

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный университет»  
(ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
*ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ*  
*ПУ АГАСУ*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04.01**  
**ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**  
**ассортимента**  
среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Квалификация: «Повар. Кондитер»

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
мастеров производственного  
обучения  
Протокол № 6 от  
«24» 04 2025 г.  
Председатель методической  
комиссии [подпись]  
/ Богатырева В.А. /

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
ПУ АГАСУ  
Протокол № 5 от  
«25» 04 2025 г.



Составители:

преподаватель спец.дисциплин ПУ АГАСУ [подпись] / Важова С.Ч./  
мастер производственного обучения ПУ АГАСУ [подпись] / Овсянникова Н.Е./

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика на основе ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер учебного плана 43.01.09 Повар, кондитер на 2025 г.н.

Согласовано:

Старший методист ПУ АГАСУ [подпись] / М.А.Турчаева /  
Педагог- библиотекарь [подпись] / Е.В.Андрейченко /  
Заместитель директора по УПР [подпись] / Р.Г.Мулямина /  
Заместитель директора по УР [подпись] / А.В.Калюжина /

Рецензент: Директор ООО «ИнфоПрод» [подпись] /Е.В.Фоменко/

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО [подпись] /А.П.Гельван/

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ №1	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

### 1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики УП.04.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одним из видов практической подготовки обучающихся.

### 1.2 Цели и задачи

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» ППКРС по основному виду профессиональной деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В соответствии с поставленной целью в процессе прохождения учебной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

- обучение трудовым действиям, необходимым умениям для выполнения трудовых функций и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование практического опыта выполнения работ.

### 1.3. Планируемые результаты

В результате освоения рабочей программы учебной практики УП.04.01 профессионального модуля ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04	. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

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

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- своевременно оформлять заявку на склад;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>-готовить сладкие соусы;</li> <li>-хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>-варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>-запекать фрукты;</li> <li>-взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>-готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>-смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>-использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>-готовить сладкие соусы;</li> <li>-хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>--нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>-варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>-запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li> <li>-жарить фрукты основным способом и на гриле;</li> <li>-проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li> <li>-взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li> <li>-смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>-использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>-определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>-доводить до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>-проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>-охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>-хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>-отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>-смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>-проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать,</li> <li>-смешивать настой с другими ингредиентами;</li> <li>-готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>-готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-готовить лимонады;</li> <li>-готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>-готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> </ul>
--	---



	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать пряности для напитков;</li> <li>-определять степень готовности напитков;</li> <li>доводить их до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>-хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>-заваривать чай;</li> <li>-варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины;</li> <li>-готовить кофе на песке;</li> <li>-обжаривать зерна кофе;</li> <li>-варить какао, горячий шоколад;</li> <li>-готовить горячие алкогольные напитки;</li> <li>-подготавливать пряности для напитков;</li> <li>-определять степень готовности напитков;</li> <li>-доводить их до вкуса;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>-соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>-проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций, -современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> </ul>

	<p>-техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>-техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p> <p>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>-методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>-органолептические способы определения готовности;</p> <p>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-правила, техника общения с потребителями;</li> <li>базовый словарный запас на иностранном языке</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</li> <li>-техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила расчета с потребителями;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
--	--

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, который выставляется руководителем практики.

#### **1.4. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися учебной практики в объеме 180 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план учебной практики

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2	3	
<b>УП.04.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>180</b>	
<b>Тема 1</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>Содержание:</b>		ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК 07 ПК 4.1. ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	1.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	
	2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	
	3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	
	4.	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом.	6	
	5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6	
	6.	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	6	
	7.	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	12	

	8.	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12	
	9.	Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6	
	10	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
	11	Хранение с учётом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.	6	
	12.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18	
	13.	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.	12	
	14.	Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6	
	15.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	6	
	16.	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	12	
	17.	Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов,	12	

		изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	18.	Расчёт стоимости холодных и горячих десертов, напитков.	12	
	19.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	12	
	20.	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6	
	21.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ПУ АГАСУ</b>		
<b>Всего:</b>			<b>180</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	2	3
	Лаборатория: учебная кухня ресторана 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24	Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1		<p>Весы настольные электронные;  Пароконвектомат;  Жарочный шкаф;  Микроволновая печь;  Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Фритюрница;  Электрогриль (жарочная поверхность);  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Тестораскаточная машина;  Планетарный миксер;  Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Слайсер;  Миксер для коктейлей;  Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);  Машина для вакуумной упаковки;  Кофемашина с капучинатором;  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  Кофемолка;  Газовая горелка (для карамелизации);  Набор инструментов для карвинга;  Овоскоп;  Нитраттестер;  Машина посудомоечная;  Стол производственный с моечной ванной;  Стеллаж передвижной;  Моечная ванна двухсекционная.</p>
	<p>Лаборатория: учебный кондитерский цех  414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория № 29</p>	<p>Рабочее место преподавателя  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Переносной мультимедийный комплект  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:  Весы настольные электронные;  Конвекционная печь;  Микроволновая печь;  Подовая печь (для пиццы);</p>



2		<p> Расстоечный шкаф;  Плита электрическая;  Шкаф холодильный;  Шкаф морозильный;  Шкаф шоковой заморозки;  Льдогенератор;  Фризер;  Тестораскаточная машина (настольная);  Планетарный миксер;  Тестомесильная машина (настольная);  Миксер (погружной);  Мясорубка;  Процессор кухонный;  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  Пресс для пиццы;  Лампа для карамели;  Аппарат для темперирования шоколада;  Газовая горелка (для карамелизации);  Термометр инфрокрасный;  Термометр со щупом;  Овоскоп;  Машина для вакуумной упаковки;  Производственный стол с моечной ванной;  Производственный стол с деревянным покрытием;  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый);  Моечная ванна (двухсекционная);  Стеллаж передвижной </p>
3	<p> Помещение для самостоятельной работы  414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18  Аудитория №112 </p>	<p> Комплект учебной мебели на 25 обучающихся  Компьютеры – 3шт.  Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» </p> <p> 7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.  Office 365 A1 Академическая подписка.  Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License  Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching  Apache Open Office. Apache license 2.0  Google Chrome Бесплатное программное обеспечение.  VLC media player GNU Lesser General </p>

		Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».
--	--	--

### **3.2. Рекомендуемая литература**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2022. - 544с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Анфимова Н.А. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022 г.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2023 г.
5. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
6. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2021. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.
8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2022. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
9. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учёта на

#### **3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

9. <http://www.pitportal.ru/>

д) электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Экспертное наблюдение выполнения практических занятий: оценка процесса, оценка результатов; Выполнение практических работ

<p>разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами на учебной и производственной практиках</p>
--	---	--

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul> <p>- корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- соответствие температуры подачи;</li> <li>- аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>- соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>–эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Правильность выбора способа решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение: оценка процесса, оценка результатов
ОК 02 Использовать современные средства	Эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации	

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Эффективность взаимодействия и работа в коллективе и команде	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся \_\_\_\_\_ (ся) на \_\_\_\_\_ курсе, группа \_\_\_\_\_ по специальности \_\_\_\_\_, ФИО \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04. \_\_\_\_\_ в объеме 180 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Оценка результата освоения профессиональных компетенций

Код профессиональной компетенции/№п/п	Наименование результата обучения (профессиональные компетенции)	Оценка об освоении (освоил/ не освоил)
	Наименование работ	Оценка видов работ
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.	освоил
1		
2		
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	освоил
1		
2		
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	освоил
1		
2		
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	освоил
1		
2		
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	освоил
1		
2		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	



## Оценка результата освоения общих компетенций

Код и содержание компетенции		1	2	3	4	5
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Показал себя высококомпетентным в решениях задач	Проявляет интерес к решению задач	Проявляет интерес изредка	Интерес не проявляет	Безразличен к профессиональной деятельности
ОК2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Постоянный поиск и использование информации	Осуществлял поиск и использование информации	Изредка осуществлял поиск и использование информации	Требует принуждения к поиску и использованию информации	Безразличен к обновленной информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Хорошо освоился и не было проблем	Редко возникают проблемы, хорошая дисциплина	Иногда возникали проблемы	Плохая дисциплина и вызывающее поведение	Плохая дисциплина и дурное влияние на других
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Всегда высоко организован	Не было причин для жалоб	Случалась незначительная самонеорганизованность	Частые замечания и плохой исполнитель	Серьёзные замечания и нарушения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Постоянно использует ИКТ	Использует ИКТ по необходимости	Использует ИКТ крайне редко	ИКТ не используются	ИКТ не используются вследствие неосвоенности

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

подпись ФИО

\_\_\_\_\_

дата