Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.11.2026 19:49:18
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d48027105c1a975e6f

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
«___» _____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

МДК.08.01 Технология приготовления блюд кухонь народов мира

Наименование специальности 43.02.015 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника специалист поварского и кондитерского дела

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

Директор
ООО «СКАРЛЕТ» _____ З.А. Барчо
(подпись) (И. О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибк**

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**Ошибка! Закладка**

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля **Ошибка! Закладка не определена.**

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2. Структура и содержание профессионального модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.1. Трудоемкость освоения модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.2. Структура профессионального модуля..... **Ошибка! Закладка не определена.**

2.3. Тематический план ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания 15

.

2.4. Содержание профессионального модуля (ПМ)..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибка! Закладка не определена.**

4.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2. Учебно-методическое обеспечение..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2.1. Основные печатные и/или электронные издания..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2.2. Дополнительные источники..... **Ошибка! Закладка не определена.**

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**Ошибка! За**

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

7. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

8. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организации и ведение процессов приготовления лечебного питания».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен[1]:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	-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	-
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	- номенклатуру информационных источников применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации-	-

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	-
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ПК 8.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд с учетом

		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,	требований лечебного питания, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав блюд с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для блюд с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.; 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
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации напитков с учетом требований лечебного питания.	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,	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; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных напитков с учетом требований лечебного питания;

			контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав напитков с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для напитков с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.; 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
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	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,	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для кулинарных изделий с учетом

			требований лечебного питания; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; 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.; 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
ПК 8.4	. Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	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, использовать компьютер и

			мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве,
ПК 8.5.	Пользоваться программным обеспечением: текстовыми, графическими, табличными и аналитическими приложениями	температуру подачи кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; требования к безопасности хранения кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;	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, контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, 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,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия[2]	128	72
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	*36*	*36*
производственная	*72*	*72*
Промежуточная аттестация, в том числе: *МДК 08.01 в форме экзамена* *МДК 08.02 в форме экзамена* *УП 08* *ПП 08* *ПМ 08*	12	-
Всего	**254**	**180**

2.2. Тематический план ПМ. 08. Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

№ п/п	Шифр и № занятия	Наименование тем	Макс.учебная нагрузка на студента, час.	Количество часов					
				Теоретические занятия	Практические занятия в виде практической подготовки	Лабораторные работы	Самостоятельная работа	Консультация	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания			254	128	56		6		12
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.									
1.	Л1	1. Цели и задачи лечебного питания	2	2	-				
2.	Л2	2 Виды диет лечебного питания	2	2	-				
3.	Л3	3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет	2	2	-				
4.	Л4	4 Организация лечебного питания	2	2					
5.	ПЗ1	**Практическое занятие 1. Составление меню основного варианта стандартной диеты.**	2	-	2		-		
6.	ПЗ2	**Практическое занятие 2. Составление меню основного варианта стандартной диеты.**	2	-	2				
7.	ПЗ3	**Практическое занятие 3. Составление меню варианта диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)**	2	-	2				
8.	ПЗ4	**Практическое занятие 4. Составление меню варианта диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)**	2	-	2				

9.	ПЗ5	**Практическое занятие 5. Составление меню варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая)**	2	-	2				
10.	ПЗ6	**Практическое занятие 6. Составление меню варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая)**	2	-	2				
11.	ПЗ7	**Практическое занятие 7. Составление меню варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая)**	2	-	2				
12.	ПЗ8	**Практическое занятие 8. Составление меню варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая)**	2	-	2				
13.	СР	***Работа с нормативно – технической литературой***					2		
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и напитков с учетом требований лечебного питания.									
14.	Л5	5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	2	-		-		
15.	Л6	6. Особенности приготовления блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	2	-		-		
16.	Л7	7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	2					
17.	Л8	8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания	2	2					
18.	ПЗ9	**Практическое занятие 9. Расчет ТК блюд из овощей с учетом требований лечебного питания**	2	-	2				
19.	ПЗ10	**Практическое занятие 10. Расчет ТК блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания**	2	-	2				
20.	ПЗ11	**Практическое занятие 11. Расчет ТК блюд из мяса с учетом требований лечебного питания**	2	-	2				
21.	ПЗ12	**Практическое занятие 12. Рачет ТК напитков с учетом требований лечебного питания**	2	-	2				
22.	ЛР1	**Лабораторная работа1 Приготовление блюд из овощей с**	2			2			

