**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НИКОЛАЕВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА**

**К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ**

**И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮЛД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ**

**РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

р.п. Николаевка

2020 г

****

Разработчик: Ларькина Ирина Ивановна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ стр.

1.  [ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4](#bookmark7)

2.[РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6](#bookmark4)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 7

4.  [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 10](#bookmark8)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ 13  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
   ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
   холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
   ассортимента.

1.1.Область применения программы

Рабочая программа учебной практики «Приготовление, оформление и  
подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,  
напитков разнообразного ассортимента» является частью примерной  
основной профессиональной образовательной программы в соответствии с  
Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии  
среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер(на базе  
основного общего образования; на базе среднего общего образования)в целях  
внедрения международных стандартов подготовки  
высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового  
международного опыта движения ^огШ8кПЫп1;ета1;юпа1, на основании  
компетенции ^8К 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 в части  
освоения дополнительных видов профессиональной деятельности,  
обусловленных требованиями к компетенции ^8К.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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 иподготовку 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.  
Программа учебной практики может быть использована в дополнительном  
профессиональном образовании ( в программах повышения квалификации и  
переподготовки) и программах по профессиональной подготовке рабочих по  
профессиям ОК 016-94 16675 "Повар". На базе среднего полного  
образования или на базе общего основного образования. Опыт работы не  
требуется.

* 1. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам  
     освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности  
и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в  
ходе освоения учебной практики должен:  
знать:

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:

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; 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;  
иметь практический опыт в:

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.

* 1. Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения учебной практики -144 часов

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| 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. |
| 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. |

Результатами освоения программы учебной практики является овладение  
обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД):  
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном и иностранном языках с учетом особенностей социального и культурного контекста. культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК | наименования профессиональных модулей | Количество часов по ПМ | Виды работ | Наименования тем учебной практики | Количество часов по темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПМ 04. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 108 |  |  |  |
| Раздел УП 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. | | | | | 6 |
|  | Тема 1.1. Организация рабочего места. |  |  |  | 6 |
| Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | | | |  |
|  | Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |  |  |  | 30 |
| Раздел УП 3. Выполнение работы по приготовлению горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассор | | , творческому оформлению и подготовку к реализации тимента. | | |  |
|  | Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |  |  |  | 30 |
| Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации | | | | |  |

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |  |
|  | Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента |  |  | . | 18 |
| Раздел УП 5. I горячих напит | выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации ков разнообразного ассортимента. | | | |  |
|  | Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента. |  |  |  | 18 |
|  | Дифференцированный зачет |  |  |  | 6 |
|  | Всего часов |  |  |  | 108 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП | | Содержание учебного материала | Объе  м  часов |
| 1 | | 2 | 3 |
| Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | 108 |
| Раздел УП 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. | | | 6 |
| Тема 1.1.  Организация рабочего места. | Содержание | | 6 |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, 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. | |
| Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | | 30 |
| Тема 2.1 Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | **Содержание** | | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов.. Требование к качеству. Сроки хранения. | |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения. | | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный. Требование к качеству. Сроки хранения. | | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения. | | 6 |
|  | Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | | 6 |

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения. |  |
| Раздел УП 3. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | | 30 |
| Тема 3.1 Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. | **Содержание** |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление шарлотка с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Раздел УП 4. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. | | 18 |
| Тема 4.1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента. | Содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление киселей. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. | | 18 |
| Тема 5.1.  Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента | Содержание |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения. |  |
| Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком. Требование к качеству. Сроки хранения. | 6 |
|  | Дифференцированный зачет | **6** |

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому  
обеспечению

Лаборатория технологии приготовления пищи, учебный кулинарный цех  
Весоизмерительное оборудование:

Весы настольные электронные  
Тепловое оборудование:

Конвекционная печь, Микроволновая печь,

Плита электрическая, Электроблинница, Электромармиты, Кофе-машина  
Холодильное оборудование:

Шкаф холодильный,

Шкаф морозильный,

Шкаф шоковой заморозки,

Механическое оборудование:

Планетарный миксер,

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания),

Процессор кухонный,

Миксер для коктейлей,

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания,  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), Кофемолка,  
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов,  
отпуска готовой продукции:

Лампа для карамели,

Сифон,

Г азовая горелка (для карамелизации),

Термометр инфрокрасный,

Термометр со щупом,

Аэрограф

Оборудование для мойки посуды:

Машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж передвижной,

Моечная ванна двухсекционная,

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь.

