

Департамент образования и науки Кемеровской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ



Директор ГПОУ АСПК

Д. Ф. Ахмерова

08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики ПП.04.01 Приготовление, оформление подготовка к  
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента  
код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА

на заседании МК 43.01.09,

15.01.05 ,23.01.17

Протокол № 8

от « 20 » января 20 19 г.

Председатель МК

Арышева / Н.С.Арышева

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УПР

Тихонова О.П.Тихонова

« 30 » 03 2019 г.

Разработчик: Филатова А.В., мастер производственного обучения

Рецензент: Чистякова Лариса Ивановна директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>           | <b>4</b>  |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                           | <b>6</b>  |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                     | <b>16</b> |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b> | <b>17</b> |

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **ПП.04.01 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

### **1.1. Область применения программы производственной практики:**

Рабочая программа производственной практики является частью ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования;) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>  |
|------------|--|
| ОК 01.     | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам                               |
| ОК 02.     | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности            |
| ОК.03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие   |
| ОК.04      | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               |
| ОК.05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06      | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций  |
|---------|---|
| ВД 1    | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента   |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.   |
| ПК 4.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  |
| ПК 4.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.   |

1.1.3. В результате освоения программы производственной практики студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <p>Иметь практический опыт</p> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>  |
| <p>уметь</p>                   | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики-108ч**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП.04.01 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

| Коды профессиональных общих компетенций | Наименования разделов программы производственной практики   | Объем, час. |
|---|---|-------------|
| ПК 4.1-4.6<br>ОК1-7,9-10                | <b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента | <b>36</b>   |
| ПК 4.2-4.3<br>ОК1-7,9-10                | <b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                   | <b>42</b>   |
| ПК 4.4-4.5<br>ОК1-7,9-10                | <b>Раздел модуля 3.</b> Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента                                 | <b>28</b>   |
|   | <b>Дифференцированный зачет</b>   | <b>2</b>    |
|   | <b>Всего:</b>   | <b>108</b>  |

**1.2 Тематический план и содержание программы производственной практики ПП 04 Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

| Наименование разделов и тем программы учебной практики  | Содержание работы   | Объем в часах | Формы и методы контроля |   |
|---|---|---------------|-------------------------|---|
|   |   |               | ПК                      |   |
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>      | <i>5</i>                | <i>6</i>  |
| <b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента</b> |   | <b>36</b>     | ПК 4.1-4.6              |   |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная  | Организовывать рабочие места, проводить текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – | 6             | ПК 4.1-4.6              | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной |



|   |   |          |                   |   |
|---|---|----------|-------------------|---|
| <p>текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>   | <p>базы практики.</p>   |          |                   | <p>практики</p>   |
| <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> | <p>Подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>   | <p>6</p> | <p>ПК 4.1-4.6</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по</p>  | <p>Проверять наличие, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Принимать по количеству и качеству продукты, расходные материалы. Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии</p> |          |                   | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |

|  |   |  |                   |   |
|--|---|--|-------------------|---|
| <p>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>с инструкциями, регламентами организация питания – базы практики, стандарты чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>  |  |                   |   |
| <p>4.Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов,</p>   | <p>Подготавливать к реализации (презентации) готовые холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования.</p> |  | <p>ПК 4.1-4.6</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |

|   |   |  |                   |   |
|---|---|--|-------------------|---|
| <p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>  |   |  |                   |   |
| <p>5. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>            | <p>Организовывать хранение готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>            |  | <p>ПК 4.1-4.6</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>6. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> | <p>Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> |  | <p>ПК 4.1-4.6</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |

|  |  |           |             |  |
|--|--|-----------|-------------|--|
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>  |  | <b>42</b> | ПК 4.2-4.3. |  |
| 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  | Организовывать рабочие места, проводить текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.   | 6         | ПК 4.2-4.3. | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики     |
| 2. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 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 | Проверять наличие, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Принимать по количеству и качеству продукты, расходные материалы. Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организация питания – базы практики, стандарты чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 6         | ПК 4.2-4.3  | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики |

|  |   |          |                        |   |
|--|---|----------|------------------------|---|
| <p>безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>3. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>   | <p>Выполнять задание (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>   | <p>6</p> | <p>ПК 4.2-<br/>4.3</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>4. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования.</p> | <p>Подготавливать к реализации (презентации) готовые холодные и горячие десерты сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования.</p> | <p>6</p> | <p>ПК 4.2-<br/>4.3</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |

|  |   |          |                    |   |
|--|---|----------|--------------------|---|
| <p>продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>5. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> | <p>Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>   | <p>6</p> | <p>ПК 4.2-4.3.</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-</p>  | <p>Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.).</p> | <p>6</p> | <p>ПК 4.2-4.3</p>  | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |

|   |   |           |             |  |
|---|---|-----------|-------------|--|
| гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).  |   |           |             |  |
| 7. 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. | Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддержать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | 6         | ПК 4.2-4.3  | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>   |   | <b>28</b> | ПК 4.4-4.5. |  |

|   |   |          |                   |   |
|---|---|----------|-------------------|---|
| <p>1. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> | <p>Подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> | <p>6</p> | <p>ПК 4.4-4.5</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>2. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>   | <p>Выполнять задание (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p>   | <p>6</p> | <p>ПК 4.4-4.5</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p>3. Организация хранения готовых холодных и горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры</p>   | <p>Организовывать хранение готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>  | <p>6</p> | <p>ПК 4.4-4.5</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |



|  |  |   |            |  |
|--|--|---|------------|--|
| отпуска.   |  |   |            |  |
| 4. 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.). | Оценивать качество выполнения задания (заказа), безопасность 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.). | 6 | ПК 4.4-4.5 | экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики |

|  |  |                   |                   |   |
|--|--|-------------------|-------------------|---|
| <p>5. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | <p>4</p>          | <p>ПК 4.4-4.5</p> | <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> |
| <p><i>Дифференцированный зачет</i></p>   |  | <p>2</p>          |                   |   |
| <p><b>ИТОГО</b></p>  |  | <p><b>108</b></p> |                   |   |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1**Производственная практика реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях.

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

##### **3.2.1. Печатные издания:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-
2. Качурина. Т.А. метралоги́я и стандартизация: учебники для студ. учреждений сред.проф.образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия 2017.-128с- ISBN 978-5-4408 5121

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

##### **3.2.3. Дополнительные источники:**

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN978-5-534-07919-7

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 4.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,</li> </ul> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p><i>экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</i></p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | <p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>  |  |
| <p><b>ПК 4.2.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков</p> | <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b></p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• 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);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> </ul> </li> </ul> |  |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li><li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li></ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p> |  |
|--|---|--|