

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

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
наименование дисциплины

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовая подготовка

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.02.2018 г. № 67, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Примерной основной образовательной программы по специальности, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Профессиональное образовательное частное учреждение «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

Разработчик: Д.А.Конышева, преподаватель ПОЧУ «Ижевский техникум экономики, управления и права Удмуртпотребсоюза»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий учебно-производственной практикой В.М. Попова _____

« 03 » марта 20 21 г.

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией сервисных дисциплин

ПРОТОКОЛ № 07

от « 20 » февраля 20 21г.

Председатель ЦК _____ / Н.А. Балдыкова /

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	18
5.	ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	22

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (по профилю специальности)

В результате изучения производственной практики (по профилю специальности) студент должен освоить вид профессиональной 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:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. 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 рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения производственной практики (по профилю специальности)

1.1.3. студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> -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	<ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты 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
знать	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; -способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; -правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; -виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (по профилю специальности)

Всего – 108 часов, в том числе практические занятия- 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

2.1. Структура производственной практики (по профилю специальности)

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузок и, час.	Объем профессионального модуля, академ. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		Консультация	
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8		
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ОК 01-07 ОК 09--11	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	-	-	-	-	20	-	-
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.6. ОК 01-07 ОК 09--11	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	-	-	-	-	48	-	-
ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07 ОК 09--11	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-	-	-	-	-	40	-	-
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 01-07 ОК 09--11	Производственная практика (по профилю специальности)	108					108	-	-
	Всего:	108	-	-	-	-	108	-	-

2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		20
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		20
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	4
	1 Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.	-
	2 Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента холодных и горячих десертов, напитков.	
	3 Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
	Практические занятия	4
1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
2 Адаптация напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание учебного материала	6
	1 Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	-
	2 Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков	

	Практические занятия		6
3	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления холодного десерта: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов.		
4	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов.		
5	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков			10
	Содержание учебного материала		-
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
	3	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	
	Практические занятия		10
	6	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	7	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	
	8	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов.	
9	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков сложного ассортимента.		
10	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления напитков сложного ассортимента.		
Производственная практика (по профилю специальности)			
Виды работ:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4. Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. 5. 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.		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		48
МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		48
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		24
	Содержание учебного материала	-
1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
3	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже и т.д.).	
4	Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	
5	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание кейтеринг). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные занятия	14
1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов, фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	
2	Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
3	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления муссов, кремов, парфе, бланманже.	
4	Приготовление сложных холодных десертов: муссов, кремов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
5	Приготовление сложных холодных десертов: парфе, бланманже, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
6	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка	
7	Приготовление сложных холодных десертов: тирамису, чизкейка, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	

	Практические занятия		10
1	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления холодного десерта: суфле, парфе, террина, щербета, пая.		
2	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления холодного десерта: тирамису, чизкейка, бланманже.		
3	Оформление документации: составление технологических схем и технологических карт для муссов, кремов.		
4	Оформление документации: составление технологических схем и технологических карт для тирамису, чизкейка, бланманже.		
5	Оформление документации: составление технологических схем и технологических карт для бланманже		
Тема 2.2.			24
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание учебного материала		-
1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		
2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		
3	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		
4	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание кейтеринг). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	Лабораторные занятия		12
8	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, фондана, брауни, кексов.		
9	Приготовление сложных горячих десертов, суфле, пудингов, брауни, кексов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.		
10	Оформление и отделка; сервировка и подача сложных горячих десертов суфле, пудингов, фондана, брауни, кексов; оценка качества и безопасности готовой продукции.		
11	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления горячих десертов сложного ассортимента: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом».		
12	Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом».		
13	Оформление и отделка; сервировка и подача сложных горячих десертов снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»; оценка качества и безопасности готовой продукции.		
	Практические занятия		12

	5	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих десертов: суфле, пудингов.	
	6	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши, брауни.	
	7	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.	
	8	Оформление документации: составление технологических и технологических карт для горячих десертов: суфле, пудингов.	
	9	Оформление документации: составление технологических и технологических карт для горячих десертов: овощных кексов, гурьевской каши, брауни.	
	10	Оформление документации: составление технологических и технологических карт для горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю.	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 3. Упаковка готовых холодных и горячих десертов на вынос и для транспортирования. 4. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, для транспортирования. 7. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 8. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 			
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			40
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			40
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента			16
	Содержание учебного материала		-
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в	

		приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые 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.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	4	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Лабораторные занятия		10
	1	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито.	
	2	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, холодные пунши, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	3	Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	4	Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, лимонады, смузи, компоты.	
	5	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, лимонады, используя различные технологии, оборудование и инвентарь. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: компоты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь	
	Практические занятия		6
	1	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито.	
	2	Оформление документации: составление технологических и технологических карт для холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито.	
	3	Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, лимонады, смузи, компоты. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: смузи, компоты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание учебного материала		24
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	--
	2	Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста	
	3	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и	

		настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
4		Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
5		Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	
6		Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
7		Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Лабораторные занятия			12
6		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе (капучино, эспрессо, латте, гляссе) какао, горячий шоколад.	
7		Приготовление горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе (капучино, эспрессо, латте, гляссе) какао, горячий шоколад, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
8		Оформление и отделка; сервировка и подача горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе (капучино, эспрессо, латте, гляссе) какао, горячий шоколад.	
9		Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.	
10		Приготовление горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
11		Оформление и отделка; сервировка и подача горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.	
Практические занятия			12
4		Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе (капучино, эспрессо, латте, гляссе) какао, горячий шоколад.	
5		Оформление документации: составление технологических и технологических карт для горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе (капучино, эспрессо, латте, гляссе) какао, горячий шоколад.	
6		Расчеты по формулам: расчёты массы сырья для приготовления горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.	
7		Оформление документации: составление технологических и технологических карт для горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.	
8		Решение ситуационных задач по выбору вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар.	
9		Комплексный дифференцированный зачет.	
Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 2. Подготовка к реализации (презентации) готовых напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального 			

<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Организация хранения готовых напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих напитков на вынос и для транспортирования. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	
Всего	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Для реализации программы производственной практики (по профилю специальности) должны быть предусмотрены следующие:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля предполагает прохождения практики студентами в профильных организациях, утвержденных в качестве баз практики на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрировано.

