**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, исходныематериалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячих сладких блюд, десертовразнообразного ассортимента. |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации холодных напитков разнообразногоассортимента. |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление иподготовку к реализации горячих напитков разнообразногоассортимента. |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,необходимой для выполнения задач профессиональнойдеятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное иличностное 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 сколлегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию нагосударственном и иностранном языках с учетом особенностей социального и культурного контекста.культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрироватьосознанное поведение на основе традиционных общечеловеческихценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайныхситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения иукрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности иподдержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональнойдеятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией нагосударственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код ПК |  наименованияпрофессиональных модулей | Количествочасов по ПМ | Виды работ | Наименования темучебной практики | Количество часовпо темам |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ПМ 04. | Приготовление, оформление иподготовка к реализации холодных игорячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразногоассортимента | 108 |  |  |  |
| Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалыдля приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента всоответствии с инструкциями и регламентами. | 6 |
|  | Тема 1.1.Организациярабочего места. |  |  |  | 6 |
| Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализациихолодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. |  |
|  | Тема 2.1Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразногоассортимента. |  |  |  | 30 |
| Раздел УП 3. Выполнение работы по приготовлениюгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассор | , творческому оформлению и подготовку к реализациитимента. |  |
|  | Тема 3.1Приготовление 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 4.1Приготовление холодных напитковразнообразного ассортимента |  |  | . | 18 |
| Раздел УП 5. Iгорячих напит | выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализацииков разнообразного ассортимента. |  |
|  | Тема 5.1.Приготовление горячих напитковразнообразного ассортимента. |  |  |  | 18 |
|  | Дифференцированный зачет |  |  |  | 6 |
|  | Всего часов |  |  |  | 108 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов учебнойпрактики, профессиональногомодуля (ПМ), междисциплинарныхкурсов (МДК) и тем УП | Содержание учебного материала | Объемчасов |
| 1 | 2 | 3 |
| Профессиональный модуль ПМ. 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладкихблюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 108 |
| Раздел УП 1. Выполнение работ по подготовки рабочее места, оборудования, сырье, исходные материалы для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями ирегламентами. | 6 |
| Тема 1.1.Организация рабочегоместа. | Содержание | 6 |
| Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места,подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии синструкциями и регламентами. |
| Раздел УП 2. Выполнение работы по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации холодных сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента. | 30 |
| Тема 2.1 Приготовлениехолодных сладких блюд,десертов разнообразногоассортимента. | **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 сладкихблюд, десертов разнообразного ассортимента. | 30 |
| Тема 3.1 Приготовлениегорячих сладких блюд,десертов разнообразногоассортимента. | **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 напитковразнообразного ассортимента. | 18 |
| Тема 4.1 Приготовлениехолодных напитковразнообразногоассортимента. | 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 ккачеству. Сроки хранения. | 6 |
| Раздел УП 5. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовку к реализации горячих напитковразнообразного ассортимента. | 18 |
