

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Хавас»
К.Г. Долгов
08.06.2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»
Минобразования Чувашии
Р.А. Шуканов.
приказ от 08.06.2023 г. № 309



**ПРОГРАММА
производственной практики ПП.04**

ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2023 г.

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код наименования специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от 08.06.2023 г № 10

Председатель ЦК Бойкова / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Захарова Р.В. - преподаватель
специалист

Эксперты:

Внутренняя экспертиза Бойкова Бойкова Е.А. , методист

Внешняя экспертиза Соколова Соколова Н.Л., заместитель

директора по УПР Чебоксарский
кооперативный техникум
Чувашпотребсоюза

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности ВД 4 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовки 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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

	<p>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;</p>
Знать	<p>- 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</p>

Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 4.1.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	<p>посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
ПК 4.2.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов

– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Умения:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске

	<p>продукции на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
- жарить фрукты основным способом и на гриле;
- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

	<ul style="list-style-type: none"> – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки;

- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков;
- определять степень готовности напитков;
- доводить их до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
- соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
- проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных напитков;
- хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков

Знания:

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
- органолептические способы определения готовности;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
- техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
- требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
- правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;

	<ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.5.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – заваривать чай; – варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; – готовить кофе на песке; – обжаривать зерна кофе; – варить какао, горячий шоколад; – готовить горячие алкогольные напитки; – подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих напитков; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков

	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
--	--

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты</p>

	поиска
	Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
	Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
	Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной

практики:

объем образовательной программы 108 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы, всего часов
1	2	3
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- 07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов	84
ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01- 07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление и оформление напитков	22
Дифференцированный зачёт		2
ВСЕГО:		108

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ.04)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ. 04.)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1 Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов</p>		84	
<p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Ознакомление с предприятием, техническим оснащением, организацией рабочего места. Охраной труда на ПОП. Значение соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов). Нормативно – техническая документация на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержание, правила пользования. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов, блюд и изделий. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>	6	3
<p>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного</p>	<p>2 Технологическое оборудование. Работа на технологическом оборудовании при приготовлении и оформлении холодных, горячих сладких блюд и десертов. Ознакомление с видами,</p>	6	3

использования		<p>назначением оборудования, используемого для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение, классификация, устройство, принцип действия, правилами эксплуатации, техника безопасности по инструкции. Проверка технологического оборудования. Подготовка к работе. Эксплуатация машин с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Кофемашин. Кофеварка. Кофемолка. – Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки. – Соковыжималки. – Фризер. Гранитор. – Льдогенератор. 		
<p>Тема 1.2. Приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Содержание:</p> <p>3</p>	<p>Приготовление и оформление простых холодных сладких и железированных блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовления простых сладких железированных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Фрукты на шпажках с йогуртом - Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов - Желе из молока - Многослойное желе <p>Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация и хранение до момента использования. Выбор, подготовка ароматических и красящих веществ с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в</p>	6	3

	<p>процессе приготовления пищи. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбор, подготовка и использование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов ароматических и красящих веществ с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Поддерживание температуры подачи холодных сладких блюд, десертов на раздаче. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
4	<p>Приготовление замороженных сладких блюд, компотов.</p> <p>Организация и приготовление замороженных сладких блюд, компотов:</p> <p>Мороженое с использованием сухого льда</p> <p>- Компот из сушеных фруктов</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	3

		<p>Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей.</p> <p>Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
5	<p>Приготовление замороженных сладких блюд, компотов, соусов.</p> <p>Организация и приготовление соусов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Малиновый соус (вишневый, земляничный) - Клюквенный соус - Абрикосовый соус - Яблочный соус <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соусов. Определение степени готовности соусов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление соусов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода соусов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Расчёт стоимости соусов. Ведение учета реализованных соусов. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в</p>	6	3	

		выборе соусов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.		
6	Приготовление ягодных муссов, самбуков. Приготовление ягодных муссов, самбуков. - Мусс яблочный - Самбук из йогурта и творожной массы Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектации). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.	6	3	
7	Приготовление кремов. Приготовление кремов. - Крем йогуртовый - Крем ванильный Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов,	6	3	

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей.</p> <p>Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
8	<p>Приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кисель овсяной - Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства - Парфе из сухой смеси промышленного приготовления <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи.</p> <p>Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машина при оформлении платежей.</p> <p>Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных</p>	6	3

		платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.		
Тема 1.3. Приготовление горячих сладких блюд, десертов	Содержание:			
	9	<p>Приготовление отварных горячих сладких блюд с различными видами готового теста.</p> <p>Приготовление отварных горячих сладких блюд с различными видами готового теста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Рулет фило с фруктами и ягодами - Фрукты, сваренные в сиропе - Снежок в горячем сливочном соусе <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд, десертов. Определение степени готовности сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей.</p> <p>Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд, десертов. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>	6	3
	10	<p>Приготовление жареных сладких блюд.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд жареных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Десерты фламбе - Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение</p>	6	3

	<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд, десертов. Определение степени готовности сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
11	<p>Приготовление жареных сладких блюд.</p> <p>Приготовление жареных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оладьи с изюмом - Оладьи с яблоками - Омлеты сладкие <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд, десертов. Определение степени готовности сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных</p>	6	3