Г астроемкости из нержавеющей стали.

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л,

Набор сотейников 0.6л, 0.8л,

Сковорода,

Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая,  
коричневая,

Подставка для разделочных досок,

Мерный стакан,

Венчик,

Миски нержавеющая сталь,

Сито, сито-Шенуа,

Лопатки (металлические, силиконовые),

Половник,

Шумовка,

Шипцы кулинарные универсальные,

Набор ножей

Насадки для кондитерских мешков,

Набор выемок (различной формы),

Корзина для мусора.

* 1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,  
дополнительной литературы

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г №273 « Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный закон от 08.06.2020г № 164-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации»
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 года №816.
4. Богачева А.А., Клименко Н.Н., Пичугина О.В. Приготовление сладких блюд и напитков: издательство « Феникс» , 2018г -157 с.

\

1. Синицина А.В.., Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: - М : Академия, 2019- 315
2. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В. Ф. Кащенко. – М: Альфа, 2018. 416с.

6.Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие/ Изд. 4-е, стер. – Ростов р/Д: феникс, 2019. – 374с.

7.Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья (4–е изд): учебник– М: Издательский центр «Академия», 2018 – 370с.

8.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В. В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2019- 416с.

9.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф. Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2019. – 615 с.

**Дополнительные источники**

* 1. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда
* социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н
  1. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2019г. №597н
  2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2018.- 544с.
  3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2019.- 808 Литература для студентов

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования;
2. Сертификаты на продовольственные товары;
3. Справочники товара - I и II том;
4. Сборники рецептур блюд и кулинарных продуктов;
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий;
6. Справочник на инвентарь;
7. Каталоги оборудования;
8. Каталоги посуды;
9. Интернет-ресурсы.

**4.3.Общие требования к организации учебной практики**

Обязательным условием допуска к практике в рамках  
профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к  
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента» является освоение общепрофессиональных  
дисциплин и междисциплинарного курса для получения первичных  
профессиональных навыков в рамках профессионального модуля.

При выполнении практических работ обучающимся оказываются  
консультации.

Обязательным условием допуска к производственной практике является  
предварительное освоение МДК и учебной практике модуля.

