков лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов,** полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	У3– У6
4	4. **Приготовление, оформление и кулинарных изделий лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов**, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	6	У1– У7

5	5. **Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий,** эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	У1– У12
6	6.**Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря**, посуды, сырья, материалов, проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. **Сдача дифференцированного зачета на основании аттестации по итогам учебной практики**	6	У1– У12

2.2 Содержание обучения по учебной практике.

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объём часов
	МДК 08.01 Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	**36**
	Учебная практика.	
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Обзорная лекция выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд, напитков, десертов и кулинарных изделийс учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией	6
2.Приготовление, оформление блюд лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий блюд лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий блюд лечебного питания , в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
3.Приготовление, оформление напитков лечебного питания с учетом	Выбор, применение, комбинирование методов	6

рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	приготовления напитков лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление напитков лечебного питания , в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
4.Приготовление, оформление и кулинарных изделий лечебного питания с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления кулинарных изделий лечебного питания с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление кулинарных изделий лечебного питания, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, напитков, десертов и кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. проводитьконсультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)	

6.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов, проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Сдача дифференцированного зачета на основании аттестации по итогам учебной практики	Применение санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Сдача зачета.	6

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики по УП 08.01 по ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

Оборудование учебного кабинета (мастерской, лаборатории) и рабочих мест:

- посадочные (рабочие) места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический материал, необходимый при прохождении учебной практики.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- экран;
- лицензионное программное обеспечение.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148044 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва :Академия, 2023. – 176 с.
7. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с.
10. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп.

— Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
11. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2023. – 240 с.
12. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с.
14. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148178 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147352 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147353 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147354 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147262 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
20. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147263 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
21. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.
22. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва :Академия, 2023. – 128 с.
23. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147250 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
24. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий :учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152652 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
25. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151691 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
26. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

20. Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

21. Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики проводится в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по учебной практике (заполняется в соответствии с программой профессионального модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам и при проведении учебной практики:

Специалисты со средним профессиональным или высшим образованием, имеющие опыт практической деятельности в сфере по (указывается профиль практической деятельности).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой:

Педагогический состав:

преподаватели профессионального модуля ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

Непосредственные руководители:

Должности сотрудников учреждений, на базе которых студенты проходят производственную практику.

Общие руководители:

Должности сотрудников учреждений, на базе которых студенты проходят производственную практику.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; проведение маркировки ингредиентов для приготовления блюд с учетом требований лечебного питания; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с инструкциями и регламентами	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	напитков с учетом требований лечебного питания с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных диет; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; выбор температурного режима при подготовке	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач,

	напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов диет; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении напитков с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет; выбор условий и сроков хранения напитков с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления напитков с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация напитков с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов диет	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	выбор условий и сроков хранения кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 8.4. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания документов в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора температурного режима и других режимов при приготовлении блюдлечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для выбора способов и техник при подготовке блюд лечебного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для создания инструкций по соблюдению стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; . Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.демонстрации умений пользоваться технологическими картами приготовления блюд лечебного питания;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

ПК 8.5. Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выполнении требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выборе температурного режима при подготовке блюд и напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соблюдения стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями при выявлении дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для соответствия готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями для выбора условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;	Интерпретация результатов наблюдений за

деятельности применительно к различным контекстам.	- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностноеразвитие.	- демонстрацияответственностизапринятыерешения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использованиересурсосберегающих технологий в областителекоммуникаций	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

5. ПРОВЕДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В соответствии с письмом Минобрнауки РФ от 03.18.2014 г. № 06-281 «О направлении Требований» (вместе с «Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса», организация прохождения учебной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами должна проводиться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Руководителем практики от политехнического колледжа должна быть оказана помощь инвалидам и в преодолении барьеров, мешающих прохождению ими учебной практики наравне с другими лицами. Однако, для полноценного прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, им должна оказываться необходимая помощь педагога-психолога, специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения; при необходимости – сурдопедагога, сурдопереводчика (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением слуха), тифлопедагога (для обеспечения образовательного процесса обучающихся с нарушением зрения).

При определении мест прохождения учебной практики обучающимся, имеющим инвалидность, необходимо учитывать рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Желательно прохождение учебной практики на базе политехнического колледжа. В том случае, если практика проходит (по желанию студента) за пределами университета, необходимо убедиться, что обучающемуся организованы максимально комфортные условия для работы и сбора материала, предоставлены возможности прохождения практики наравне с другими лицами. Создание безбарьерной среды при прохождении учебной практики должно учитывать потребности лиц с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Вся территория места прохождения практики должна соответствовать условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Руководители практики должны быть ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывать их при организации учебной практики.

6. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

Дополнения и изменения в рабочей программе

на _____/_____ учебный год

В рабочую программу УП 08.01 по Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____ Барчо З.А.

(подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии общественного питания и товароведения

«____»_____20____г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

(подпись)