	<p>сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей.</p> <p>Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
12	<p>Приготовление запеченных сладких блюд.</p> <p>Приготовление запеченных сладких блюд.</p> <p>Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе).</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд, десертов. Определение степени готовности сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей.</p> <p>Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>	6	3
13	<p>Приготовление запеченных сладких блюд.</p> <p>Приготовление запеченных сладких блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пудинг сухарный - Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская) - Шарлотка с яблоками <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд,</p>	6	3

		<p>десертов. Определение степени готовности сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей.</p> <p>Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
14	<p>Приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <p>Приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо) - Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо) - Фондан из сухой смеси промышленного приготовления <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных горячих сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых горячих сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования</p>	6	3	

		<p>Расчёт стоимости горячих сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей.</p> <p>Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.-</p>		
Раздел 2. Приготовление и оформление напитков			22	
Тема 2.1. Приготовление холодных напитков	Содержание:			
	15	<p>Приготовление холодных напитков.</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков. Определение степени готовности холодных напитков. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода холодных напитков при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных напитков с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных напитков. Ведение учета реализованных холодных сладких напитков</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей.</p> <p>Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>	6	3
	16	<p>Приготовление холодных напитков с использованием региональных продуктов.</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков. Определение степени готовности холодных напитков. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований</p>	6	3

		<p>в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода холодных напитков при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных напитков с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости холодных напитков. Ведение учета реализованных холодных напитков.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление горячих напитков</p>	17	<p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков. Определение степени готовности горячих напитков. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода горячих напитков при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных горячих напитков с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых горячих напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимость горячих напитков. Ведение учета реализованных горячих напитков.</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>	6	3
	18	<p>Приготовление горячих напитков на основе кофе.</p> <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение</p>	4	3

	<p>температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих напитков на основе кофе. Определение степени готовности напитков. Доведение до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода горячих напитков на основе кофе при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных напитков с учетом требований по безопасности, с соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>Расчёт стоимости. Ведение учета реализованных напитков</p> <p>Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Приём оплаты наличными деньгами; приём и оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам. Поддержка визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
Дифференцированный зачет		2	3
Всего:		<i>108</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с. – Текст : непосредственный.

3.2.2. Нормативная литература:

Харченко, Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст : непосредственный.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ,

форм, 2014. – III, 11 с.

ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

3.2.3.Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом
"Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 04	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическая оценка ОК ПК

*Результаты усвоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1	<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, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>- оценка защиты отчета по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</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, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике;</p> <p>- оценка защиты отчета по производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</p>

	<p>адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</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 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 	
--	--	--

	<p>готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	
ОК 01	<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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий на производственной практике;</p> <p>- оценка защиты отчетов по производственной практике</p>

	каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>
ОК. 02	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;	
ОК.03	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09	адекватность, применения средств информатизации и	

	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	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	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида

<p>ЛР 4</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	<p>Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы</p>
<p>ЛР 7</p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
<p>ЛР 11</p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

ПЕРЕЧЕНЬ

ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ

Горячие блюда и десерты

1. Рулет фило с фруктами и ягодами
2. Фрукты, сваренные в вине
3. Снежок в горячем сливочном соусе
4. Десерты фламбе
5. Суфле (ванильное, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадное-ореховое на манной крупе)
6. Фондан из сухой смеси промышленного приготовления
7. Блинчики с творожным, яблочным фаршем, джемом, повидлом или вареньем
8. Оладьи с изюмом
9. Оладьи с яблоками
10. Омлеты сладкие
11. Пудинг сухарный
12. Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская)
13. Шарлотка с яблоками
14. Яблочное пюре с кислым молоком (чувашское национальное блюдо)
15. Орехи сладкие (чувашское национальное блюдо)

Холодные блюда и десерты

1. Мусс яблочный (на манной крупе)
2. Самбук из йогурта и творожной массы
3. Крем йогуртовый
4. Крем ванильный
5. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
6. Желе из молока
7. Многослойное желе
8. Фрукты на шпажках с йогуртом
9. Мороженое с использованием сухого льда
10. Компот из сушеных фруктов
11. Парфе из сухой смеси промышленного приготовления
12. Кисель из сухого полуфабриката промышленного производства
13. Клюквенный соус
14. Абрикосовый соус
15. Яблочный соус
16. Малиновый соус (вишневый, земляничный)
17. Кисель овсяной (чувашское национальное блюдо)

Напитки

1. Сбитень
2. Хлебный квас из ржаного хлеба
3. Хлебный квас из готового полуфабриката промышленного производства
4. Фруктовый квас
5. Петровский напиток
6. Холодный лимонный (апельсиновый) чай
7. Горячий лимонный (малиновый) чай

8. Кофе по-восточному
9. Кофе натуральный, сваренный на песке
10. Кофе натуральный, сваренный на кофемашине
11. Кофейный напиток
12. Капучино
13. Латте
14. Какао с молоком
15. Горячий шоколад
16. Горячий пунш с пряностями
17. Пунш с молоком
18. Глинтвейн
19. Напиток клюквенный «Золотая осень» (чувашский национальный напиток)
18. Напиток из шиповника (чувашский национальный напиток)
19. Чувашское пиво (чувашский национальный напиток)
20. Пиво из солодового экстракта (чувашский национальный напиток)
21. Легкий хмелевой мед (чувашский национальный напиток)
22. Мед «Вишняк» (чувашский национальный напиток)
23. Медовое вино (чувашский национальный напиток)
24. Березовое вино (чувашский национальный напиток)