1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения: наличие 5-6

квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных  
организациях не реже одного раза в три года. Опыт деятельности в  
организациях соответствующей профессиональной сферы является  
обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально**  **технические**  **ресурсы** |
| Подготовка,  уборка рабочего  места повара при  выполнении работ  по приготовлению  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков.  подбор, подготовка кработе,проверка  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря,  инструментов,  весоизмерительных  приборов.  Подготовка  рабочего места для  порционирования  (комплектования),  упаковки на вынос  готовых холодных  и  горячих сладких  блюд, десертов,  напитков  подготовка к  использованию  обработанного  сырья,  полуфабрикатов,  пищевых  продуктов,  других расходных  материалов. | Раскладывать на  хранение кухонную  посуду и  производственный  инвентарь в  соответствии со  стандартами  чистоты;  соблюдать  правила мытья  кухонных ножей,  острых,  травмоопасных  частей  технологического  оборудования;  соблюдать  условия хранения  кухонной посуды,  инвентаря,  инструментов  выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  посуду в  соответствии с  видом работ в зоне  по приготовлению  горячих блюд,  кулинарных  изделий, закусок;  подготавливать к  работе, проверять  технологическое  оборудование,  производственный  инвентарь,  инструменты,  весоизмерительные  приборы в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами  чистоты;  соблюдать  правила техники  безопасности,  пожарной  безопасности, охрана труда. | 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;  организация  работ на участках (в  зонах) по  приготовлению  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков;  последовательность  выполнения  технологических  операций,  современные  методы  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков;  регламенты,  стандарты, в том  числе системаУправления  опасными  факторами (система  НАССР) и  нормативно-  техническая  документация,  используемая при  приготовлении  холодных и горячих  сладких блюд,  десертов, напитков;  возможные  последствия  нарушения  санитарии и  гигиены;  требования к  личной  гигиене персонала  при  подготовке  производственного  инвентаря и  кухонной  посуды;  правила  безопасного  хранения  чистящих,  моющих и  дезинфицирующих  средств, предназна-  ченных для  последующего  использования;  правила утилизации  отходов  виды, назначение  упаковочных  материалов,  способы  хранения пищевых  продуктов;  виды, назначение  оборудования,  инвентаря посуды,  используемых для  порционирования  (комплектования)  готовых холодных и горячих блюд. | Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильный,  шкаф  морозильный,  шкаф интенсивной  заморозки,  охлаждаемый  прилавок-витрина,  Механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  слайсер,  продуктов),  электрокипятильник  , соковыжималка,  соковыжималка для  цитрусовых  кофеварка,  кофемашина,  аппарат для  горячего шоколада,  кофемолка,  планетарный миксер  Тепловое  оборудование: плиты  электрические или с  индукционном  нагревом, печь пароконвекционная,  печь конвекционная,  фритюрница,  микроволновая печь.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная.  Вспомогательное  оборудование:  стол  производственный с  моечной ванной,  стеллаж  передвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  функциональные  емкости из  нержавеющей стали  для хранения и  транспортировки,  разделочных  досок  (деревянных с  маркировкой или  из пластика с  цветовой  маркировкой для  каждой группы  продуктов),  подставка для  разделочных досок,  мерный стакан,  венчик, миски  (нержавеющая  сталь), кондитерские  формы различных модификаций. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально**  **технические**  **ресурсы** |
| Подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  холодных сладких  блюд, десертов с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические  вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие  в состав холодных  сладких блюд,  десертов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с нормами закладки,  особенностями  заказа, сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента. | Ассортимент,  характеристика,  правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов;  методы  приготовления  холодных сладких  блюд, десертов,  правила их выбора с  учетом типа питания | Зона холодного  цеха:  Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильный,  шкаф  морозильный, шкаф  интенсивной  заморозки,  льдогенератор,  охлаждаемый  прилавок-витрина,  Механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  слайсер,  продуктов),  соковыжималка,  соковыжималка для  цитрусовых,  планетарный  миксер,  универсальный  привод.  Тепловое  оборудование:  Плиты  электрические или с  индукционном  нагревом, печь  пароконвекционная  Печь конвекционная  микроволновая печь.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых продуктов:  овоскоп  нитраттестер,  машина для  вакуумной упаковки.Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная.  Вспомогательное  оборудование:  стол  производственный с  моечной ванной,  стеллаж  передвижной,  моечная ванна  двухсекционная.  Инвентарь,  инструменты,  кухонная посуда:  функциональные  емкости из  нержавеющей стали  для хранения и  транспортировки,  набор  разделочных досок  (деревянных с  маркировкой или из  пластика с цветовой  маркировкой для  каждой группы  продуктов),  подставка для  разделочных досок,  мерный стакан,  венчик, миски  (нержавеющая  сталь), кондитерские  формы различных  форм и размера  сито, шенуа, кисть  силиконовая,  лопатки  (металические,.  силиконовые),пинцет, щипцы  кулинарные,  набор ножей  «поварская тройка».  мусат для заточки  ножей,  корзины для  органических  отходов,  сотейники  0.8л, 0.6л,  0.2л.  сковороды  диаметром 24см.  расходные  материалы:  стрейч пленка для  пищевых продуктов  пакеты для  вакуумного  аппарата,  контейнеры  одноразовые для  пищевых продуктов,  перчатки  силиконовые  посуда для  презентации:  тарелки плоские  диаметром 24см,  32см, блюда  прямоугольные.  Зона оплаты  готовой продукции:  кассовый  аппарат, терминал  безналичной оплаты. |
| Приготовление холодных  сладких  блюд, десертов | Вида основного  сырья, его  кулинарных свойств:  - готовить сладкие  соусы;  - хранить,  использовать готовые  виды теста;  - нарезать,  измельчать,  протирать вручную имеханическим  способом фрукты,  ягоды;  - варить фрукты в  сахарном сиропе,  воде, вине;  - запекать фрукты;  - взбивать яичные  белки, яичные  желтки, сливки;  - подготавливать  желатин, агар-агар;  - готовить  фруктовые, ягодные,  молочные желе,  муссы, кремы,  фруктовые, ягодные  самбуки;  - смешивать и  взбивать готовые  сухие смеси  промышленного  производства;  - использовать и  выпекать различные  виды готового теста;  определять степень  готовности отдельных  полуфабрикатов,  холодных сладких  блюд, десертов ;  доводить до вкуса;  выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со  способом  приготовления. | Виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству, температура  подачи  холодных сладких  блюд, десертов;  органолептические  способы  определения  готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов; |  |
| Хранение и отпуск холодных сладких блюд ,напитков. | Проверять качество готовых холодных  сладких блюд,  десертов перед  отпуском, упаковкой  навынос;  порционировать,  сервировать и  оформлять  холодные сладкие  блюда, десерты для  подачи с учетом  рационального  использования  ресурсов,соблюдения  требований  по безопасности  готовойпродукции;  соблюдать выход при  порционировании;  выдерживать  температуру подачи  холодных  сладких блюд,  десертов ;  охлаждать и  замораживать  полуфабрикаты для  холодных сладких  блюд, десертов с  учетом требований к  безопасности  пищевыхпродуктов;  хранить  свежеприготовленные  холодные сладкие  блюда, десерты ,  полуфабрикаты для  них с  учетом требований по  безопасности готовой  продукции; выбирать контейнеры,  эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования | Знать технику порционирования,  варианты  оформления  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента для  подачи;  виды, назначение  посуды для подачи,  термосов,  контейнеров для  отпуска на вынос  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  методы сервировки и  подачи, температура  подачи холодных  сладких блюд,  десертов  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента,  правила заполнения  этикеток |  |
| Введение  расчетов с  потребителями  при отпуске  продукции  на вынос. Взаимодействие  с потребителями  при отпуске продукции с прилавка. | Рассчитывать  стоимость,  вести учет  реализованных  холодных сладких  блюд, десертовразнообразного  ассортимента;  пользоваться  контрольно-  кассовыми машинами  при оформлении  платежей;  принимать оплату  наличными деньгами;  принимать и  оформлять;  безналичные  платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный контакт с  потребителем;  владеть  профессиональной  терминологией;  консультировать  потребителей,  оказывать им помощь  в выборе холодных  сладких блюд,  десертов;  разрешать проблемы  в рамках своей  компетенции. | Ассортимент и цены  нахолодные сладкие  блюда, десерты  разнообразного  ассортимента на день  принятия платежей; правила торговли;  виды оплаты по  платежам;  виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;виды и  правила  осуществления  кассовыхопераций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплате  наличными  деньгами, при  безналичной форме  оплаты;  правила поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный  запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на потребителя . |  |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально**  **технические**  **ресурсы** |
