

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

43.01.09 Повар, кондитер

9 кл.

2021 г

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 учебной практики

В результате изучения программы учебной 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 (ОК) и личностных результатов (ЛР)
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 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 языках.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий

	ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 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 (ВД) и профессиональных компетенций (ПК)
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы учебной 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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - принципы и приемы презентации блюд и кулинарных изделий потребителям - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	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	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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной
подбор, подготовка к работе, проверка технологического	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в	требования к личной

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 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</p>	<p>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; виды, назначение</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 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</p>
<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>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</p>	<p>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; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

Спецификация

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
приготовление холодных сладких блюд, десертов	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- готовить сладкие соусы;</p>	<p>методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>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;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд,</p>

	<p>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</p>	<p>десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Спецификация

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>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</p>	<p>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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>механическим способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>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</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на</p>

	<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>разрешать проблемы в</p>	<p>ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный</p>

	рамках своей компетенции	запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	--------------------------	---

Спецификация

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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	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;
приготовление холодных напитков	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;	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

	<ul style="list-style-type: none"> - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем 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 	<p>качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
<p>Хранение, отпуск холодных напитков</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>

	<p>холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на</p>	<p>ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

	иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	--

Спецификация

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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	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;
приготовление горячих напитков	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;	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,

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
Хранение, отпуск горячих напитков	<p>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</p>	<p>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 маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными</p>	<p>ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p>

	<p>деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	<p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>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;</p> <p>реализовать составленный план;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>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;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

	оформлять результаты поиска	
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	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	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

	простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы, всего часов
1	2	3
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01- 07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов	78
ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01- 07, 09,10 ЛР 2,3,4,7,9,11	Раздел 2. Приготовление и оформление напитков	28
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		108

3.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 04

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля (ПМ. 04.)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p align="center">Раздел 1</p> <p align="center">Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов</p>		78	
<p align="center">Тема 1.1.</p> <p align="center">Организация и техническое оснащение рабочего места.</p> <p align="center">Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Ознакомление со значением соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов), нормативно – технической документацией на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержанием, правилами пользования. Ознакомление со сборником рецептов 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. 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 align="center">Тема 1.2.</p> <p align="center">Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</p>	<p>Содержание :</p> <p>2 Технологическое оборудование. Ознакомление с видами, 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. – Кофемашин. Кофеварка. Кофемолка. – Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки. – Соковыжималки.</p>	6	3

		– Фризер. Гранитор. – Льдогенератор.		
Тема 1.3. Приготовление холодных сладких блюд, десертов	Содержание:		6	3
	3	<p>Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление простых холодных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Фрукты натуральные - Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками - Лимон с сахаром <p>Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения 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. Владение техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в 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, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервирование и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов с 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, соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей.</p>		

	Оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам.		
4	<p>Приготовление и оформление простых железированных блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление простых холодных сладких и железированных блюд.</p> <p>- Желе из плодов и ягод свежих</p> <p>- Желе яблочное</p> <p>Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения 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. Владение техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в 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, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервирование и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов с 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, соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам.</p>	6	3
5	<p>Приготовление замороженных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление замороженных сладких</p>	6	3

	<p>блюды:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мороженое порциями <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 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 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 (комплектовании).</p>		
6	<p>Приготовление железированных сладких блюд, компотов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовления железированных сладких блюд, компотов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Компот из свежих плодов и ягод - Кисель из свежих плодов <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 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 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 (комплектовании).</p>	6	3
7	<p>Приготовление ягодных муссов, самбуков, кремов, десертов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовления ягодных муссов, самбуков, кремов, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мусс клюквенный - Самбук абрикосовый - Крем ягодный <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 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 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

		Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).		
	8	<p>Приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей, десерт молочный.</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 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 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 (комплектовании)</p>	6	3
Тема 1.4. Приготовление горячих сладких блюд, десертов	Содержание:		6	3
	9	<p>Приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд</p> <p>- Мешочки и корзиночки фило с фруктами</p> <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 горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. 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. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
	10	<p>Приготовление жаренных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд</p> <p>- Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей</p> <p>- Фрукты жареные на гриле</p> <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 горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до</p>	6	3

