

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»

Рег. №

«Утверждаю»
Заместитель директора
по учебной работе
_____ О.Г. Сердюкова
30 августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
III. 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 среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик:

Кабанова В.В., мастер производственного обучения

Согласовано:

ИП Стадник Т.А. _____ Т.А. Стадник

Педагог - библиотекарь _____ В.О. Абдурафеева

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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 рассмотрена и одобрена на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 1 от «29» августа 2023 года

Председатель цикловой комиссии _____ Т.В. Ситник

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	20

**1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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**

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм», 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

1.2 Место производственной практики по профессиональному модулю 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 в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю 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 может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

1.3 Цели и задачи производственной практики

Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю 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 направлено на достижение следующих целей:

- углубление и совершенствование обучающимися первоначального профессионального практического опыта в рамках профессионального модуля 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;

- развитие исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к специалистам;

- формирование общих и профессиональных компетенций;

- адаптация обучающихся к реальным условиям производства и создание возможностей для будущего трудоустройства в предприятиях общественного питания

В основу практического обучения положены следующие направления:

- сочетание практического обучения с теоретической подготовкой обучающихся;
- использование в обучении достижений науки и техники, передовой организации труда, методов работы с современными средствами производства

В программу включено содержание, направленное на формирование у студентов компетенций, необходимых для качественного освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования с получением профессионального образования; программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (ППКРС, ППССЗ).

1.4 Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю 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 обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур 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;
- расчёта массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- приготовления отделочных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов

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;
- проводить расчёты по формулам;
- 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;
- проводить расчёты по формулам;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; холодных и горячих напитков сложного ассортимента;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- проводить приготовления сложных холодных и горячих десертов для региональных кухонь Республики Крым;
- проводить приготовления сложных холодных и горячих десертов с учетом стандартов Профессионалы по компетенции «Поварское дело»;

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;
- ассортимент, товароведную характеристику сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;
- инновационные виды технологического оборудования для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- особенности приготовления сложных холодных и горячих десертов для региональных кухонь Республики Крым;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю 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 обучающийся должен: обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции:**

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

В результате освоения программы производственной практики по профессиональному модулю 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 обучающийся должен: обучающийся должен освоить

общие компетенции:

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, применять стандарты антикоррупционного поведения

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

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринима-

тельскую деятельность в профессиональной сфере

В рамках реализации программы воспитания ГБ ПОУ РК «ФПТ» на производственной практике по профессиональному модулю **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** реализуются следующие личностные результаты (ЛР):

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.

ЛР 16 Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития Республики Крым, готовый работать на их достижение.

ЛР 17 Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.

ЛР 19 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.

ЛР 20 Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.

ЛР 21 Активно применяющий полученные знания на практике.

ЛР 22 Содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

ЛР 23 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

ЛР 24 Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля

1.5 Особенности организации обучения по производственной практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Перечень учебно- методического обеспечения для обучающихся по дисциплине (МДК).

Учебно- методические материалы для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

С нарушением слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;

С нарушением зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;

С нарушением опорно-двигательного аппарата:

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

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

1.6 База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей, связанных с профессиональной деятельностью.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

1.7 Организация практики

Для проведения производственной практики в техникуме разработана следующая

документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики;
- приказ о распределении студентов на практику.

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана;
- 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, в том числе отраслевыми.

Обучающиеся при прохождении производственной практики обязаны:

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

1.8 Контроль работы обучающихся и отчётность

По итогам производственной практики обучающиеся представляют заполненный дневник по практике с выполненным планом производственной практики и аттестационный лист от руководителя практики.

Текущий контроль прохождения практики осуществляется путем контроля за выполнением обучающимися тематического плана производственной практики.

Аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

1.9 Количество часов на освоение программы производственной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля, раздела	Кол-во часов	Наименования тем производственной практики	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, экскурсии, состав выполнения работ	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1-4.6 ОК 01-06,09-11 ЛР:1,2,3,4,9,10,11,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24	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	72			

	и форм обслуживания				
ПК 4.1. ОК.01 - ОК.06 ОК.09 - ОК.11 ЛР:1,2,3,4,9 ,10,11,12,13 ,14,15,16,17 ,18,19,20,21 ,22,23	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Тема 1.1. Классификация и ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала, виды работ	18
			Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- прибытие на базу прохождения практики, прохождение инструктажа по ТБ, знакомство с руководством, требованиями со стороны администрации, распределение по рабочим местам; - организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;	6
			Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда); - проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6

ПК 4.1-4.3, ПК 4.6 ОК 01- 06,09-11 ЛР:1,2,3,4,9 ,10,11,13,14 ,15,16,17,18 ,19,20,21,22 ,23,24	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (торта из замороженного мусса, панна коты, крема, чизкейка, бланманже)	Содержание учебного материала, виды работ	36
			Тема 2.2 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (крем- брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, тирамису)	- выполнение задания (заказа) по пригото- влению холодных и горячих десертов в соот- ветствии заданием (заказом) производствен- ной программой кухни ресторана;	6
			Тема 2.3 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента (террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита) Тема 2.4 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни)	- подготовка к реализации (презентации) го- товых холодных и горячих десертов (порци- онирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горя- чих десертов для подачи с учетом соблюде- ния выхода порций, рационального исполь- зования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упа- ковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования;	6
			Тема 2.5 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью) Тема 2.6 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	- организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом со- блюдения требований по безопасности про- дукции, обеспечения требуемой температу- ры отпуски; - подготовка готовой продукции, полуфаб- рикатов высокой степени готовности к хра- нению (охлаждение и замораживание гото- вой продукции с учетом обеспечения ее без- опасности), организация хранения; - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности,	6