| Тема 5.1.Приготовление горячихнапитков разнообразногоассортимента | 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 рабочегоместа повара привыполнении работпо приготовлениюхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков.подбор, подготовка кработе,проверкатехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов.Подготовкарабочего места дляпорционирования(комплектования),упаковки на выносготовых холодныхигорячих сладкихблюд, десертов,напитковподготовка киспользованиюобработанногосырья,полуфабрикатов,пищевыхпродуктов,других расходныхматериалов. | Раскладывать нахранение кухоннуюпосуду ипроизводственныйинвентарь всоответствии состандартамичистоты;соблюдатьправила мытьякухонных ножей,острых,травмоопасныхчастейтехнологическогооборудования;соблюдатьусловия хранениякухонной посуды,инвентаря,инструментоввыбиратьоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,посуду всоответствии свидом работ в зонепо приготовлениюгорячих блюд,кулинарныхизделий, закусок;подготавливать кработе, проверятьтехнологическоеоборудование,производственныйинвентарь,инструменты,весоизмерительныеприборы всоответствии синструкциями ирегламентами,стандартамичистоты;соблюдатьправила техникибезопасности,пожарнойбезопасности, охрана труда. | Требованияохраны труда,пожарнойбезопасности ипроизводственнойсанитарии ворганизации питания;виды, назначение,правила безопаснойэксплуатациитехнологическогооборудования,производственногоинвентаря,инструментов,весоизмерительныхприборов, посуды иправила ухода заними;организацияработ на участках (взонах) поприготовлениюхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков;последовательностьвыполнениятехнологическихопераций,современныеметодыприготовленияхолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков;регламенты,стандарты, в томчисле системаУправленияопаснымифакторами (системаНАССР) инормативно-техническаядокументация,используемая приприготовлениихолодных и горячихсладких блюд,десертов, напитков;возможныепоследствиянарушениясанитарии игигиены;требования кличнойгигиене персоналаприподготовкепроизводственногоинвентаря икухоннойпосуды;правилабезопасногохранениячистящих,моющих идезинфицирующихсредств, предназна-ченных дляпоследующегоиспользования;правила утилизацииотходоввиды, назначениеупаковочныхматериалов,способыхранения пищевыхпродуктов;виды, назначениеоборудования,инвентаря посуды,используемых дляпорционирования(комплектования)готовых холодных и горячих блюд. | Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкафхолодильный,шкафморозильный,шкаф интенсивнойзаморозки,охлаждаемыйприлавок-витрина,Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор)(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),слайсер, продуктов),электрокипятильник, соковыжималка,соковыжималка дляцитрусовыхкофеварка,кофемашина,аппарат длягорячего шоколада,кофемолка,планетарный миксерТепловоеоборудование: плитыэлектрические или синдукционномнагревом, печь пароконвекционная,печь конвекционная,фритюрница,микроволновая печь.Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевых продуктов:овоскоп нитраттестер,машина длявакуумнойупаковки,термоупаковщикОборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная.Вспомогательноеоборудование:столпроизводственный смоечной ванной,стеллажпередвижной,моечная ваннадвухсекционная.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:функциональныеемкости изнержавеющей сталидля хранения итранспортировки,разделочныхдосок(деревянных смаркировкой илииз пластика сцветовоймаркировкой длякаждой группыпродуктов),подставка дляразделочных досок,мерный стакан,венчик, миски(нержавеющаясталь), кондитерскиеформы различных модификаций. |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально****технические****ресурсы** |
| Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовленияхолодных сладкихблюд, десертов ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьароматическиевещества;взвешивать, измерятьпродукты, входящиев состав холодныхсладких блюд,десертов всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии с нормами закладки,особенностямизаказа, сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовленияхолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента. | Ассортимент,характеристика,правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляхолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента;виды, характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов;методыприготовленияхолодных сладкихблюд, десертов,правила их выбора сучетом типа питания | Зона холодногоцеха: Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкаф холодильный,шкафморозильный, шкафинтенсивнойзаморозки,льдогенератор,охлаждаемыйприлавок-витрина,Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор)(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),слайсер,продуктов),соковыжималка,соковыжималка дляцитрусовых,планетарныймиксер,универсальныйпривод.