

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО
Директора Учреждения
Т.А. Санникова
№ 173 от «29» 08 2018г

Акт согласования
от « 29 » 08 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.
Председатель ПЦК
_____/ Головачева И.Г. /
(подпись) (Ф.И.О.)

Согласовано
Зам. директора по НМР

_____/ Костина А.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«28» 08 2018 г.

Протокол № __ от « __ » _____ 20 __ г.
Председатель ПЦК
_____/ _____/
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № __ от « __ » _____ 20 __ г.
Председатель ПЦК
_____/ _____/
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:
_____/ Головачева И.Г. /
_____/ Беспалова О.Н. /
(подпись) (Ф.И.О.)
«28» 08 2018 г.

Эксперт:
_____/ Косов Д.А. /
(подпись) (Ф.И.О.)
директор ООО кафе «Посиделки»
(ученая степень или звание, должность,
наименование организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа производственной практики **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности - 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 и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с

указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

- 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

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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Всего – 144 часа (4 недели).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Код	Наименование результата освоения практики
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.
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных

	общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место, оборудование, сырье на предприятии общественного питания
ПК4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовить творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов
ПК4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить горячие сладкие блюда, десерты.

Изменение № ____ « ____ » ____ 20__ г.

ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить холодные напитки.
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить горячие напитки.

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		12
Тема 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	- подготовить рабочее место для обработки сырья.	6
	- соблюдать правила охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
Раздел 2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных		24

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		
Тема 2.1. Приготовить творческое оформление, холодных сладких блюд, десертов	- Приготовление и оформление подачи мороженого	6
	- Приготовление и оформление подачи кремов, взбитых сливок	6
	- Приготовление и оформление подачи муссов, самбуков, желе	6
	- Приготовление и оформление подачи киселей	6
Раздел 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного		30
Тема 3.1. Приготовить и оформить горячие сладкие блюда, десерты.	- Приготовление и оформление подачи гренок	6
	- Приготовление и оформление подачи суфле	12
	- Приготовление и оформление подачи пудингов	12
Раздел 4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		36
Тема 4.1. Приготовить и оформить холодные напитки.	- Приготовление и оформление подачи молочных напитков	6
	- Приготовление и оформление подачи плодово-ягодные прохладительные напитки	6
	- Приготовление и оформление подачи компотов	6
	- Приготовление и оформление подачи морсов	6
	- Приготовление и оформление подачи безалкогольных коктейлей	12
Раздел 5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		36

Изменение № ____ « ____ » _____ 20__ г.

напитков разнообразного ассортимента.		
Тема 5.1. Приготовить и оформить горячие напитки.	Приготовление и оформление подачи чая и чайных напитков	12
	Приготовление и оформление подачи кофе и кофейных напитков	12
	Приготовление и оформление подачи какао и шоколада	12
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. 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, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
14. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.

16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
17. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
18. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
19. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
20. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
21. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
22. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
25. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

- дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
 3. 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.
 4. 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.
 5. 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
 6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности 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:
 7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата¹
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.	1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Подготовка исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 6. Правила электробезопасности при

¹ Должны соответствовать КОС по ПМ

	<p>подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента труда соблюдены.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>1 Внешний вид приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2 Цвет приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3 Запах приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4 Вкус приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5 Консистенция приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6 Вес приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7 Температура подачи приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8 Сервировка и оформление приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд,</p>

	<p>десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Консистенция приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным</p>

	<p>условиям.</p> <p>6. Вес приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7. Температура подачи приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8. Сервировка и оформление приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10. Время приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11. Хранение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	---

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Внешний вид приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.2. Цвет приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.3. Запах приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.4. Вкус приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.5. Вес приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.6. Температура подачи приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.7. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.9. Время приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.10. Хранение холодных напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.11. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.
---	--

	<p>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Внешний вид приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2. Цвет приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3. Запах приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4. Вкус приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5. Вес приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>6. Температура подачи приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>7. Сервировка и оформление приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9. Время приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10. Хранение горячих напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p>

	<p>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--