		учетом требований лечебного питания							
23.	ЛР2	**Лабораторная работа2 Приготовление блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания**	2			2			
24.	ЛР3	**Лабораторная работа3 Приготовление блюд из мяса с учетом требований лечебного питания**	2			2			
25.	ЛР4	**Лабораторная работа4 Приготовление напитков с учетом требований лечебного питания**	2			2			
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания									
26.	Л9	9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру	2	2	-		-		
27.	Л10	10. Диета №1, 2,3,4	2	2					
28.	Л11	11. Диета №5, 6,7,8,9	2	2					
29.	Л12	12. Диета №10,11,12,13,14,15	2	2					
30.	ЛР5	**Лабораторная работа5 Приготовление блюд Диета №1**	2			2			
31.	ЛР6	**Лабораторная работа6 Приготовление блюд Диета №1**	2			2			
32.	ЛР7	**Лабораторная работа7 Приготовление блюд Диета №8**	2			2			
33.	ЛР8	**Лабораторная работа8 Приготовление блюд Диета №8**	2			2			
34.	ЛР9	**Лабораторная работа9 Приготовление блюд Диета №9**	2			2			
35.	ЛР10	**Лабораторная работа10 Приготовление блюд Диета №9**	2			2			
36.	ЛР11	**Лабораторная работа11 Приготовление блюд Диета №15**	2			2			
37.	ЛР12	**Лабораторная работа12 Приготовление блюд Диета №15**	2			2			
38.		**Промежуточная аттестация**	4						4

		Итого	**78**	**24**	**24**	**24**	**2**		**4**
Раздел 2. Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач			**64**	**32**	**24**		**4**		**4**
МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач									
Тема 2.1 Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.									
1.	Л1	13. **Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур**	2	2	-				
2	Л2	14.**Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию**	2	2					
3	Л3	15.**Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП**	2	2					
4	Л4	16.**Работа с программой 1 С предприятие**	2	2					
5	Л5	17. **Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0**	2	2					
6	Л6	18.**Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»**	2	2					
7	Л7	19.**Работа с программно-технологическим комплексом "НАССР-Кондитер"**	2	2					
8	Л8	20. **Создание базы технологических документов, журналов для ПОП**	2	2					
9	ПЗ1	**Практическое занятие 13. Расчет технологической карты блюда лечебного питания**	2		2				
10	ПЗ2	**Практическое занятие 14. Расчет технико – технологической карты блюда лечебного питания**	2		2				
11	ПЗ3	**Практическое занятие 15.Расчет калькуляции блюда**	2		2				

		лечебного питания							
12	П34	**Практическое занятие 16. Расчет пищевой ценности блюда лечебного питания**	2		2				
13	П35	**Практическое занятие 17.Расчет плана - меню 1 дня лечебного питания**	2		2				
14	П36	**Практическое занятие 18. Расчет сырьевой ведомости 1 дня лечебного питания**	2		2				
Тема 2.2 Использование программного обеспечения: текстовых, графических, табличных и аналитических приложений									
15	Л9	21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере	2	2					
16	Л10	22. Разработка технологической документации (технологические инструкции) на компьютере	2	2					
117	Л11	23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	2	2					
18	Л12	24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	2	2					
19	Л13	25. Расчет производственной программы	2	2					
20	Л14	26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	2	2					
21	Л15	27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	2	2					
22	Л16	28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	2	2					
23	П37	**Практическое занятие 19. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания**	2		2				
24	П38	**Практическое занятие 20. Расчет калькуляции блюд лечебного питания**	2		2				
25	П39	**Практическое занятие 21. Расчет производственной программы**	2		2				
26	П310	**Практическое занятие 22. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд**	2		2				
27	П311	**Практическое занятие 23. Использование программного**	2		2				

		обеспечения для составления летнего и зимнего меню							
28	ПЗ12	**Практическое занятие 24. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени**	2		2				
29	СР	**Работа с нормативно – технической литературой**	2				2		
30	СР	**Работа с нормативно – технической литературой**	2				2		
		Промежуточная аттестация	4						4
		Итого	**64**	**32**	**24**		**4**		**4**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия**	**Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.**	**Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы**
Раздел 1. Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания		**78**	
МДК 08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания		**72**	
,Тема 1.1 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд с учетом требований лечебного питания.	**Содержание**	**8**	**ПК 8.1. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,**
	1. Цели и задачи лечебного питания	2	
	2 Виды диет лечебного питания	2	
	3 Основные принципы приготовления блюд лечебных диет	2	
	4 Организация лечебного питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**16**	
	1-2. Составление меню основного варианта стандартной диеты.	4	
	3-4. Составление меню варианта диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета)	4	

