

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента»**

Рабочая программа производственная практика ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер**.

**Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

#### **1.1. ЦЕЛЬ производственной практики:**

освоение студентами указанного вида профессиональной деятельности по данной профессии, освоение общих и профессиональных компетенций.

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

#### **1.2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению сладких блюд, десертов и напитков на предприятиях общественного питания;

воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению сладких блюд, десертов и напитков на предприятиях общественного питания;

развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

#### **1.3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

#### **1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в форме учебных занятий на производстве по 6 часов.

#### **1.5. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – 72 часа;

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими и профессиональными компетенциями

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 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 языке

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,</p>
-------------------------	---

	<p>хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы час	Объем образовательной программы, час
			Занятия во взаимодействии с мастером производственного обучения, преподавателем, час.
			Производственная практика
ПК 4.1-4.5 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	36	<b>72</b>
ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	36	
ПК 4.1. - ПК 4.5.	Производственная практика	<b>72</b>	
<b>Всего:</b>		<b>72</b>	

## 2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля на производственную практику (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Количество часов
<b>Раздел 1: Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	
Оценка качества продуктов органолептическим способом. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента(компоты, кисели, смузи)	6
Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента(чай, кофе, какао, шоколад)	6
Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления десертов разнообразного ассортимента(желе, муссы, самбуки)	6
Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления десертов разнообразного ассортимента(желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки)	6
Подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления десертов разнообразного ассортимента(приготовление сливочного пломбира, сорбета)	6
<b>Раздел 2: Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>	
Приготовление и оформление холодных сладких блюд(желе, мусс, самбук). Оценка качества готовых блюд	6
Приготовление и оформление холодных сладких блюд(желе, мусс, самбук). Оценка качества готовых блюд	6
Приготовление и оформление горячих сладких блюд(суфле, пудинг). Оценка качества готовых блюд	6
Приготовление и оформление холодных десертов(блинчики, роллы). Оценка качества готовых блюд	6
Приготовление и оформление горячих десертов. Оценка качества готовых блюд	6
Приготовление и оформление блюд из яблок (яблочный крамбл, шарлотка, штрудель). Оценка качества готовых блюд	6
Дифференцированный зачет	
<b>Всего</b>	<b>72 час</b>

### Условия реализации производственной практики

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:

ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»	ИП Шилов кафе «Дом кофемана» Сухой Лог.	ГАСТРОПАБ «В Гостях у Шефа» Сухой Лог.
<b>Оборудование</b>	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь и жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирочно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилкисоловые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная универсальная машина		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)

		или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УKM (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный
		Термометр со шупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

### 3. Общие требования к организации производственной практики

Занятия по производственной практике проводятся в организациях и учреждениях на договорной основе.

Производственная практика организуется концентрированно после освоения всех профессиональных модулей в соответствии с программой производственной практики.

#### 3.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Реализация программы модуля по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 4.1. Информационное обеспечение реализации программы

## Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### Основные источники:

1. Кусова И.У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2025.-178 с. - SBN: 978-5-16-018151-6. ISBN-онлайн: 978-5-16-111150-5
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
3. Медведь Т.И. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебное пособие для спо\ (Издательство: Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М\; электронно-библиотечная система Znanium, 2024.-203с. - SBN: 978-5-16-017889-9. ISBN-онлайн: 978-5-16-110901-4

### 3.1.1. Основные электронные издания

1. Афанасенко О. Я. Товароведение продовольственных товаров: Сборник тестов: Издательство: Республиканский институт профессионального образования\; электронно-библиотечная система Znanium, 2021.-132с. - SBN: 978-985-503-575-
2. Васюкова Л.П. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2024 – 469 1. ISBN: 978-5-16-017316-0
4. Добычина А. В. Охрана труда для повара кондитера: учебное пособие для спо /Добычина А. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2023.-129с. - ISBN:978-5-16-017535-5.
5. Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2013.- 680 с., 2013 год.
6. Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо/ издательство: НИЦ ИНФРА-М: электронно-библиотечная система Znanium, 2022 – 176с. ISBN: 978-5-16-014604-1
7. Джум Т. А. Санитария и гигиена питания: учебник: издательство магистр: электронно-библиотечная система Znanium 2025-544с. ISBN: 978-5-9776-0475-8
8. Ермош Л. Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания: монография \ Фонд издательства Сибирский федеральный университет: электронно-библиотечная система Znanium 2013-186с. SBN: 978-5-7638-2804-7
9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организацией питания.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
10. Кусова И. У. Организация процессов приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции учебное пособие для спо\ Фонд издательства НИЦ ИНФРА-М : электронно-библиотечная система Znanium 2025-178с. ISBN: 978-5-16-018151-6 ISBN-онлайн: 978-5-16-111150.
11. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) -М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
12. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания

учебное пособие для спо\ Издательский Дом ФОРУМ: электронно-библиотечная система Znanium 2024-176с ISBN: 978-5-8199-0858-7

ISBN-онлайн: 978-5-16-107230-1

### **3.1.2. Дополнительные источники**

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
  3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
  4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с
  5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
  6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
  7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
  8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
  9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара»  
Периодические издания  
Журнал «Школа кулинара» Периодические издания.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 4.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике (фиксируется в дневнике).</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Оценка по дифференцированному зачету выставляется на основании оценки выполнения всех</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>		<p><i>видов работ(ПК, ОК), предусмотренных программой, фиксируется в дневнике и аттестационном листе</i></p>
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, 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;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 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); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> <li>–</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> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <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><i>производственной практике (фиксируется в дневнике).</i></p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <p><i>Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Оценка по дифференцированному зачету выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ(ПК, ОК), предусмотренных программой, фиксируется в дневнике и аттестационном листе</i></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> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<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>	
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<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>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	

общечеловеческих ценностей		
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– –	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– – –	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы