

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель производства
ИП Черномуров

С.И. Кравченко
«27» апреля 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

С.П. Родченко
«20» апреля 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ			СТР.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		5
3.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации или переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии рабочих:

- 33.011 (16675) повар
- 33.010 (12901) кондитер
- 33.014 (16672) пекарь.

1.2. Цель и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности
- развитие общих и профессиональных компетенций
- освоение современных производственных процессов
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Задачи производственной практики:

- Выполнение операций по подготовке сырья для приготовления сложных горячих и холодных десертов.
- Формирование умений проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов;
- Формирование умений выбирать производственный инвентарь, инструменты и оборудование и способов их безопасного использования
- Овладение навыками организации технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных десертов;

- Овладение навыками приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- Овладение навыками оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов.
- Формирование умений контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов.

1.3. Формы проведения производственной практики – бригадная, прикрепление обучающихся к квалифицированным рабочим (наставникам).

1.4. Место и время проведения производственной практики:

Предприятия города, семестр III курса - 72 часа

1.5. Форма контроля – комплексный дифференцированный зачет по ПП 04 и ПП 06

1.6. Форма отчетности по производственной практике – дневник, письменный отчет, аттестационный лист.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать

рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики в части освоения основного вида деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общая трудоемкость производственной практики составляет 72 часа

Наименование разделов и тем	Виды работ	Объем часов	Формы контроля
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	
Тема 1.1 Процессы предварительной подготовки при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПК 4.1-4.6ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</p> <p>Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>	6	Экспертная оценка
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		54	
Тема 2.1. Приготовление сложных желированных десертов ПК 4.1-4.6ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<p>Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места.</p> <p>Приготовление сложных холодных десертов: бланманже, мармелад, зефир фруктовый и ягодный, панна кота.</p> <p>Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления</p>	6	Экспертная оценка

	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
Тема 2.2. Приготовление сложных десертов на основе крема ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места Приготовление сложных холодных десертов: крем ванильный; миндальный крем с ягодами; крем-брюле, крем карамель, нуга, нугатин. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Требования к качеству Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Тема 2.3. Приготовление десертов на основе муссов и суфле ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места Приготовление сложных холодных десертов на основе мусса и суфле: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	Экспертная оценка
Тема 2.4 Приготовление тирамису и чизкейка ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места Приготовление сложных холодных десертов: чизкейк, кофейный тирамису. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Тема 2.5 Приготовление десертов с использованием различного вида теста ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Подготовка рабочего места Приготовление десертов с использованием различных видов теста: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами, тарт лимонный. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Тема 2.6 Приготовление горячих десертов с яблоком ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Подготовка рабочего места. Приготовление дополнительных сложных горячих десертов: шарлотка с яблоком, пуфик с яблоком. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами	6	Экспертная оценка

Тема 2.7. Приготовление сложных горячих десертов-суфле ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Подготовка рабочего места. Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Тема 2.8 Приготовление десертов фондю ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Подготовка рабочего места. Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Тема 2.9 Приготовление пудингов ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных горячих десертов. Подготовка рабочего места. Приготовление сложных горячих десертов: пудинг венский, с черносливом, грушевый с орехами. Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами.	6	Экспертная оценка
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		12	
Тема 3.1. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента ПК 4.4.-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных холодных напитков. Подготовка рабочего места. Приготовление ассортимента холодных напитков: свежеежатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6	Экспертная оценка
Тема 3.2. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента ПК 4.4.-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Подготовка инвентаря, инструментов, оборудования для организации процесса приготовления сложных горячих напитков. Подготовка рабочего места. Приготовление ассортимента горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	3	Экспертная оценка
Дифференцированный зачет (комплексный по ПП 04 и ПП 06)		3	-

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Нормативные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ.
2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

4.2.2. Основные источники:

19. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016

20. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2017

4.2.3. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимися профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима,</p>	<p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>		
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым</p>	<p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p>	<p>По пятибальной системе</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</p>		
---	--	--	--

	<p>инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия</p>		
--	---	--	--

	заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос		
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); демонстрация профессиональных	Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ	По пятибально й системе

	навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки		
--	---	--	--

Критерии оценки практического задания:

5 (*отлично*) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;

4 (*хорошо*) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;

3 (*удовлетворительно*) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;

2 (*неудовлетворительно*) ставится за 0-50% правильно выполненной работы.

Состав экспертной группы по оцениванию результата освоения обучающимися ПК: представитель от работодателя, представитель от ОУ.

5.2. Основные показатели и процедура оценки результатов освоения обучающимися общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/Нет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	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	экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ	Да/Нет

По завершению прохождения производственной практики составляется отчет.

Формой итоговой аттестации по производственной практике является комплексный дифференцированный зачет.

Результат проведения комплексного дифференцированного зачета заносится в журнал производственного обучения и в аттестационный лист обучающегося.