

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «НГТК»  
В.М. Земалиндинова  
Приказ «01» февраля 2019 г. № 53-К

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

для специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

профиль подготовки: естественнонаучный

на базе основного общего образования

ОДОБРЕНА  
Председатель ПЦК  
Председатель: Н.В. Москаева

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора  
О.С. Макарова

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рег. № 1565 от 09.12.19г. на основе Профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации, и стандартов Ворлдскиллс по компетенции 34 WSI Поварское дело.

Разработчики:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Н.В. Москаева

ГАПОУ «НГТК» преподаватель М.П. Елисеева

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Л.С. Сумнительнова

ГАПОУ «НГТК» преподаватель К.В. Пономарева

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>8</b>
<b>3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной практики(рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по профессии повар 3-4 разряда и профессиональной подготовке по профессии повар 4 разряда в организациях питания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

Процесс изучения модуля направлен на освоение следующих **общих компетенций**, включающих в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

## **1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения профессионального модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

### **Иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы  
производственной практики: 108 часов**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание производственной практики	Объем часов
1	2	3
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>
<b>Раздел 1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>72</b>
Тема 1. Установочная конференция	Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 2. Знакомство с предприятием – базой практики	Ознакомление с материально-технической базой предприятия, правилами внутреннего распорядка. Анализ оборудования рабочих мест повара, кондитера. Знакомство с основными функциональными и должностными обязанностями.	12
Тема 3. Участвовать в планировании деятельности первичного структурного подразделения	Виды и характеристики высокотехнологичного оборудования-холодильного, вспомогательного, теплового, механического. Водонагревательное оборудование. Контроль и оценка эффективности производственной деятельности. Организация контроля качества кулинарной продукции. Виды документации Правила оформления заказа в письменном виде. Правила приема продуктов по качеству и количеству. Способы проверки	12
Тема 4. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей	Использование технологических документов Виды технологических документов. Нормативные документы. Методика составления техноко-технологической карты, содержание, назначение, требования к оформлению. Методика составления технологических карт, содержание, назначение, требования к оформлению	12
Тема 5. Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию десертов и напитков для различных категорий потребителей	Использование технологических документов Виды технологических документов. Нормативные документы. Методика составления техноко-технологической карты, содержание, назначение, требования к оформлению. Методика составления	6



	технологических карт, содержание, назначение, требования к оформлению.	
Тема 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов	Организация рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов.	12
	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных холодных десертов.	6
Тема 7. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.	Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих десертов. Оформление и отделка сложных горячих десертов. Органолептическая оценка качества сложных горячих десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи сложных горячих десертов.	6
Тема 8. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Организация рабочего места для приготовления сложных напитков сложного ассортимента. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных холодных напитков сложного ассортимента. Оформление и отделка холодных напитков сложного ассортимента	6
	Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Органолептическая оценка качества сложных холодных десертов, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи холодных напитков сложного ассортимента	6
Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации	Организация рабочего места для приготовления напитков сложного ассортимента. Технологическое	6

горячих напитков сложного ассортимента	оборудование и производственный инвентарь. Правила их безопасного использования. Органолептическая оценка качества сырья. Технология приготовления сложных горячих напитков сложного ассортимента. Оформление и отделка горячих напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества горячих напитков сложного ассортимента, безопасность готовой продукции. Выбор способов сервировки и подачи горячих напитков сложного ассортимента	
<b>Раздел 2. Подготовка к ДЭ (проработка заданий из комплекта оценочных средств <a href="https://esat.worldskills.ru/competencies">https://esat.worldskills.ru/competencies</a>)</b>		<b>36</b>
<i>Тема 2.1 Приготовление десертов</i>	<i>Изучение комплекта оценочных средств. Разработка рецептур в соответствии с заданием. Составление чек листа.</i>	6
	<i>Приготовление сложных десертов с соблюдением требований по компетенции: «Поварское дело»</i>	30
Подготовка отчета по практике		2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>4</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано после освоения учебной практики по **ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Организацию и руководство производственной практики осуществляют руководители практики от образовательного учреждения (мастера производственного обучения) и от организации – базы практики.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий общественного питания.

#### **3.1. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный Закон от 7 января 1991 г. 3 2300-1 О защите прав потребителей. С доп. И изм. От 9 января 199 г. № 2-ФЗ.
2. Федеральный закон ФЗ-29 Российской Федерации О качестве и безопасности пищевых продуктов. Утв. 02.01.2000г. (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Федеральный закон от 9 января 1996 г. № 2-ФЗ О внесении изменений и дополнений в Закон РФ О защите прав потребителей и Кодекс РСФСР Об административных правонарушениях (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Положение о государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. № 987 (с последующими изменениями и дополнениями). Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97. № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).
5. Федеральный закон от 30 марта 2001 г. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
6. ГОСТ 50647-94 Общественное питание. Термины и определения.

7. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятий.
8. ГОСТ Р 50935 – 96 Общественное питание, требования к обслуживающему персоналу.
9. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ 53106 – 2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
13. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
14. СанПин 2.3.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПин 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Киев, «А.С.К.», 2015.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. – К.: ООО ИЗД. Арий, 2016.

Основные источники:

1. Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
5. Зайко Г.М., Джун Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Магистр, 2017.
6. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.
7. Кшикель Е.Н. Социология и психология управления. – М.: Высшая школа, 2016.
8. Ковалев Н.И., Куткина М.И., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: ИД Деловая литература, 2015.
9. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум. – М.: ФОРУМ, 2016.

10. Павлова Л.В., Смирнова В.А., Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М., Экономика, 2017.
11. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из мяса. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
12. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
13. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из рыбы и морепродуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Соусы. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Супы. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
16. Профессиональные стандарты индустрии питания. -. М.: ЗАО Изд.дом «Ресторанные ведомости», 2016.
17. Стрельцов А.Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.
18. Терентьева А.П. Сборник задач по курсу «Технология продукции общественного питания», М. ОЦИКРТ, 2015
19. Усов В.В. Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка. М.: Издательский центр «Академия». 2017.
20. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
21. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
22. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: учеб. практич. пособие. 3-е изд. Ростов н\Д Феникс, 2017.
23. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. – М. Издательский центр «Академия», 2016.
24. Шипулов В.Г. Основы управленческой деятельности. – М.: Высшая школа, 2017.

Дополнительные источники:

Журналы:

1. Питание и общество,
2. Гастрономъ. – М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
3. Школа гастронома. М.: Изд. ЗАО «Вкусная жизнь»
4. Ресторановедъ. – СПб. ООО «Изд. «Наша деловая пресса»

Интернет – ресурсы:

1. Сайт Министерства образования РФ
2. <http://www.nggtk.ru>
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
4. [www.gastromag.ru](http://www.gastromag.ru)

5. [www.culinar-russia.ru](http://www.culinar-russia.ru)
6. [www.restoran-business.ru](http://www.restoran-business.ru)
7. [www.restoved.ru](http://www.restoved.ru)
8. [www.catalog.honeca.ru](http://www.catalog.honeca.ru)
9. [www.arsenal-moscow.ru](http://www.arsenal-moscow.ru)
10. [www.restoranoved.ru](http://www.restoranoved.ru)

### **3.2. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проходит на предприятиях общественного питания города и области.

Для проведения производственной практики в ГАПОУ «НГТК» разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- индивидуальные задания для студентов - практикантов.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению заданий по темам программы.

При прохождении производственной практики студенты обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам</p>

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</li> </ul>	



<p>холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов,</p>	

	<p>массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете-заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных</li> </ul>	

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	технологий для реализации профессиональной деятельности	
<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	