

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АЗОВСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04 ПО ВПД ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Одобрена
на заседании методической
комиссии профессий
технического профиля
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г.
Председатель МК Медвед Н.М. Калач

Утверждаю
Зам. директора по УПР
Л.П.Мирошниченко
« 31 » 08 2020г.

Рабочая программа производственной практики ПП.04 по ВПД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «АККАТТ»

Разработчики:

Калач Н.М. – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «АККАТТ»

Согласовано

Директор ООО «Кристальный Вал» О.В. Коуратская

Директор ООО «СОХО» Гурловский О.В.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа производственной практики по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г., зарегистрированный №44898, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

Иметь практический опыт:

- Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- Ведении расчетов с потребителями

Уметь:

- 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;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики: 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование профессиональных компетенций |
|--------|--|
| 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 |
| | Наименование общих компетенций |
| 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. |

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета

3. Структура и содержание производственной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| | | Виды производственных работ на практике | |
|---|---|--|---|
| № п/п | Наименование раздела, темы | Всего часов | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| 1 | Знакомство с базовым предприятием общественного питания | 6 | Ознакомление обучающихся со структурой предприятия, производственными цехами, нормативными документами. Инструктаж по технике безопасности на предприятии общественного питания. Знакомство с поварами-наставниками. |
| 2 | Приготовление фруктово-ягодного салата | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления фруктово-ягодного салата. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление фруктово-ягодного салата по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 3 | Приготовление фруктово-ягодного десерта | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления фруктово-ягодного десерта. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление фруктово-ягодного десерта по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 4 | Приготовление фруктово-ягодного желе | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления фруктово-ягодного желе. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья и приготовление фруктово-ягодного желе по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 5 | Приготовление фруктово-ягодного многослойного желе | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления фруктово-ягодного многослойного желе. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление фруктово-ягодного многослойного желе по заданию повара-наставника. |

| | | | |
|----|--|---|---|
| | | | Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 6 | Приготовление крема ванильного из сметаны. | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления крема ванильного из сметаны. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление крема ванильного из сметаны по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 7 | Приготовление фруктово-ягодного мусса | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления фруктово-ягодного мусса. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление фруктово-ягодного мусса по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 8 | Приготовление яблочного мусса | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления яблочного мусса. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление яблочного мусса по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 9 | Приготовление самбука | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления самбука. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья и приготовление самбука по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 10 | Приготовление горячего сладкого блюда из фруктов | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления горячего сладкого блюда из фруктов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление горячего сладкого блюда из фруктов по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 11 | Приготовление горячего сладкого блюда из фруктов | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления горячего сладкого блюда из фруктов. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление горячего сладкого блюда из фруктов по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 12 | Приготовление горячего сладкого блюда из тыквы | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления горячего сладкого блюда из тыквы. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценка качества сырья. Обработка сырья и приготовление горячего сладкого блюда из тыквы по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 13 | Приготовление запеканки с | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления запеканки с фруктами. Выбор технологического |

| | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|
| | фруктами | | оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление запеканки с фруктами по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 14 | Приготовление запеканки с ягодами | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления запеканки с ягодами. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление запеканки с ягодами по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 15 | Приготовление десерта из чернослива | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления десерта из чернослива. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление десерта из чернослива по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 16 | Приготовление пудинга | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления пудинга. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление пудинга по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 17 | Приготовление пудинга | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления пудинга. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление пудинга по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 18 | Приготовление пудинга | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления пудинга. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление пудинга по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 19 | Приготовление гренок с фруктами | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления гренок с фруктами. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление гренок с фруктами по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих напитков разнообразного ассортимента | | | |
| 20 | Приготовление горячих напитков | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления горячих напитков. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление горячих напитков по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |

| | | | |
|--|---------------------------------|------------|---|
| 21 | Приготовление горячих напитков | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления горячих напитков. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление горячих напитков по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных напитков разнообразного ассортимента | | | |
| 22 | Приготовление холодных напитков | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления холодных напитков. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных напитков по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 23 | Приготовление холодных напитков | 6 | Подготовка рабочего места для приготовления холодных напитков. Выбор технологического оборудования, инвентаря, посуды. Оценивание качества сырья. Обработка сырья и приготовление холодных напитков по заданию повара-наставника. Оформление и подача, бракераж. Уборка рабочего места. |
| 24 | Дифференцированный зачёт | 6 | Составление отчета по производственной практике базового предприятия. Представление документов, заполненных бланков. |
| | ВСЕГО: | 144 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в форме практических занятий

Место и время проведения практики

Производственная практика осуществляется в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Азова и Ростовской области.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Диспенсер для подогрева тарелок;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Лампа для карамели;

Аппарат для темперирования шоколада;

Сифон;

Газовая горелка (для карамелизации);

Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

- Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2017. - 374 с. – 1 экз.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2018. – 412 с. - URL: www.biblio-online.ru. – 1 экз.
- Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья/ М.В Володина, Т.А. Сопачева. – М.: Академия, 2017 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2018. - 191 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2017. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2017. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2018. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2018. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2018. – 176 с. – 1 экз.
- Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар»: в четырех частях. /В. П. Андросов, Т.В Пыжова, Л. В Овчинникова Часть 1: механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2018. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2017. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы производственной практики, имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях общественного питания. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по профессии рабочего на 1-2 разряда выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, предусмотренным ФГОС по профессии, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Контроль и оценка результатов вида профессиональной деятельности

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
|---|--|---|
| <p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - 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); - 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; | <p>Методы оценки</p> <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p> |

| | |
|---|--|
| <p>- Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p> |
| <p>- Приготовление, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</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; - 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); - Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - Правильное, оптимальное, адекватное задание планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - Соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - разделное 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) дегазация 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;</p> |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | |

| | | |
|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - 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 - Эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос | |
| <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по</p> | <p>Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>Оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>Адекватность определения потребности в информации;</p> <p>Эффективность поиска;</p> <p>Адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>Разработка детального плана действий;</p> <p>Правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> | <p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | производственной практике |
| ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | <p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p> |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p> |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <p>Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>Оптимальность планирования профессиональной деятельности</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; Толерантность поведения в рабочем коллективе | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике |
| ОК 06. Проявлять патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Понимание значимости своей профессии | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по производственной практике |
| ОК 07. 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 | Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной |

| | |
|--|--|
| | <p>практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p> |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p> |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация защиты отчетов по производственной практике</p> |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 575513511485277002546729800540994211588910956543

Владелец Романченко Дмитрий Владимирович

Действителен с 27.12.2022 по 27.12.2023