	<p>определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. 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. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>		
11	<p>Приготовление отварных сладких блюд. Организация процесса приготовления и приготовление отварных сладких блюд - Вареники с ягодами - Фрукты, сваренные в сиропе 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 до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. 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. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
12	<p>Приготовление запеченных сладких блюд. Организация процесса приготовления и приготовление запеченных сладких блюд - Пудинг рисовый - Яблоки печеные - Фрукты, запечённые в фольге 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 горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. 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. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
13	<p>Приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей. Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей. - Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо) - Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо) Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного</p>	6	3

		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 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 (комплектовании).		
Раздел 2. Приготовление и оформление напитков			28	
Тема 2.1. Приготовление холодных напитков	Содержание:		6	3
	14	Приготовление холодных напитков. Организация процесса приготовления и приготовление холодных напитков: - Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки - Морс из ягод - Лимонный напиток - Апельсиновый напиток Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. 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 готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектовании)		
	15	Приготовление холодных напитков. Организация процесса приготовления и приготовление холодных напитков: - Напиток из ревеня - Напиток из плодов шиповника Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. 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 готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектовании)	6	3
Тема 2.2.	Содержание :		6	3

Приготовление горячих напитков	16	Приготовление горячих напитков. Организация процесса приготовления и приготовление горячих напитков: Чай с сахаром, Чай с лимоном, Чай с молоком. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. 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 готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)		
	17	Приготовление горячих напитков. Организация процесса приготовления и приготовление горячих напитков: 1. Кофе черный с сахаром 2. Кофе с молоком 3. Кофе натуральный со сгущенным молоком Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. 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 готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)	6	3
	18	Организация процесса приготовления сладких блюд. Работа со сборником рецептур. Выполнение расчетов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества сладких блюд. Расчет потерь при холодной обработке. Заполнение требования в кладовую. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места. Составление технологической карты. - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	4	3
Промежуточная аттестация в форме зачета			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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Наименование	Оснащение кабинета
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков № 207:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для citrusовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.</p>

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

-Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

- Синицына, А. В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 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, 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>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе проведения текущего и промежуточного контроля

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)					
УП. 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. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	зачёт/незачёт 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, 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>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</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, 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: • корректное использование цветных разделочных досок; 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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 (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; 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>
ОК. 02	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
ОК.03	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
ОК 04.	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
ОК. 05	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>

	государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Зачет
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	<p>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.</p>	<p>Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)</p>

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
ЛР 4	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.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 7	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.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
ЛР 9	Демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся.	Анкетирование Опросы Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы

ПЕРЕЧЕНЬ

ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Горячие блюда и десерты

1. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
2. Фрукты, сваренные в сиропе
3. Яблоки печеные
4. Фрукты, запечённые в фольге
5. Снежок в горячем сливочном соусе
6. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
7. Фрукты жареные на гриле
8. Вареники с ягодами
9. Пудинг рисовый
10. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
11. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)

Холодные блюда и десерты

1. Мусс клюквенный
2. Самбук абрикосовый
3. Крем ягодный
4. Желе из плодов и ягод свежих
5. Желе яблочное
6. Фрукты натуральные
7. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками
8. Лимон с сахаром
9. Мороженое порциями
10. Компот из свежих плодов и ягод
11. Кисель из свежих плодов
12. Десерт молочный (чувашское национальное блюдо)

Напитки

4. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки
5. Морс из ягод
6. Лимонный напиток
7. Апельсиновый напиток
8. Напиток из ревеня
9. Напиток из плодов шиповника
10. Чай с сахаром
11. Чай с лимоном
12. Чай с молоком
13. Кофе черный с сахаром
14. Кофе с молоком
15. Кофе натуральный со сгущённым молоком