Тепловоеоборудование:Плитыэлектрические или синдукционномнагревом, печьпароконвекционнаяПечь конвекционнаямикроволновая печь.Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевых продуктов:овоскопнитраттестер,машина длявакуумной упаковки.Оборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная.Вспомогательноеоборудование:столпроизводственный смоечной ванной,стеллажпередвижной,моечная ваннадвухсекционная.Инвентарь,инструменты,кухонная посуда:функциональныеемкости изнержавеющей сталидля хранения итранспортировки,наборразделочных досок(деревянных смаркировкой или изпластика с цветовоймаркировкой длякаждой группыпродуктов),подставка дляразделочных досок,мерный стакан,венчик, миски(нержавеющаясталь), кондитерскиеформы различныхформ и размерасито, шенуа, кистьсиликоновая,лопатки(металические,.силиконовые),пинцет, щипцыкулинарные,набор ножей«поварская тройка».мусат для заточкиножей,корзины дляорганическихотходов,сотейники0.8л, 0.6л,0.2л.сковородыдиаметром 24см.расходныематериалы:стрейч пленка дляпищевых продуктовпакеты длявакуумногоаппарата,контейнерыодноразовые дляпищевых продуктов,перчаткисиликоновыепосуда дляпрезентации:тарелки плоскиедиаметром 24см,32см, блюдапрямоугольные.Зона оплатыготовой продукции: кассовыйаппарат, терминалбезналичной оплаты. |
| Приготовление холодныхсладкихблюд, десертов | Вида основногосырья, егокулинарных свойств:- готовить сладкиесоусы;- хранить,использовать готовыевиды теста;- нарезать,измельчать,протирать вручную имеханическимспособом фрукты,ягоды;- варить фрукты всахарном сиропе,воде, вине;- запекать фрукты;- взбивать яичныебелки, яичныежелтки, сливки;- подготавливатьжелатин, агар-агар;- готовитьфруктовые, ягодные,молочные желе,муссы, кремы,фруктовые, ягодныесамбуки;- смешивать ивзбивать готовыесухие смесипромышленногопроизводства;- использовать ивыпекать различныевиды готового теста;определять степеньготовности отдельныхполуфабрикатов,холодных сладкихблюд, десертов ;доводить до вкуса;выбиратьоборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии соспособомприготовления. | Виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент,рецептуры,требования ккачеству, температураподачихолодных сладкихблюд, десертов;органолептическиеспособыопределенияготовности;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов; |  |
| Хранение и отпуск холодных сладких блюд ,напитков. |  Проверять качество готовых холодныхсладких блюд,десертов передотпуском, упаковкойнавынос;порционировать,сервировать иоформлятьхолодные сладкиеблюда, десерты дляподачи с учетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпо безопасностиготовойпродукции;соблюдать выход припорционировании;выдерживатьтемпературу подачихолодныхсладких блюд,десертов ;охлаждать изамораживатьполуфабрикаты дляхолодных сладкихблюд, десертов сучетом требований кбезопасностипищевыхпродуктов;хранитьсвежеприготовленныехолодные сладкиеблюда, десерты ,полуфабрикаты дляних сучетом требований побезопасности готовойпродукции;выбирать контейнеры,эстетичноупаковывать навынос, длятранспортирования |  Знать технику порционирования,вариантыоформленияхолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента дляподачи;виды, назначениепосуды для подачи,термосов,контейнеров дляотпуска на выносхолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента, в томчисле региональных;методы сервировки иподачи, температураподачи холодныхсладких блюд,десертовразнообразногоассортимента;требования кбезопасностихранения готовыххолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента;правиламаркированияупакованныххолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента,правила заполненияэтикеток |  |