Организации, участвующие в проведении практики: заключают договоры на организацию и проведение практики; согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику; предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников; участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики; обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности в организации.

Студенты, осваивающие ППССЗ в период прохождения практики в организациях: полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики; соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Оборудование профильных организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Конвекционная печь;
- Плита электрическая;
- Шкаф холодильный;
- Фризер;
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);
- Миксер (погружной);
- Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Термометр инфрокрасный;
- Термометр со щупом;
- Овоскоп;
- Производственный стол с моечной ванной;
- Производственный стол с деревянным покрытием;
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);
- Моечная ванна (двухсекционная);
- Стеллаж передвижной;
- Кофемашинa и кофеварка;
- Блендер;
- Миксер для молочных коктейлей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Правовые источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. 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.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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 «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

Основные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный - М.: Айрис-пресс,2021.-688 с.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/467502>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — URL : <https://urait.ru/bcode/452945>
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — URL : <https://urait.ru/bcode/456684>.

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч.: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — URL : <https://urait.ru/bcode/452996>.

Интернет ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.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/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации профессионального модуля предусматривается учебная и производственная практика (по

профилю специальности). Учебная и производственная практика предусматривается по окончании изучения профессионального модуля. Цели, задачи, программы практики определяются образовательным учреждением.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках 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 является освоение учебной практики по профессиональному модулю.

Освоение производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю является обязательным условием допуска обучающегося к экзамену по профессиональному модулю.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего образования экономической направленности – соответствующего профилю преподаваемых междисциплинарных курсов и профессиональных модулей;
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики (по профилю специальности)	Критерии оценки	Методы оценки
<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, 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>Защита производственной практики (по профилю специальности) в форме комплексного дифференцированного зачета.</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</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);</p>	

<p>различных 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>профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>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> <ul style="list-style-type: none"> -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; -соответствие времени выполнения работ нормативам; -соответствие массы холодных и горячих 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 отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) -соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, 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 	
---	--	--

	<p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</p> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <p>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>-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;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>-навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>-оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>-адекватность определения потребности в информации;</p> <p>-эффективность поиска;</p> <p>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>-разработка детального плана действий;</p> <p>-правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Защита производственной практики (по профилю специальности) в форме комплексного дифференцированного зачета.</p>
<p>ОК. 02</p>	<p>-оптимальность планирования информационного</p>	

<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</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;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>-понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>-адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>-точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>-правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Аттестация производственной практики (по профилю специальности) служит формой контроля освоения профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретённого профессионального опыта студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности и проводится в форме комплексного дифференцированного зачета. К нему допускаются студенты, полностью выполнившие программу производственной практики (по профилю специальности). Комплексный дифференцированный зачет проводится непосредственным руководителем от организации и техникума.

Комплексный дифференцированный зачет по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Требования к комплексному дифференцированному зачету:

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является установление степени освоения:

- профессиональных и общих компетенций;
- практического опыта и умений.

Итоговая оценка за практику складывается из:

- оценки за работу;
- результатов освоения ОК и ПК;
- оценки за дневник;
- оценки за аттестацию практической подготовки (выставляется на основании данных аттестационного листа **с указанием:** видов работ, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с требованиями организации, в которой проходила практика).

Оценка выставляется в зачетную книжку. Результаты промежуточной аттестации производственной практики (по профилю специальности) учитываются при государственной итоговой аттестации.

Правила оформления дневника практики

Во время прохождения производственной практики студенты заполняют дневник, который контролируется непосредственным руководителем с выставлением оценки ежедневно.

1. Дневник ведется по каждому разделу практики.
2. В начале дневника делается отметка о проведенном инструктаже по технике безопасности.
3. Ежедневно в графе "Содержание и объем проведенной работы" регистрируется проведенная студентами самостоятельная работа в соответствии с программой практики и указанием непосредственного руководителя. В записях следует четко выделить: что видел и наблюдал студент; что проделано самостоятельно.
4. Отчет визируется непосредственным руководителем практики.
5. При выставлении оценок по пятибалльной системе учитывается количество и качество проделанных работ, правильность и полноту описания впервые работ, наблюдений в период практики, знание материала, изложенного в дневнике, четкость, аккуратность и своевременность записей. Оценка выставляется непосредственным руководителем ежедневно.

Критерии оценки за работу на практике:

- практические навыки;
- теоретическая подготовка;
- активность и интерес к выполняемой работе;
- внешний вид;
- выполнение внутреннего распорядка подразделения и соблюдение графика работы.

По окончании практики по каждому разделу, непосредственным руководителем практики составляется аттестационный лист на каждого студента.

По окончании производственной практики студенты должны представить в техникум следующую документацию:

- дневник практики;
- характеристику;
- аттестационный лист;
- отчет по практике,
- приложения к дневнику.