

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.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 № /от 28 августа 2020 г.
Председатель МК МММ Н.М. Калач

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

Рабочая программа учебной практики УП.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 «Крепостной Вал» А.Ф. Кондратьева

Директор ООО «СОХО» Бурякова Юлия 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Программа учебной 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 учебной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики (производственного обучения) 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 учебная практика (производственное обучение): 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) 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 учебной практики Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной практики	Всего часов	Виды учебных работ на практике
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	78	
1	Приготовление желе.	6	Отработка практических навыков приготовления желе. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление отвара, сиропа, ягодного сока. Доведение до готовности. Охлаждение. Бракераж готового желе. Оформление и подача
2	Приготовление мусса, самбука.	6	Отработка практических навыков приготовления мусса яблочного, самбука абрикосового. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Приготовление мусса, самбука. Охлаждение. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
3	Приготовление горячего сладкого блюда: «Яблоки в тесте жареные».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Яблоки в тесте жареные». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
4	Приготовление горячего сладкого блюда: «Пудинг сухарный».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Пудинг сухарный». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
5	Приготовление горячего сладкого блюда: «Запеканка с вишнями».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Запеканка с вишнями». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
6	Приготовление горячего	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Пшеница

	сладкого блюда: «Пшениная каша с тыквой и сухофруктами».		каша с тыквой и сухофруктами». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
7	Приготовление горячего сладкого блюда: «Рисовая запеканка с малиной».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Рисовая запеканка с малиной». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
8	Приготовление горячего сладкого блюда: «Омлет с вареньем».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Омлет с вареньем». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
9	Приготовление горячего сладкого блюда: «Каша манная (гурьевская)».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Каша манная (гурьевская)». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
10	Приготовление горячего сладкого блюда: «Шарлотка с яблоками».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Шарлотка с яблоками». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
11	Приготовление горячего сладкого блюда: «Пудинг рисовый».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Пудинг рисовый». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
12	Приготовление горячего сладкого блюда: «Крутоны с фруктами».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Крутоны с фруктами». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
13	Приготовление холодного сладкого блюда: «Творожный крем».	6	Отработка практических навыков приготовления горячего сладкого блюда: «Творожный крем». Соблюдение безопасных условий труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка продуктов. Приготовление блюда. Бракераж готового блюда. Оформление и подача.
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	18	

	презентации горячих напитков разнообразного ассортимента		
14	Приготовление чая.	6	Отработка практических навыков приготовления чая. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Знакомление с нормами закладки, правилами заварки и подачи чая. Качественная оценка. Оформление и подача.
15	Приготовление кофе с молоком, кофе черного.	6	Отработка практических навыков приготовления кофе с молоком, кофе черного. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Знакомление с нормами закладки. Варка кофе с молоком, кофе черного. Качественная оценка. Оформление и подача.
16	Приготовление какао.	6	Отработка практических навыков приготовления какао. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Знакомление с нормами закладки. Варка какао, качественная оценка. Оформление и подача.
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных напитков разнообразного ассортимента	6	
17	Приготовление компота из свежих плодов и ягод.	6	Отработка практических навыков приготовления компотов из свежих плодов и ягод. Соблюдение правил охраны труда. Организация рабочего места. Подбор оборудования, инвентаря, посуды. Подготовка свежих плодов и ягод. Приготовление сиропов. Приготовление компота. Подача компота. Качественная оценка.
18	Дифференцированный зачёт	6	Проверочная работа
	ВСЕГО	108 час.	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики (производственного обучения) предполагает наличие

Лаборатории **Учебная кухня ресторана.**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь:

Кастрюли (3л, 2л, 1,5л)

Сотейники

Сковороды

Гриль-сковороды

Наборы разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая

Подставки для разделочных досок

Мерные стаканы (1л)

Венчики металлические

Миски из нержавеющей стали (1л, 2л, 3л)

Сито

Лопатки (металлические или силиконовые)

Половники (0,25л)

Шумовки

Щипцы кулинарные универсальные

Щипцы кулинарные для пасты

Гастроёмкости (30*40см, 3л)

Набор ножей «поварская тройка»

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Набор посуды для сервировки стола

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, 2015. – 1 экз.
- Максимов, А. С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.
- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 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, 2016. – 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, 2015 – 190 с. – 1 экз.
- Козлова С. Н. Кулинарная характеристика блюд /С. Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. – М.: Академия, 2013. – 1 экз.
- Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции / И. П. Самородова. - М: Академия, 2015. - 191 с. – 1 экз.

- Технология приготовления пищи: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с. – 1 экз.
- Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для начального профессионального образования. – М: Академия, 2013. – 400 с. – 1 экз.
- Качурина, Т. А. Кулинария / Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. – 1 экз.

Дополнительные источники

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с. - 1 экз.
- Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень: ТОГИРРО, 2014. – 58 с. – 1 экз.
- Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие: практикум. – М.: Академия, 2014. – 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, 2014. – 1 экз.
- Дубровская Н.И. Кулинария. Лабораторный практикум. – М.: Академия. – 2015. – 1 экз.

4.3. Кадровое обеспечение учебной практики (производственного обучения)

Мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися программы учебной практики (производственного обучения), имеют среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю профессии и имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики (производственного обучения) 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 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"> - 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, 	<p>Методы оценки</p> <p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - Точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<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>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 заданию 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; 	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения проверочной работы на дифференцированном зачете</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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) дегаустация 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 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 <p>(общее визуальное впечатление:</p>
--	---

	<p>цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и</p>	<p>Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; Точность, адекватность применения современной научной</p>	<p>Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе</p>

личностное развитие	профессиональной терминологии	выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; Оптимальность планирования профессиональной деятельности	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной 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 учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике
ОК 06. Проявлять патристическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии	Текущий контроль: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной 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 учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике
ОК 09 Использовать информационные	Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной	Текущий контроль: Экспертное наблюдение

технологии в профессиональной деятельности	деятельности	и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике; Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p>Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Текущий контроль;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация защита отчетов по учебной 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