| Введениерасчетов спотребителямипри отпускепродукциина вынос. Взаимодействиес потребителямипри отпуске продукции с прилавка. | Рассчитыватьстоимость,вести учетреализованныххолодных сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента;пользоватьсяконтрольно-кассовыми машинамипри оформленииплатежей;принимать оплатуналичными деньгами;принимать иоформлять;безналичныеплатежи;составлять отчет поплатежам;поддерживатьвизуальный контакт спотребителем;владетьпрофессиональнойтерминологией;консультироватьпотребителей,оказывать им помощьв выборе холодныхсладких блюд,десертов;разрешать проблемыв рамках своейкомпетенции. | Ассортимент и ценынахолодные сладкиеблюда, десертыразнообразногоассортимента на деньпринятия платежей; правила торговли;виды оплаты поплатежам;виды ихарактеристикаконтрольно-кассовыхмашин;виды иправилаосуществлениякассовыхопераций;правила и порядокрасчета потребителейпри оплатеналичнымиденьгами, прибезналичной формеоплаты;правила поведения,степеньответственности заправильностьрасчетов спотребителями;правила общения спотребителями;базовый словарныйзапас наиностранном языке;техника общения,ориентированная напотребителя . |  |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациигорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально****технические****ресурсы** |
| Подготовкаосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов | Подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктови дополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовлениягорячих сладкихблюд, десертов ссоблюдениетребований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьароматическиевещества;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав горячихсладких блюд,десертов всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностямизаказа, сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовлениягорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортиментавыбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовлениягорячих сладкихблюд, десертов сучетом типа питания,вида основногосырья, егокулинарных свойств:- готовить сладкиесоусы;- хранить,использовать готовыевиды теста;- нарезать,измельчать,протирать вручную имеханическимспособом фрукты,ягоды; | Правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов длягорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента;виды,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов. | Зона горячегоцеха:Весоизмерительное оборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкафхолодильный,шкафморозильный,шкафинтенсивнойзаморозки. Охлаждаемыйприлавок-витрина,механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор)(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),слайсер,соковыжималка,соковыжималка дляцитрусовых,планетарныймиксер.Тепловоеоборудование:Плитыэлектрические или синдукционномнагревом, печьпароконвекционнаяпечьконвекционная,фритюрница,блинницаэлектрическая,микроволноваяпечь.Оборудование дляупаковки, оценкикачества ибезопасностипищевыхпродуктов:овоскопнитраттестер,машина длявакуумнойупаковки,термоупаковщикОборудование длямытья посуды:машинапосудомоечная.Вспомогательноеоборудование:столпроизводственныйс моечной ваннойсковородыДиаметром24см;Расходныематериалы:стрейч пленка дляпищевых продуктовпакеты дляВакуумногоаппарата,контейнерыодноразовые дляпищевыхпродуктов,перчаткисиликоновыепосуда дляпрезентации:тарелки плоскиедиаметром 24см,32см, блюдапрямоугольные.Зона оплаты готовойпродукции:Программноеобеспечение К-Кеерег, кассовыйаппарат, терминалбезналичной оплаты. |
| Приготовлениегорячих сладкихблюд, десертов |  | Методыприготовлениягорячих сладкихблюд, десертов,правила их выбора сучетом типапитания,кулинарных свойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент,рецептуры,требования ккачеству,температура подачигорячих сладкихблюд, десертов; |  |
| Хранение, отпускгорячих сладкихблюд, десертов Расчетов спотребителямиприотпускепродукциина вынос;Взаимодействие спотребителями при отпуске продукции с прилавка.. | Проверять качествоготовых горячихсладких блюд,десертов передотпуском, упаковкойнавынос;порционировать,сервировать иоформлятьгорячие сладкиеблюда, десерты дляподачи с учетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпо безопасностиготовойпродукции;соблюдать выход припорционировании;выдерживатьтемпературуподачи горячихсладких блюд,десертов ;охлаждать изамораживатьполуфабрикаты длягорячих сладкихблюд, десертов сучетом требований кбезопасностипищевыхпродуктов;хранитьсвежеприготовленныегорячие сладкиеблюда, десерты ,полуфабрикаты дляних сучетом требований побезопасности готовойпродукции;выбирать контейнеры,эстетичноупаковывать навынос, длятранспортирования. | Техникапорционирования,вариантыоформлениягорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента дляподачи;виды, назначениепосуды для подачи,термосов,контейнеров дляотпуска на выносгорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента, в томчисле региональных;методы сервировки иподачи, температураподачи горячихсладких блюд,десертовразнообразногоассортимента;требования кбезопасностихранения готовыхгорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента;правиламаркированияупакованныхгорячих сладкихблюд, десертовразнообразногоассортимента ,правила заполненияэтикеток. |  |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациихолодных напитков разнообразного ассортимента |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально****технические****ресурсы** |
| Подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов | Подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями, оценкакачества ибезопасностиосновных продуктов идополнительныхингредиентов;организовывать иххранение в процессеприготовленияхолодных напитков ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции, товарногососедства;выбирать,подготавливатьароматическиевещества;взвешивать, измерятьпродукты, входящие всостав холодныхнапитков всоответствии срецептурой;осуществлятьвзаимозаменяемостьпродуктов всоответствии снормами закладки,особенностями заказа,сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовленияхолодных напитковразнообразногоассортиментавыбирать, применятькомбинироватьразличные способыприготовленияхолодных напитков сучетом типа питания,вида основного сырья,его кулинарныхсвойств;- отжимать сок изфруктов, овощей,ягод;- смешиватьразличные соки сдругимиингредиентам;- проваривать,настаивать плоды,свежие и сушеные,процеживать,смешивать настой сдругимиингредиентами;- готовить морс,компоты, холодныефруктовые напитки;- готовить квас изржаного хлеба иготовыхполуфабрикатовпромышленногопроизводства;- готовить лимонады;- готовить холодныеалкогольные напитки;- готовить горячиенапитки (чай, кофе)дляподачи в холодномвиде;- подготавливатьпряностидля напитков;определять степеньготовности напитков;доводить их до вкуса;выбиратьоборудование,производственныйинвентарь, посуду,инструменты всоответствии соспособомприготовления,безопасноего использовать;соблюдать санитарныеправила и нормы впроцессеприготовления. | Правила выбораосновных продуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов дляхолодных напитковразнообразногоассортимента;виды,характеристикарегиональных видовсырья, продуктов;нормывзаимозаменяемостисырья и продуктов; | Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкафхолодильныйшкафморозильный,шкафинтенсивнойзаморозки,льдогенератор,охлаждаемыйприлавок-витрина,механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор)(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),соковыжималка,соковыжималкадля цитрусовых,кофеварка,кофемашина,кофемолка,блендер барный,для молочныхкоктейлей,Тепловоеоборудование:Плитыэлектрические илис индукционномнагревом,микроволноваяпечь.Оборудованиедля упаковки,оценки качества иБезопасностиПищевыхпродуктов:нитраттестер,машина дляВакуумнойупаковки,ТермоупаковщикОборудованиедля мытья посуды:Машинапосудомоечная.Вспомогательноеоборудование:столпроизводственный. |
| Приготовлениехолодных напитков |  |  Методы приготовления холодных напитков, правила их выбора сучетом типапитания, кулинарныхсвойствосновного продукта;виды, назначение иправила безопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент,рецептуры,требования ккачеству,температура подачихолодных напитков;органолептическиеспособыопределенияготовности;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов. |  |
| Хранение, отпускхолодныхнапитков.Ведениерасчетов спотребителямипри отпускепродукциина вынос;взаимодействие спотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи. | Проверять качествоготовых холодныхнапитков п ередотпуском, упаковкойна вынос;порционировать,сервировать иоформлятьхолодные напитки дляподачи с учетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребованийпо безопасностиготовойпродукции;соблюдать выход припорционировании;выдерживатьтемпературуподачи холодныхнапитков;хранитьсвежеприготовленныехолодные напитки сучетом требований побезопасности готовойпродукции;выбирать контейнеры,эстетично упаковыватьнавынос, длятранспортированиярассчитыватьстоимость,вести учетреализованныххолодных напитковразнообразногоассортимента;пользоватьсяконтрольно-кассовыми машинамипри оформленииплатежей;принимать оплатуналичными деньгами;принимать иоформлять;безналичныеплатежи;составлять отчет поплатежам;поддерживатьвизуальный контакт спотребителем; владетьпрофессиональнойтерминологией; | Техникапорционирования,вариантыоформленияхолодных напитковразнообразногоассортимента дляподачи; виды,назначениепосуды для подачитермосов,контейнеров дляотпуска на выносхолодных напитковразнообразногоассортимента, в томчисле региональных;методы сервировки иподачи, температураподачи холодныхнапитковразнообразногоассортимента;требования кбезопасностихранения готовыххолодных напитковразнообразногоассортимента;правиламаркированияупакованныххолодных напитковразнообразногоассортимента ,правила заполненияэтикетокассортимент и цены нахолодные напиткиразнообразногоассортимента на деньпринятия платежей;правила торговли;виды оплаты поплатежам;виды ихарактеристикаконтрольно-кассовыхмашин;виды и правилаосуществлениякассовыхопераций;правила и порядокрасчета потребителейпри оплате наличнымиденьгами, прибезналичной формеоплаты. |  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализациигорячих напитков разнообразного ассортимента |
