

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



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

Д. Ф. Ахмерова

20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики УП.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 учебной 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 23.01.17 15.01.05

43.01.09

Протокол № 8

от « 20 » июня 2019 г.

Председатель МК

Арышева / Н.С. Арышева

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УПР

Тихонова О.П.Тихонова

« 30 » 08 2019 г.

Разработчик: Филатова А.В. мастер производственного обучения

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной 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

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 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 поддержание 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 учебной 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>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики- 152 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
ПК 4.1-4.6 <i>ОК1-7,</i>	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	48
ПК 4.2-4.3 <i>ОК1-7,</i>	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	54
ПК 4.4-4.5 <i>ОК1-7,</i>	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	40
	Консультация	8
	Дифференцированный зачет	2
	Всего:	152

1.2. Тематический план и содержание программы учебной практики УП.04.01 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>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		48	ПК 4.1-4.6	
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Оценивать наличие и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Проверять на соответствие количество и качество поступивших продуктов по накладной.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Взвешивать продукты и взаимозаменять их в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов.	6	ПК 4.1-4.6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

<p>8. Приготовление, оформление холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготавливать, оформлять холодные десерты, напитки разнообразного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.1-4.6</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>54</p>	<p>ПК 4.2-4.3.</p>	
<p>1. Приготовление, оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Приготавливать, оформлять горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.2-4.3.</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>2. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>Приготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.2-4.3..</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

3. Оценивание качества холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.	Оценивать качество холодных и горячих десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	ПК 4.2- 4.3..	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
4.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче.	Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов на раздаче.	6	ПК 4.2- 4.3..	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	6	ПК 4.2- 4.3..	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
6.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции.	6	ПК 4.2- 4.3.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
7. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых	Охлаждать и замораживать готовых холодные десерты сложного ассортимента, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых	6	ПК 4.2- 4.3..	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

продуктов.	продуктов.			
8.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.	Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.	6	ПК 4.2-4.3..	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
9. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования.	Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные десерты на вынос и для транспортирования.	6	ПК 4.2-4.3.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		40	ПК 4.4-4.5.	
1.Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей	Разрабатывать ассортимент холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	6		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	обслуживания.			учебной практики
2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания.	Разрабатывать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	ПК 4.4-4.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
3. Расчет стоимости холодных и горячих напитков.	Рассчитывать стоимость холодных и горячих напитков.	6	ПК 4.4-4.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
4. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию.	6	ПК 4.4-4.5	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

<p>5. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.4-4.5</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>6</p>	<p>ПК 4.4-4.5</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
<p>7. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных напитков сложного ассортимента с учетом требований по</p>	<p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные напитки сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.</p>	<p>4</p>	<p>ПК 4.4-4.5</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

безопасности, соблюдение режимов хранения.				
	<i>Консультация</i>	<i>8</i>		
	<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>		
	<i>ИТОГО</i>	<i>152</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрено следующие помещение Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 стандартиза́ция: 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/

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 учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1</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 организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, 	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</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"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4.</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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <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 сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) 	
--	---	--

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