| Подготовка  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов | Подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями, оценка  качества и  безопасности  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  горячих сладких  блюд, десертов с  соблюдениетребований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические  вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав горячих  сладких блюд,  десертов в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями  заказа, сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  горячих сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента  выбирать, применять  комбинировать  различные способы  приготовления  горячих сладкихблюд, десертов с  учетом типа питания,  вида основного  сырья, его  кулинарных свойств:  - готовить сладкие  соусы;  - хранить,  использовать готовые  виды теста;  - нарезать,  измельчать,  протирать вручную и  механическим  способом фрукты,  ягоды; | Правила выбора  основных продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости;  критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  горячих сладких  блюд, десертов  разнообразногоассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов. | Зона горячего  цеха:  Весоизмерительное оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильный,  шкаф  морозильный,  шкаф  интенсивной  заморозки. Охлаждаемый  прилавок-витрина,  механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  слайсер,  соковыжималка,  соковыжималка для  цитрусовых,  планетарный  миксер.  Тепловое  оборудование:  Плиты  электрические или с  индукционном  нагревом, печь  пароконвекционная  печь  конвекционная,  фритюрница,  блинница  электрическая,  микроволновая  печь.  Оборудование для  упаковки, оценки  качества и  безопасности  пищевых  продуктов:  овоскоп  нитраттестер,  машина для  вакуумной  упаковки,  термоупаковщик  Оборудование для  мытья посуды:  машина  посудомоечная.  Вспомогательное  оборудование:  стол  производственный  с моечной ваннойсковороды  Диаметром  24см;  Расходные  материалы:  стрейч пленка для  пищевых продуктов  пакеты для  Вакуумного  аппарата,  контейнеры  одноразовые для  пищевых  продуктов,  перчатки  силиконовые  посуда для  презентации:  тарелки плоские  диаметром 24см,  32см, блюда  прямоугольные.  Зона оплаты готовой  продукции:  Программное  обеспечение К-  Кеерег, кассовый  аппарат, терминал  безналичной оплаты. |
| Приготовление  горячих сладких  блюд, десертов |  | Методы  приготовления  горячих сладких  блюд, десертов,  правила их выбора сучетом типа  питания,  кулинарных свойств  основного продукта;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству,  температура подачи  горячих сладких  блюд, десертов; |  |
| Хранение, отпуск  горячих сладкихблюд, десертов Расчетов с  потребителями  приотпуске  продукции  на вынос;  Взаимодействие с  потребителями при отпуске продукции с прилавка.  . | Проверять качество  готовых горячих  сладких блюд,  десертов перед  отпуском, упаковкой  навынос;  порционировать,  сервировать и  оформлять  горячие сладкие  блюда, десерты для  подачи с учетом  рационального  использования  ресурсов,  соблюдения  требований  по безопасности  готовой  продукции;  соблюдать выход при  порционировании;  выдерживать  температуру  подачи горячих  сладких блюд,  десертов ;  охлаждать изамораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить  свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты , полуфабрикаты для них с  учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования. | Техника  порционирования,  варианты  оформления  горячих сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента для  подачи;  виды, назначение  посуды для подачи,  термосов,  контейнеров для  отпуска на вынос  горячих сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  методы сервировки и  подачи, температура  подачи горячих  сладких блюд,  десертов  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток. |  |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально**  **технические**  **ресурсы** |
| Подготовка  основных  продуктов  и  дополнительных  ингредиентов | Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительныхингредиентов;  организовывать их  хранение в процессе  приготовления  холодных напитков с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции, товарного  соседства;  выбирать,  подготавливать  ароматические  вещества;  взвешивать, измерять  продукты, входящие в  состав холодных  напитков в  соответствии с  рецептурой;  осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами закладки,  особенностями заказа,  сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  холодных напитков  разнообразного  ассортимента  выбирать, применять  комбинировать  различные способыприготовления  холодных напитков с  учетом типа питания,  вида основного сырья,  его кулинарных  свойств;  - отжимать сок из  фруктов, овощей,  ягод;  - смешивать  различные соки с  другими  ингредиентам;  - проваривать,  настаивать плоды,свежие и сушеные,  процеживать,  смешивать настой с  другими  ингредиентами;  - готовить морс,  компоты, холодные  фруктовые напитки;  - готовить квас из  ржаного хлеба и  готовых  полуфабрикатов  промышленного  производства;  - готовить лимонады;  - готовить холодные  алкогольные напитки;  - готовить горячие  напитки (чай, кофе)  для  подачи в холодном  виде;  - подготавливать  пряности  для напитков;  определять степень  готовности напитков;  доводить их до вкуса;  выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь, посуду,  инструменты в  соответствии со  способом  