				<p>до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.);</p> <p>- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	6
<p>ПК 4.1, ПК 4.4 - ПК 4.6 ОК 01-06, 09-11 ЛР:1,2,3,4,9,10,11,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23,24</p>	<p>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши) Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента (ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас) Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента (чай и кофе горячие, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар)</p>	<p>Содержание учебного материала, виды работ</p>	18	
			<p>- выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <p>- подготовка к реализации (презентации) готовых напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</p>	6	

				<ul style="list-style-type: none"> - организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска; - подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения; - самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.); - консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	6
	ВСЕГО часов	72			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключенных между предприятием и техникумом.

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современным технологическим оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

3.2 Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится как итоговая (концентрированная) практика по завершению модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках освоения данного модуля является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров производственного обучения техникума и специалистов предприятия-базы практики.

На последнем этапе производственной практики предусматривается сдача квалификационного экзамена по освоению модуля и выставляется итоговая оценка. Квалификационный экзамен предусматривает выполнение комплексного практического задания по приготовлению сложных холодных и горячих десертов. Комплексное практическое задание выполняется каждым обучающимся самостоятельно.

3.3 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость современными аппаратно-программными средствами;
- оснащённость современным технологическим оборудованием.

3.4 Информационное обеспечение производственной практики.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
4. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

6. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

7. ГОСТ Р 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

9. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

10. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

12. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

13. Национальный стандарт РФ ГОСТ 31986 – 2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

14. ГОСТ Р 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

15. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

17. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

18. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

Учебные пособия и учебники

19. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2020.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>. — ЭБС «IPRbooks»

20. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания.: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н.В. Бураковская, О. В. Автухова. — М.: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Серия: Профессиональное образование).

21. Технология производства мучных, хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания: учебно-методическое пособие / Е. С. Бычкова, А. Н. Сапожников, И. В. Мацейчик [и др.]. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-7782-3437-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91460.html>

Дополнительная литература

1. Периодические издания: «Рестораторъ», «Гастрономъ».

Интернет –ресурсы; сайты

1. <http://www.iprbookshop.ru/> (Электронно – библиотечная система);

2. <https://www.biblio-online.ru/about/> (Электронно – библиотечная система Юрайт);
3. <http://foodis.ru/> (общепит:информационный сайт);
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/6/mc/discipline%20SPO/mi/6.260502/p/page.html>(информационно - образовательный ресурс);
5. <http://www.pitportal.ru/> (информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России);
6. <http://www.creative-chef.ru/3> (Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф");
7. <http://supercool.ru> (Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов);
8. <http://x-food.ru> (Тайны кулинарии);
9. <http://www.povarenok.ru> (кулинарная социальная сеть)
10. <http://www.frio.ru> и другие (Федерация рестораторов и отельеров)

3.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты - преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем, мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися практических работ на предприятии, сдачи отчета, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результатом освоения производственной практики по профессиональному модулю является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Основой такой готовности является сформированность у обучающихся всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ППССЗ в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Предмет(ы) оценивания	Объект(ы) оценивания	Показатели и критерии оценки
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	Рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– 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);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;– соответствие распределения заданий между

		<p>подчиненными их квалификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных десертов действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудова-

		<p>нием, специализированным оборудованием для приготовления холодных десертов, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – 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; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных десертов, взаимозаменяемости
--	--	--

		<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных десертов требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных десертов при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных десертов для отпуска на вынос
<p>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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих десертов действующим нормам;

		<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность процесса приготовления горячих десертов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления горячих десертов, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – 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, по-
--	--	--

		<p>суды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих десертов требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих десертов, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых горячих десертов требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих десертов при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих десертов для отпуска на вынос</p>
--	--	--

<p>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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных напитков, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – 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
---	---	--

		<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных напитков, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных напитков требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 современности
--	--	---

		<p>менным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных напитков для отпуска на вынос
<p>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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячих напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления горячих напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления горячих напитков, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламен-

		<p>там;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы горячих напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячих напитков, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых горячих напитков требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
--	--	--

		<p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых горячих напитков для отпуска на вынос
<p>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</p>	<p>Разработка, адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность, правильность ведения расчетов, оформ-

		<p>ления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для вы-</p>	<p>Информация, необходимая для выполнения задач профессиональной дея-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходи-

полнения задач профессиональной деятельности	тельности	<p>мого для выполнения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; <p>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Работа в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; <p>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устная и письменная коммуникация	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Гражданско-патриотическая позиция	понимание значимости своей профессии
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Профессиональная документация на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – 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
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Финансовая грамотность, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	<p>точность определения сущности предпринимательства, его видов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания значения малого бизнеса для экономики страны – точность определения мер господдержки малому бизнесу, – точность определения видов предпринимательских рисков и методов их минимизации – демонстрация знаний финансовой грамотности