Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:18:51
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa[illegible]

Аннотация

Производственной практики ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания.

Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося ПМ.07 – 72 часа.

Основные разделы и темы дисциплины:

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.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов
накладной.
3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Подбор и рациональное использование сырья, соответствующего определенной диете.
4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания.
5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой
6. Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню.
7. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,
пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты
8. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями
и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
9. Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения.
10. Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день.
11. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.
12. Сдача дифференцированного зачета по практике с учётом аттестационного листа, характеристики, отчёта по практике, дневника.

В результате изучения производственной практики по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания должен:

иметь практический опыт

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

ПО.2. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.

ПО.3. приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.

ПО.4. использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.

ПО.5. пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими,

табличными и аналитическими приложениями.

Производственная практика направлена на:

- формирование профессиональных компетенций:

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.

- формирование общих компетенций:

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.

Вид промежуточной аттестации при очной форме обучения – дифференцированный зачет в 6 семестре