приготовления,  безопасно  его использовать;  соблюдать санитарные  правила и нормы в  процессе  приготовления. | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценкикачества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  холодных напитков  разнообразного  ассортимента;  виды,  характеристика  региональных видов  сырья, продуктов;  нормы  взаимозаменяемости  сырья и продуктов; | Весоизмерительное  оборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильныйшкаф  морозильный,  шкаф  интенсивной  заморозки,  льдогенератор,  охлаждаемый  прилавок-витрина,  механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  соковыжималка,  соковыжималка  для цитрусовых,  кофеварка,  кофемашина,  кофемолка,  блендер барный,  для молочных  коктейлей,  Тепловое  оборудование:  Плиты  электрические или  с индукционном  нагревом,  микроволновая  печь.  Оборудование  для упаковки,  оценки качества и  Безопасности  Пищевых  продуктов:  нитраттестер,  машина для  Вакуумной  упаковки,  Термоупаковщик  Оборудование  для мытья посуды:  Машина  посудомоечная.  Вспомогательное  оборудование:  стол  производственный. |
| Приготовление  холодных напитков |  | Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с  учетом типа  питания, кулинарных  свойств  основного продукта;  виды, назначение и  правила безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству,температура подачи  холодных напитков;  органолептические  способы  определения  готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов. |  |
| Хранение, отпуск  холодных  напитков.Ведение  расчетов с  потребителями  при отпуске  продукции  на вынос;  взаимодействие с  потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи. | Проверять качество  готовых холодных  напитков п еред  отпуском, упаковкой  на вынос;  порционировать,  сервировать и  оформлять  холодные напитки дляподачи с учетомрационального  использования  ресурсов,  соблюдения  требований  по безопасности  готовой  продукции;  соблюдать выход при  порционировании;  выдерживать  температуру  подачи холодных  напитков;  хранить  свежеприготовленные  холодные напитки с  учетом требований по  безопасности готовой  продукции;  выбирать контейнеры,  эстетично упаковывать  на  вынос, для  транспортирования  рассчитывать  стоимость,  вести учет  реализованных  холодных напитков  разнообразного  ассортимента;пользоваться  контрольно-  кассовыми машинами  при оформлении  платежей;  принимать оплату  наличными деньгами;  принимать и  оформлять;  безналичные  платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный контакт с  потребителем; владеть  профессиональной  терминологией; | Техника  порционирования,  варианты  оформления  холодных напитков  разнообразного  ассортимента для  подачи; виды,  назначение  посуды для подачитермосов,  контейнеров для  отпуска на вынос  холодных напитков  разнообразного  ассортимента, в том  числе региональных;  методы сервировки и  подачи, температура  подачи холодных  напитков  разнообразного  ассортимента;  требования к  безопасности  хранения готовых  холодных напитков  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  холодных напитков  разнообразного  ассортимента ,  правила заполнения  этикеток  ассортимент и цены на  холодные напитки  разнообразного  ассортимента на день  принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по  платежам;  виды и  характеристика  контрольно-кассовых  машин;  виды и правила  осуществления  кассовых  операций;  правила и порядок  расчета потребителей  при оплате наличными  деньгами, при  безналичной форме  оплаты. |  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | | | |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально технические**  **Ресурсы** |
| Подготовка  основных  продуктови  дополнительных  ингредиентов | Подбирать в  соответствии с  технологическими  требованиями,  оценка  качества и  безопасности  основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов;  организовывать их  хранение в  процессе  приготовления  горячих напитков с  соблюдением  требований по  безопасности  продукции,  товарного  соседства;  Выбирать ароматические вещества  Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков соответствии с рецептурой, осуществлять  взаимозаменяемость  продуктов в  соответствии с  нормами  закладки,  особенностями  заказа,  сезонностью;  использовать  региональные  продукты для  приготовления  горячих напитков  разнообразного  ассортимента | Правила выбора  основных  продуктов  и дополнительных  ингредиентов с  учетом их  сочетаемости,  взаимозаменяемости  ;критерии оценки  качества основных  продуктов и  дополнительных  ингредиентов для  горячих напитков  разнообразного  ассортимента;  виды,  характеристика  региональных  Видов сырья, продуктов;  Нормы взаимозаменяемости  сырья и продуктов. | Весоизмерительноеоборудование:  весы настольные  электронные.  Холодильное  оборудование:  шкаф  холодильный,  шкаф  морозильный,  Механическое  оборудование:  блендер  (гомогенизатор)  (ручной с  дополнительной  насадкой для  взбивания),  соковыжималка,  соковыжималка  для цитрусовых,  Тепловое  оборудование:  Плиты  электрические или  с индукционном  нагревом,  микроволновая  печь, кофеварка,  кофемашина,  кофемолка,  аппарат для  горячего шоколада, титан,  гейзерная  кофеварка, аппарат  для приготовления |