| **Действия** | **Умения** | **Знания** | **Материально технические****Ресурсы** |
| Подготовкаосновныхпродуктовидополнительныхингредиентов | Подбирать всоответствии стехнологическимитребованиями,оценкакачества ибезопасностиосновныхпродуктов идополнительныхингредиентов;организовывать иххранение впроцессеприготовлениягорячих напитков ссоблюдениемтребований побезопасностипродукции,товарногососедства;Выбирать ароматические веществаВзвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков соответствии с рецептурой, осуществлятьвзаимозаменяемость продуктов всоответствии снормамизакладки,особенностямизаказа,сезонностью;использоватьрегиональныепродукты дляприготовлениягорячих напитковразнообразногоассортимента | Правила выбораосновныхпродуктови дополнительныхингредиентов сучетом ихсочетаемости,взаимозаменяемости;критерии оценкикачества основныхпродуктов идополнительныхингредиентов длягорячих напитковразнообразногоассортимента;виды,характеристикарегиональныхВидов сырья, продуктов; Нормы взаимозаменяемостисырья и продуктов. | Весоизмерительноеоборудование:весы настольныеэлектронные.Холодильноеоборудование:шкафхолодильный,шкафморозильный,Механическоеоборудование:блендер(гомогенизатор)(ручной сдополнительнойнасадкой длявзбивания),соковыжималка,соковыжималкадля цитрусовых,Тепловоеоборудование:Плитыэлектрические илис индукционномнагревом,микроволноваяпечь, кофеварка,кофемашина,кофемолка,аппарат длягорячего шоколада, титан,гейзернаякофеварка, аппаратдля приготовления |
| Приготовлениегорячихнапитков | Выбирать,применятькомбинироватьразличныеспособыприготовлениягорячих напитковсучетом типапитания,вида основногосырья,его кулинарныхсвойств;- заваривать чай;- варить кофе внаплитной посудеи спомощьюкофемашины;- готовить кофе напеске;- обжариватьзернакофе;- варить какао,горячий шоколад;- готовитьгорячиеалкогольныенапитки;- подготавливатьпряностидля напитков;определятьстепеньготовностинапитков;доводить их довкуса;выбиратьоборудование,производственныйинвентарь,посуду,инструменты всоответствии соспособомприготовления,безопасноего использовать;соблюдатьсанитарныеправила и нормы впроцессеприготовления. | Методыприготовлениягорячих напитков,правила их выборас учетом типапитания,кулинарныхсвойствосновногопродукта;виды, назначениеиправилабезопаснойэксплуатацииоборудования,инвентаряинструментов;ассортимент,рецептуры,требования ккачеству,температураподачигорячих напитков;органолептическиеспособыопределенияготовности;нормы, правилавзаимозаменяемостипродуктов |  |
| Хранение,отпускгорячихнапитков.Ведениерасчетов спотребителямиприотпускепродукциина вынос;взаимодействиеспотребителямипри отпускепродукции сприлавка/раздачи | Проверятькачествоготовых горячихнапитков передотпуском,упаковкой навынос;порционировать,сервировать игорячиенапитки дляподачи сучетомрациональногоиспользованияресурсов,соблюдениятребований побезопасностиготовойпродукции;соблюдать выходприпорционированиивыдерживатьтемпературуподачи горячихнапитков;выбиратьконтейнеры,эстетичноупаковывать навынос, длятранспортирования,рассчитыватьстоимость,вести учетреализованныхгорячих напитковразнообразногоассортимента;пользоватьсяконтрольно-кассовымимашинамипри оформленииплатежей;принимать оплатуналичнымиденьгами;принимать иоформлять;безналичныеплатежи;составлять отчет по платежам;поддерживатьвизуальныйконтакт спотребителем;владетьпрофессиональной терминологией;консультироватьпотребителей,оказывать импомощьв выборе горячихнапитков;разрешатьпроблемы в рамках своей компетенции. |  Техника порционирования,вариантыоформлениягорячихнапитковразнообразногоассортимента дляподачи;виды, назначениепосуды дляподачи, термосов,контейнеров дляотпуска на выносгорячих напитковразнообразногоассортимента, втомчислерегиональных;методысервировки иподачи,температураподачи горячихнапитковразнообразногоассортимента;требования кбезопасностихранения готовыхгорячих напитковразнообразногоассортимента;правиламаркированияупакованныхгорячих напитковразнообразногоассортимента ,правилазаполненияэтикеток. Ассортимент ицены нагорячие напиткиразнообразногоассортимента наденьпринятияплатежей;правила торговли;виды оплаты поплатежам;виды ихарактеристикаконтрольно-кассовыхмашин;виды и правилаосуществлениякассовыхопераций;правила и порядокрасчетапотребителейпри оплатеналичнымиденьгами, прибезналичнойформеоплаты;правилаповедения,степеньответственности заправильностьрасчетов спотребителями;правила общения спотребителями;базовыйсловарныйзапас наиностранномязыке;техника общения,ориентированнаянапотребителя. |  |

