

Рабочая программа **производственной практики** по профессиональному модулю **ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** разработана на основе ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1569, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, с учетом примерной основной образовательной программы (зарегистрированной в Федеральном реестре примерных образовательных программ СПО) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум имени В.Н. Толстова».

Разработчики:

Баркалова Л.А. - преподаватель


Шабатина И.А. - преподаватель

Жарких Г.И. - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК «Повар, кондитер»


Протокол № 9 от « 10 » 04 2025 г.

Председатель  Баркалова Л.А.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ имени В.Н. Толстова»

Протокол № 5 от « 23 » 04 2025 г.

Председатель МС  Гижко А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание производственной практики	7
3. Условия реализации программы производственной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности *Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента* и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК. 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно - нравственных ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;- ведении расчетов с потребителями.
Знать	<ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
--	--

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учетом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум имени В. Н. Толстова»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Владеющий навыками коммуникабельности в коллективе, решающий различные задачи профессиональной деятельности
ЛР 15	Умеющий пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Активно принимающий полученные знания на практике, анализирующий производственную ситуацию, умеющий быстро принимать решения, соответствующий требованиям работодателя.
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 144 часа

в том числе в форме практической подготовки – 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	8	8
	Раздел 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	36	36
	Раздел 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	21	21
	Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	43	43
	Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	29	29
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7	7

2.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Виды работ	144
Раздел 1. Выполнение работ по подготовке рабочее места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		8
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	8
Раздел 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		36
Тема 2.1. Приготовление холодных	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление свежих и консервированных фруктов. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктовых салатов Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе яблочное, желе из лимонов, желе из апельсинов, желе из молока, многослойного желе. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле ванильного, суфле шоколадного, суфле ягодного, суфле плодового. Требования к качеству. Сроки хранения. Правила подачи.	4
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс яблочный, мусс клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука абрикосового, самбука яблочного. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	7.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного, крема шоколадного, крема кофейного, крема ягодного. Требование к качеству. Сроки хранения.	7
	8.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Сливки взбитые. Крема из сливок. Крем чиз. Сметана взбитая. Крема из сметаны и йогурта. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	Раздел 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	21
Тема 3.1		
Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами. Приготовление яблок печеных. Приготовление яблок печеных со сливками взбитыми. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотки с яблоками. яблоки с рисовой кашей. Приготовление пахлавы. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга сухарного, пудинга рисового, пудинга с консервированными плодами, каши гурьевской. Требование к качеству. Сроки хранения.	4

	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктового десерта, бананового десерта, молочных десертов, десерт из груш или айвы. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: блинчики с вареньем, блинчики с творогом, Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление: шоколадного фондана. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
Раздел 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		43
Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов из свежих плодов, из плодов консервированных, из сухофруктов. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	2.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей из концентрата, киселя молочного, киселя из плодов или ягод свежих,киселя из повидла, джема, варенья. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	3.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	4.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	5.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	6.Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ананасовый фраппе, малиновый айс - крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
Раздел 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков		29

разнообразного ассортимента.		
Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Приготовление кофе черный. Приготовление кофейного напитка. Приготовление кофе по-восточному. Требование к качеству. Сроки хранения.	8
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шоколада со взбитыми сливками. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление Горячий напиток «Бичерин». Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочный грог. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячий шоколад с мёдом. Требование к качеству. Сроки хранения.	4
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление горячего пунша. Требование к качеству. Сроки хранения.	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		7

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы ПМ. 04 может осуществляться в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Организации, участвующие в организации и проведении практики:

- заключаются договора на организацию и проведение практической подготовки;
- согласовывают программу практики, планируемые результаты практики, задание на практику, участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- издают приказ о прохождении практической подготовки;
- предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики, определяют наставников;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимися;
- проводят инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты при прохождении практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели ГБПОУ РК «КТТ им. В. Н. Толстова» и сотрудники организации.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Для организации и проведения производственной практики по каждому профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Разрабатывается следующее методическое обеспечение:

- Рабочая программа производственной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики, утвержденный социальным партнером для каждого профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля (зачета по практике) освоения компетенций;
- Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе образовательного комплекса или в соответствующем цехе базы практики.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 04 включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовлении я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;

- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

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

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты

Кисель молочный средней и густой консистенции желе из цитрусовых желе молочное

мусс яблочный (на крупе манной) мусс лимонный

мусс клюквенный (фруктовый) самбук абрикосовый

самбук яблочный

крем ванильный на сметане крем шоколадный

яблоки в тесте яблоки в сиропе яблоки печеные шарлотка с яблоками

блинчики с начинками пудинг (сухарный) чай с лимоном

кофе черный со сливками кофе на молоке

какао с молоком

шоколад со взбитыми сливками компот из сухофруктов

компот из свежих плодов и ягод морс клюквенный

квас хлебный

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия: - М.: Академкнига/Учебник, 2016, -185с.: ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.: Издательский центр "Академия", 2016. -288с., [16] с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2016. – 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: издательский центр «Академия», 2012. – 190 с.
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания
8. ГОСТ Р 50647-94"Общественное питание. Термины и определения"

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>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</p>	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих напитков разнообразного ассортимента

	<p>Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции спривавка/раздачи</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно - правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии

<p>поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе
ПП _____(индекс, наименование) на 20__ - 20__ учебный год**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 20____ - 20____ учебный год
по производственной практике ПП _____(индекс, наименование)

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на
заседании ~~цикло~~циклометодической комиссии _____

«__» 20____ г. (протокол № _____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.