| Приготовление  горячих  напитков | Выбирать,  применять  комбинировать  различные  способы  приготовления  горячих напитков  с  учетом типа  питания,  вида основного  сырья,  его кулинарных  свойств;  - заваривать чай;  - варить кофе в  наплитной посуде  и с  помощью  кофемашины;  - готовить кофе на  песке;  - обжаривать  зерна  кофе;  - варить какао,  горячий шоколад;  - готовить  горячие  алкогольные  напитки;  - подготавливать  пряности  для напитков;  определятьстепень  готовности  напитков;  доводить их до  вкуса;  выбирать  оборудование,  производственный  инвентарь,  посуду,  инструменты в  соответствии со  способом  приготовления,  безопасно  его использовать;  соблюдать  санитарные  правила и нормы в  процессе  приготовления. | Методы  приготовления  горячих напитков,  правила их выбора  с учетом типа  питания,  кулинарных  свойств  основного  продукта;  виды, назначение  иправила  безопасной  эксплуатации  оборудования,  инвентаря  инструментов;  ассортимент,  рецептуры,  требования к  качеству,  температура  подачи  горячих напитков;  органолептические  способы  определения  готовности;  нормы, правила  взаимозаменяемости  продуктов |  |
| Хранение,  отпуск  горячих  напитков.  Ведение  расчетов с  потребителями  при  отпуске  продукции  на вынос;  взаимодействие  с  потребителями  при отпуске  продукции с  прилавка/раздачи | Проверять  качество  готовых горячих  напитков перед  отпуском,  упаковкой на  вынос;  порционировать,  сервировать и  горячие  напитки для  подачи с  учетом  рационального  использования  ресурсов,  соблюдения  требований по  безопасности  готовой  продукции;  соблюдать выход  при  порционировании  выдерживать  температуру  подачи горячих  напитков;выбирать  контейнеры,  эстетично  упаковывать на  вынос, для  транспортирования,  рассчитывать  стоимость,  вести учет  реализованных  горячих напитков  разнообразного  ассортимента;  пользоваться  контрольно-  кассовыми  машинами  при оформлении  платежей;  принимать оплату  наличными  деньгами;  принимать и  оформлять;  безналичные  платежи;  составлять отчет по  платежам;  поддерживать  визуальный  контакт с  потребителем;  владеть  профессиональной терминологией;  консультировать  потребителей,  оказывать им  помощь  в выборе горячих  напитков;  разрешать  проблемы в рамках своей компетенции. | Техника порционирования,  варианты  оформления  горячих  напитков  разнообразного  ассортимента для  подачи;  виды, назначение  посуды для  подачи, термосов,  контейнеров для  отпуска на вынос  горячих напитков  разнообразного  ассортимента, в  томчисле  региональных;  методы  сервировки и  подачи,  температура  подачи горячих  напитков  разнообразного  ассортимента;  требования кбезопасности  хранения готовых  горячих напитков  разнообразного  ассортимента;  правила  маркирования  упакованных  горячих напитков разнообразного  ассортимента , правила заполнения этикеток. Ассортимент и  цены на  горячие напитки  разнообразного  ассортимента на  день  принятия  платежей;  правила торговли;  виды оплаты по  платежам;  виды и  характеристика  контрольно-  кассовых  машин;  виды и правила  осуществления  кассовых  операций;  правила и порядок  расчета  потребителей  при оплате  наличными  деньгами, при  безналичной  форме  оплаты;  правила  поведения,  степень  ответственности за  правильность  расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная напотребителя. |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять  
проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных  
компетенций, но и развитие общих компетенций.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Шифр*  *компетенции* | *Наименование*  *Компетенций* | Дискрипторы  (показатели  сформированности) | Умения | Знания |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональн ом и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать  информацию,  необходимую  для решения  задачи и/или  проблемы;  Составить план  действия,  Определить  необходимые  ресурсы;  Владеть  актуальными  методами  работы в  профессиональн  ой и смежных  сферах;  реализовать  составленный  план;  оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.  Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач  профессиональной  деятельности. |
| ОК2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию  информации,  необходимой для  выполнения задач  профессиональной  деятельности. | Планирование информационногопоиска из широкого  набора источников,  необходимого для  выполнения  профессиональных  задач  Проведение анализа  полученной  информации,  выделяет в ней  главные аспекты.  Структурировать  отобранную  информацию в  соответствии с  параметрами поиска;  Интерпретация  полученной  информации в  контексте  профессиональной  деятельности | Определять задачи поиска  информации  Определять  необходимые  источники  информации  Планировать  процесс поиска,  структурировать  получаемую  информацию  Выделять  наиболее  значимое в  перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска  Оформлять  результаты  поиска  Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональн  ой деятельности  Выстраивать  траектории  профессиональн  ого и личностного развития. | Содержание  актуальной  нормативно-правовой  документации  Современная научная и  профессиональная  терминология  Возможные траектории  профессионального  развития и  самообразования |