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(показателисформированности) | Умения | Знания |
| ОК 1. | Выбирать способырешения задачпрофессиональнойдеятельности,применительно кразличным контекстам. | Распознаваниесложных проблемныхситуаций в различныхконтекстах.Проведение анализасложных ситуацийпри решении задачпрофессиональнойдеятельностиОпределение этаповрешения задачи.Определениепотребности винформацииОсуществлениеэффективного поиска.Выделение всехвозможныхисточников нужныхресурсов, в том численеочевидных.Разработка детальногоплана действий.Оценка рисков накаждом шагу.Оценивает плюсы иминусы полученногорезультата, своегоплана и егореализации,предлагает критерииоценки ирекомендации поулучшению плана. | Распознаватьзадачу и/илипроблему впрофессиональном и/илисоциальномконтексте;Анализироватьзадачу и/илипроблему ивыделять еёсоставные части;Правильновыявлять иэффективноискатьинформацию,необходимуюдля решениязадачи и/илипроблемы;Составить пландействия,Определитьнеобходимыересурсы;Владетьактуальнымиметодамиработы впрофессиональной и смежныхсферах;реализоватьсоставленныйплан;оцениватьрезультат ипоследствиясвоих действий(самостоятельноили с помощьюнаставника). | Актуальныйпрофессиональный исоциальный контекст, вкотором приходитсяработать и жить;Основные источникиинформации и ресурсыдля решения задач ипроблем впрофессиональноми/или социальномконтексте.Алгоритмывыполнения работ впрофессиональной исмежных областях;Методы работы впрофессиональной исмежных сферах.Структура плана длярешения задачПорядок оценкирезультатов решениязадачпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретациюинформации,необходимой длявыполнения задачпрофессиональнойдеятельности. | Планирование информационногопоиска из широкогонабора источников,необходимого длявыполненияпрофессиональныхзадачПроведение анализаполученнойинформации,выделяет в нейглавные аспекты.Структурироватьотобраннуюинформацию всоответствии спараметрами поиска;Интерпретацияполученнойинформации вконтекстепрофессиональнойдеятельности |  Определять задачи поискаинформацииОпределятьнеобходимыеисточникиинформацииПланироватьпроцесс поиска,структурировать получаемуюинформациюВыделятьнаиболеезначимое вперечнеинформацииОцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоискаОформлятьрезультатыпоискаОпределятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональной деятельностиВыстраиватьтраекториипрофессионального и личностного развития. | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументацииСовременная научная ипрофессиональнаятерминологияВозможные траекториипрофессиональногоразвития исамообразования |
| ОК3. | Планировать иреализовыватьсобственное профессиональное иличностное развитие. | Использованиеактуальнойнормативно-правовойдокументацию попрофессии(специальности)Применение современной, на Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументацииСовременная научная ипрофессиональнаятерминологияВозможные траекториипрофессиональногоразвития исамообразованияучной профессиональной терминологии.Определениетраекториипрофессиональногоразвития исамообразования | Определятьнеобходимыеисточникиинформации.Планироватьпроцесс поиска,структурировать получаемуюинформацию.Выделятьнаиболеезначимое вперечнеинформацииОцениватьпрактическуюзначимостьрезультатовпоискаОформлятьрезультатыпоискаОпределятьактуальностьнормативно-правовойдокументации впрофессиональной деятельности.Выстраиватьтраекториипрофессионального и личностного развития. | Содержаниеактуальнойнормативно-правовойдокументации,современная научная ипрофессиональнаятерминология.Возможные траекториипрофессиональногоразвития исамообразования. |
| ОК4. | Работать в коллективе икоманде, эффективновзаимодействовать сколлегами,руководством,клиентами. | Участие в деловомобщении дляэффективногорешения деловыхзадач.Планированиепрофессиональнойдеятельность | Организовыватьработуколлектива икомандывзаимодействоватьс коллегами,руководством,клиентами. | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектнойДеятельности |
| ОК5. | Осуществлять устную иписьменнуюкоммуникацию нагосударственном языке сучетом особенностейсоциального икультурного контекста. | Грамотно устно иписьменно излагатьсвои мысли попрофессиональнойтематике. Особенностисоциального икультурного контекстаПравила оформлениядокументов. | Излагать своимысли нагосударственномязыке.Оформлять документы. | Особенностисоциального икультурного контекстаПравила оформлениядокументов. |
| ОК6. | Проявлять гражданско-патриотическуюпозицию,демонстрироватьосознанное поведение наосновеобщечеловеческихценностей.  | Понимать значимостьсвоей профессии(специальности)Демонстрацияповедения на основеобщечеловеческихценностей. | Описыватьзначимостьсвоей профессии.Презентоватьструктурупрофессиональной деятельностипо профессии(специальности) | Сущность гражданско-патриотическойпозиции,общечеловеческиеценности.Правила поведения входе выполненияпрофессиональнойдеятельности |
| ОК7. | Содействоватьсохранениюокружающей среды,ресурсосбережению,эффективно действоватьв чрезвычайныхситуациях. | Соблюдение правилэкологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности;Обеспечиватьресурсосбережение нарабочем месте | Соблюдатьнормыэкологическойбезопасности.Определятьнаправленияресурсосбережения в рамкахпрофессиональнойдеятельностипо профессии(специальности) | Правила экологическойбезопасности приведениипрофессиональнойдеятельности.Основные ресурсызадействованные впрофессиональнойдеятельности.Пути обеспеченияресурсосбережения. |
| ОК8. | Использовать средствафизической культурыдля сохранения иукрепления здоровья впроцессепрофессиональнойдеятельности иподдержаниенеобходимого уровняфизическойподготовленности | Сохранение иукрепление здоровьяпосредствомиспользования средствфизической культурыПоддержание уровняфизическойподготовленности для успешнойреализациипрофессиональнойдеятельности | Использоватьфизкультурно-оздоровительнуюдеятельность дляукрепленияздоровья,достиженияжизненных ипрофессиональных целей;Применятьрациональныеприемыдвигательныхфункций впрофессиональной деятельностиПользоватьсясредствамипрофилактики | Роль физическойкультуры вобщекультурном,профессиональном исоциальном развитиичеловека;Основы здорового образажизни;Условияпрофессиональнойдеятельности и зоныриска физическогоздоровья для профессии(специальности)Средства профилактикиперенапряжения |
| ОК9. | Использоватьинформационныетехнологии впрофессиональной деятельности. | Применение средствинформатизации иинформационныхтехнологий для реализациипрофессиональнойдеятельности**.** | Применятьсредстваинформационныхтехнологий длярешенияпрофессиональных задачИспользоватьсовременноепрограммноеобеспечение | Современные средстваи устройстваинформатизацииПорядок их примененияи программноеобеспечение впрофессиональнойдеятельности. |
| ОК10. | Пользоватьсяпрофессиональнойдокументацией нагосударственном ииностранном языке. | Применение впрофессиональнойдеятельностиинструкций нагосударственном ииностранном языке.Ведение общения напрофессиональныетемы. | Понимать общийсмысл четкопроизнесенныхвысказываний наизвестные темы(профессиональные и бытовые),понимать текстына базовыепрофессиональные темыучаствовать вдиалогах назнакомые общие ипрофессиональные темыстроить простыевысказывания осебе и о своейпрофессиональной деятельностикраткообосновывать иобъяснить своидействия(текущие ипланируемые)писать простыесвязныесообщения назнакомые илиинтересующиепрофессиональные темы. | Правила построенияпростых и сложныхпредложений напрофессиональные темыосновныеобщеупотребительныеглаголы (бытовая ипрофессиональнаялексика)лексический минимум,относящийся к описаниюпредметов, средств ипроцессов профессиональнойдеятельностиособенностипроизношенияправила чтения текстовпрофессиональнойнаправленности |
| ОК11. | Планироватьпредпринимательскуюдеятельность впрофессиональнойсфере. | Определениеинвестиционнуюпривлекательностькоммерческих идей врамкахпрофессиональнойдеятельностиСоставлять бизнеспланПрезентовать бизнес-идеюОпределениеисточниковфинансирования.Применениеграмотных кредитныхпродуктов дляоткрытия дела | Выявлятьдостоинства инедостаткикоммерческойидеи.Презентоватьидеи открытиясобственногодела впрофессиональной деятельности.Оформлятьбизнес-план,рассчитывать.размеры выплатпо процентнымставкамкредитования | Основыпредпринимательскойдеятельности,основы финансовойграмотности,правила разработкибизнес-планов,порядок выстраиванияпрезентации. |