Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Бэла Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:38:48
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b2088f8027185c1a975e8f

Аннотация

Учебной практики ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания.

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

всего на УП МДК 02.01 - 36 часов;

Учебная практика УП 08.01 проводится концентрированно в 6-ом семестре после полного освоения **МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания**

Основные разделы и темы дисциплины:

МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания.

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 ***учебной практики ПМ 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания*** должен:

иметь 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.

Учебная практика направлена на:

- формирование **умений:**

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.

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