| ОК3. | Планировать и  реализовывать  собственное  профессиональное и  личностное развитие. | Использование  актуальной  нормативно-правовой  документацию по  профессии  (специальности)  Применение современной, на Содержание  актуальной  нормативно-правовой  документации  Современная научная и  профессиональная  терминология  Возможные траектории  профессионального  развития и  самообразованияучной профессиональной терминологии.  Определение  траектории  профессионального развития и самообразования | Определять  необходимые  источники  информации.  Планировать  процесс поиска,  структурировать  получаемую  информацию.  Выделять  наиболее  значимое в  перечне  информации  Оценивать  практическую  значимость  результатов  поиска  Оформлять  результаты  поиска  Определять  актуальность  нормативно-  правовой  документации в  профессиональной деятельности.  Выстраивать  траектории  профессионального и личностного развития. | Содержание  актуальной  нормативно-правовой  документации,  современная научная ипрофессиональная  терминология.  Возможные траектории  профессионального  развития и  самообразования. |
| ОК4. | Работать в коллективе и  команде, эффективно  взаимодействовать с  коллегами,  руководством,  клиентами. | Участие в деловом  общении для  эффективного  решения деловых  задач.  Планирование  профессиональной  деятельность | Организовывать  работу  коллектива и  команды  взаимодействов  атьс коллегами,  руководством,  клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной  Деятельности |
| ОК5. | Осуществлять устную и  письменную  коммуникацию на  государственном языке с  учетом особенностейсоциального и культурного контекста. | Грамотно устно и  письменно излагать  свои мысли по  профессиональной  тематике. Особенности  социального и  культурного контекста  Правила оформления  документов. | Излагать свои  мысли на  государственном  языке.  Оформлять документы. | Особенности  социального и  культурного контекста  Правила оформления  документов. |
| ОК6. | Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе  общечеловеческих  ценностей. | Понимать значимость  своей профессии  (специальности)  Демонстрация  поведения на основе  общечеловеческих  ценностей. | Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной  деятельности по профессии (специальности) | Сущность гражданско- патриотической позиции,  общечеловеческие  ценности.  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать  нормы  экологической  безопасности.  Определять  направления  ресурсосбереже  ния в рамках  профессиональной  деятельности  по профессии  (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении  профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе  профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры Поддержание уровня физическойподготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Использовать физкультурно- оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональны х целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессионально й деятельности Пользоваться средствами профилактики | Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;  Основы здорового образа жизни;  Условия  профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)  Средства профилактики перенапряжения |
| ОК9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации  профессиональной  деятельности**.** | Применять  средства  информационных технологий длярешения  профессиональных  задач  Использовать  современное  программное  обеспечение | Современные средства и устройства информатизации Порядок их примененияи программное обеспечение в профессиональной деятельности. |
| ОК10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы. | Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные  темы  участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные  темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной  деятельности кратко  обосновывать и объяснить свои действия  (текущие и планируемые) писать простые связные  сообщения на знакомые или интересующие профессиональные  темы. | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные  общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум,  относящийся к описанию  предметов, средств и  процессов  профессиональной  деятельности  особенности  произношения  правила чтения текстов  профессиональной  направленности |
| ОК11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках  профессиональной деятельности Составлять бизнес план  Презентовать бизнес- идею  Определение  источников  финансирования.  Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.  Презентовать идеи открытия собственного дела в  профессиональной  деятельности. Оформлять бизнес-план, рассчитывать.  размеры выплат по процентным ставкам кредитования | Основы  предпринимательской деятельности, основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов, порядок выстраивания презентации. |