	5-6. Составление меню варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая)	4	
	7-8. Составление меню варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковая)	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**2**	
Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и напитков с учетом требований лечебного питания.	**Содержание**	**8**	**ПК 8.2, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07,**
	5. Особенности приготовления блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	6. Особенности приготовления блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	7. Особенности приготовления блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	8. Особенности приготовления напитков с учетом требований лечебного питания	2	
	В том числе практических занятий	**8**	
	9. Расчет ТК блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	10. Расчет ТК блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	11.Расчет ТК блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	12.Рачет ТК напитков с учетом требований лечебного питания	2	
	В том числе лабораторных занятий	**8**	
	1. Приготовление блюд из овощей с учетом требований лечебного питания	2	
	2. Приготовление блюд из молочных продуктов с учетом требований лечебного питания	2	
	3. Приготовление блюд из мяса с учетом требований лечебного питания	2	
	4. Приготовление напитков с учетом требований лечебного питания	2	
Тема 1.3. Приготовление, творческое оформление и	**Содержание**	**8**	**ПК 8.3, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07,**
	9. Лечебные столы (диеты) по Певзнеру	2	
	10. Диета №1, 2,3,4	2	

подготовку к реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания.	11. Диета №5, 6,7,8,9	2	
	12. Диета №10,11,12,13,14,15	2	
	В том числе лабораторных работ	**16**	
	5-6. Приготовление блюд Диета №1	4	
	7-8. Приготовление блюд Диета №8–	4	
	9-10. Приготовление блюд Диета №9	4	
	11-12. Приготовление блюд Диета №15	4	
Промежуточная аттестация		**4**	
Раздел 2. Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач		**64**	
МДК 08.02 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач		**56**	
Тема 2.1 Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.	**Содержание**	**16**	**ПК 8.4, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11**
	13. Значение использования компьютера со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	2	
	14.Расчет сырьевой ведомости одного дня работы по заданию	2	
	15.Составление товарного отчета за один месяц работы ПОП	2	
	16.Работа с программой 1 С предприятие	2	
	17. Работа с программно-технологическим комплексом «ХАССП-Общепит» 2.0	2	
	18.Работа с программой «ХАССП-Школьное питание»	2	
	19.Работа с программно-технологическим комплексом "НАССР-Кондитер"	2	
	20. Создание базы технологических документов, журналов для ПОП	2	
	В том числе практических занятий	**12**	
	13. Расчет технологической карты блюда лечебного питания	2	
	14. Расчет технико – технологической карты блюда лечебного питания	2	
	15.Расчет калькуляции блюда лечебного питания	2	
	16. Расчет пищевой ценности блюда лечебного питания	2	
	17.Расчет плана - меню 1 дня лечебного питания	2	
	18. Расчет сырьевой ведомости 1 дня лечебного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**2**	

Тема 2.2 ПК 8.5. Использование программного обеспечения: текстовых, графических, табличных и аналитических приложений	**Содержание**	**16**	**ПК 8.5 ОК 02, ОК 03, ОК 04,, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11**
	21. Разработка технологической документации ТК, ТТК на компьютере		
	22. Разработка технологической документации (технологические инструкции) на компьютере		
	23. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания		
	24. Расчет калькуляции блюд лечебного питания		
	25. Расчет производственной программы		
	26. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд		
	27. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню		
	28. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени		
	В том числе практических занятий	**12**	
	19. Расчет пищевой ценности блюд лечебного питания	2	
	20. Расчет калькуляции блюд лечебного питания	2	
	21. Расчет производственной программы	2	
	22. Использование программного обеспечения для составления технологической схемы приготовления блюд	2	
	23. Использование программного обеспечения для составления летнего и зимнего меню	2	
	24. Использование программного обеспечения для расчета численности работников и составления табеля рабочего времени	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся *Работа с нормативно – технической литературой*	**4**	
Промежуточная аттестация		**4**	
Учебная практика **Виды работ:** 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. 2. Приготовление, оформление блюд лечебного питания с учетом рационального расхода		**36**	

продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 3. Приготовление, оформление напитков лечебного питания 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 5. 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. 6. 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).		
Производственная практика **Виды работ:** 1.Знакомство с предприятием, правилами и требованиями работы. 2. 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. 3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления блюд лечебного питания. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. 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. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд лечебного питания. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд лечебного питания в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни столовой 7. Оформление и подача блюд в соответствии с планом - меню. 8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,	**72**	

пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 9. 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 10. Заполнение производственных журналов, отбор проб для суточной пробы, закладка и контроль хранения. 11.Порционирование и подача блюд лечебного питания. Составление заявки, расчет плана – меню на следующий день. 12. Анализ выполненной работы. Составление отчета по практике.		
Промежуточная аттестация	***12***	
Всего	**254/180**	

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Модуль 6. Досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий

Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Январь,2028 Политехнический колледж филиала МГТУ в поселке Яблоновском	Олимпиада: «Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания»	Индивидуально - групповая	Астахова Е.Ю. Сеидова И.В.	Сформированность ОК 01, ОК02, ОК03

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Материально-техническое обеспечение:

Кабинет «Профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

4.2.1. 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.

4.2.2. 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.: ДеЛи принт, 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

5. 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, оценка процесса и результатов выполнения

	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	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	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)

	требований лечебного питания; 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 блюд лечебного 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	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)

	лечебного питания;	
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 деятельности применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за 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 профессиональной деятельности.	- 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 личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения 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 использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать	- эффективность выполнения правил ТБ во время	

средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
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,		
У31- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации блюд с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;		
З1 - ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач; оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.	Экспертная оценка деятельности обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля и т.п..
З2 - 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;		
З3 - характеристика региональных видов сырья, продуктов;		
З4 - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,		
З5 - процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации напитков с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;		
З6 - 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;		
37 - нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,		
38- процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации кулинарных изделий с учетом требований лечебного питания, видов и форм обслуживания;		
39- 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;		
310- характеристика региональных видов сырья, продуктов;		
311- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами,		
312- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования компьютера и мобильных устройств со специализированным		

программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур		
З13- температуру подачи кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания; требования к безопасности хранения кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания;		
З14- правила маркирования упакованных кулинарных блюд и изделий с учетом требований лечебного питания;		

7. АДАПТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Адаптация рабочей программы дисциплины ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания проводится при реализации адаптивной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение профессионального образования, создания необходимых для получения среднего профессионального образования условий, а также обеспечения достижения обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья результатов формирования практического опыта.

Оборудование учебного кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства» для обучающихся с различными видами ограничения здоровья

Оснащение кабинета технологии кулинарного и кондитерского производства должно отвечать особым образовательным потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Кабинет должен быть оснащен оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся с различными видами ограничений здоровья.

Кабинет, в котором обучаются лица с нарушением слуха должен быть оборудован радиоклассом, компьютерной техникой, аудиотехникой, видеотехникой, электронной доской, мультимедийной системой.

Для слабовидящих обучающихся в кабинете предусматриваются просмотр удаленных объектов при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра, использование Брайлевской компьютерной техники, электронных луп, программ невизуального доступа к информации, технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для обучающихся с нарушением опорно-двигательного аппарата кабинет должен быть оборудован передвижной регулируемой партой.

Вышеуказанное оснащение устанавливается в кабинете при наличии обучающихся по адаптированной образовательной программе с учетом имеющегося типа нарушений здоровья у обучающегося.

Информационное и методическое обеспечение обучающихся

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам должен быть представлен в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

Для лиц с нарушениями зрения (не менее одного вида):

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (не менее одного вида):

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нервно-психическими нарушениями (расстройство аутического спектра, нарушение психического развития) (не менее одного вида):

- использование текста с иллюстрациями;
- мультимедийные материалы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Применяемые при реализации рабочей программы дисциплины ПМ. 08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания проводятся с учетом ограничения здоровья обучающихся.

Целью текущего контроля является своевременное выявление затруднений и отставания, обучающегося с ограниченными возможностями здоровья и внесение коррективов в учебную деятельность.

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

При проведении промежуточной аттестации обучающемуся предоставляется время на подготовку к ответу, увеличенное не более чем в три раза, установленного для подготовки к ответу обучающимся, не имеющим ограничений в состоянии здоровья.

8. ЛИСТ ВНЕСЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ
Дополнения и изменения в рабочей программе

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу ПМ. 08. 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 _____
(подпись)

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

«____» _____20____г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ Р.Н. Панеш