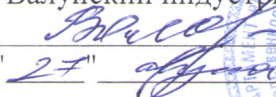





Утверждаю  
Директор ОГАПОУ  
"Валуйский индустриальный техникум"  
  
В.В. Волохова  
" 27 "  2019 г.

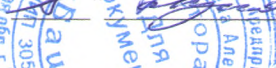


Утверждаю  
ИП Коваль Я.А.  
  
Я.А. Коваль  
" 28 "  2019 г.



Согласовано  
Первый заместитель начальника  
департамента внутренней и кадровой  
политики Белгородской области  
  
А.А. Изварин  
" 28 "  2019 г.



Утверждаю  
ИП Шейченко Е.А.  
  
Е.А. Шейченко  
" 28 "  2019 г.



**ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»**

**ИП Коваль Я.А.  
ИП Шейченко Е.А.**

**на 2019 -2023 года обучения**

2019 г.

62.6. 

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565;
- профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ № 610 н от 08.09.2015 г.;
- профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015 г.;
- профессионального стандарта «Пекарь», утвержден приказом Минтруда РФ N 914н от 01.12.2015 г.;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».

Организации - разработчики программы:

Образовательное учреждение ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Предприятие/организация:

ИП Коваль Я.А.,

ИП Шейченко Е.А.

Разработчики программы:

Родченко А.Г, преподаватель профессионального цикла, ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

Коваль Я.А., индивидуальный предприниматель.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ</b>	<b>стр.</b>
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	11
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	13
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ</b>	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется с целью овладения указанным видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, используется для приобретения профессиональных навыков по приготовлению широкого ассортимента простых и основных блюд а так же основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Цель программы: подготовка к выполнению основных видов деятельности:

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Задачи программы:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
6. Текущая деятельность подчиненного персонала.

## 1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
9. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
10. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
11. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
12. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
13. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
14. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
15. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
16. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
17. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
18. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
19. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
20. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
21. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
22. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
23. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
24. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
25. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
26. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
27. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
28. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

29. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
30. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
31. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
32. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
33. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
34. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
35. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
36. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;
37. контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
38. определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
39. организовывать рабочие места различных зон кухни;
40. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
41. взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
42. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
43. изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
44. составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
45. планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
46. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
47. обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
48. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
49. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
50. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
51. вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
52. организовывать документооборот;
53. контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;
54. определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
55. организовывать рабочие места различных зон кухни;
56. оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

57. взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
58. разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
59. изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
60. составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
61. планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
62. составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
63. обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
64. управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
65. предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
66. рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
67. вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
68. организовывать документооборот.

Обучающийся должен знать:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
7. правила составления заявок на продукты;
8. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
9. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
10. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
11. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
12. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
13. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
14. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
15. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
16. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

17. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
18. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
19. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
20. актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
21. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
22. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
23. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
24. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
25. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
26. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
27. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
28. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
29. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
30. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
31. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков;
32. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
33. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
34. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
35. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
36. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
37. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
38. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
39. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;
40. нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;



41. основные перспективы развития отрасли;
42. современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
43. классификацию организаций питания;
44. структуру организации питания;
45. принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
46. правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
47. правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
48. методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
49. виды, формы и методы мотивации персонала;
50. способы и формы инструктирования персонала;
51. методы контроля возможных хищений запасов;
52. основные производственные показатели подразделения организации питания;
53. правила первичного документооборота, учета и отчетности;
54. формы документов, порядок их заполнения;
55. программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
56. правила составления калькуляции стоимости;
57. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
58. процедуры и правила инвентаризации запасов;
59. нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
60. основные перспективы развития отрасли;
61. современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
62. классификацию организаций питания;
63. структуру организации питания;
64. принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
65. правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
66. правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
67. методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
68. виды, формы и методы мотивации персонала;
69. способы и формы инструктирования персонала;
70. методы контроля возможных хищений запасов;
71. основные производственные показатели подразделения организации питания;
72. правила первичного документооборота, учета и отчетности;
73. формы документов, порядок их заполнения;
74. программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
75. правила составления калькуляции стоимости;
76. правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;
77. процедуры и правила инвентаризации запасов.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

**по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного**

**ассортимента»:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**по ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:**

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**по ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:**

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**по ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**по ПМ. 05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:**

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

**по ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного**

**персонала»:**

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

**по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»»**

ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.

ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски

ПК 7.7 Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки

ПК 7.8 Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

**1.3. Количество часов на освоение программы:  
I - IV курсов**

Виды учебной работы	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
<b>Аудиторные часы, в том числе:</b>	<b>1466</b>			52	24	28
теоретическое обучение	1009	1009	-			
лабораторные работы	140	140	-			
практические занятия	317	221	96			
<b>Практика, в том числе</b>	<b>1296</b>					
учебная практика	468	-	468			
производственная практика	684	-	684			
преддипломная практика	144	-	144			
<b>Всего</b>	<b>2762</b>	<b>1370</b>	<b>1392</b>			

*(Таблицы формируются для групп нового набора по данной специальности/профессии. В заголовке таблицы указывается весь период обучения по данной специальности/профессии, например, 1-5 курс, 1-4 курс, 1-3 курс, 1 курс. В графе «Воспитательная работа ПОО» указывается количество часов, отведенное на проведение мероприятий в рамках дуального обучения)*



	практика ПП.03											
	Производственная практика ПП.04	36							36			36
	Производственная практика ПП.05	108								108		108
	Производственная практика ПП.06	72									72	72
	Производственная практика ПП.07	72									72	72
	Преддипломная практика	144									144	144
	<b>ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>1296</b>				<b>36</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>180</b>	<b>360</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>2762</b>										

#### Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 2762 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 96 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1296 ч.
4. Коэффициент дуальности\*\*: 50,3 %

(\*Распределение часов производится для группы нового набора на весь период обучения обучающихся данной группы;

\*\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле:  $([\text{строка 2}] + [\text{строка 3}]) * 100\% / [\text{строка 1}]$ , где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия; строка 3 - Практическое обучение на производстве (все виды практики); строка 1 - Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО)

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки			
1	2				3			
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2938							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2762				100 %			
<b>в том числе в Учреждении:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	38	206	436	297	1,3	7,4	16	11
кур. проектирование			16	16			0,5	0,5
лабораторные занятия	-	78	32	30	-	3	1,1	1
практические занятия	12	25	70	114	0,4	1	2,5	4,1
учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>								
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	-	96	-	-	-	3,4	-
учебная практика	36	144	144	144	1,3	5,2	5,2	5,2
производственная практика	-	144	288	252	-	5,2	10,4	9,1
преддипломная практика	-	-	-	144	-	-	-	5,2
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>								

### 2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

Разрабатывается ПОО на основе постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов» и постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп» с учетом специфики реализации дуального обучения в конкретной образовательной организации и на производстве.

### 2.3. Рабочий учебный план по профессии/специальности (приложение 2).

Утвержденный директором профессиональной образовательной организации и согласованный с работодателем.

### 2.4. Годовой календарный график (приложение 3).

Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.

2.5. План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения (приложение 4).



*Разрабатывается ПОО совместно с предприятием (организацией) в соответствии с установленной формой.*

**2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения.**

*Составляется в соответствии с типовой формой договора об организации и проведении дуального обучения, представленной в постановлении Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».*

**2.5. Ученические договоры о дуальном обучении (приложение 6)** *Составляются в соответствии с типовой формой Ученического договора о дуальном обучении, представленной в постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».*

**2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения дуального обучения (приложение 7)**

*Отчет о реализации дуального обучения за прошедший учебный год составляется ПОО в соответствии с установленной формой; оценочный материал разрабатывается ПОО самостоятельно.*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в профессиональной образовательной организации

Реализация программы требует наличия:

– учебные кабинеты:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1.	Технология кулинарного производства	1
2.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1
3.	Санитарии и гигиены	1
4.	Химии	1

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1.	Учебный кулинарный цех	1
2.	Учебный кондитерский цех	1
3.	Учебная кухня ресторана	1

– технические средства обучения\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор), лицензионное программное обеспечение.	1			1

– оборудование\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1.	весы ВНЦ 2/151-Т;		12		12
2.	Мясорубка Торгмаш МИМ-80		1		1
3.	тестомесильная машина		2		2
4.	миксер Дельта ДЛ-5007		5		5

5.	холодильные шкафы		6		6
6.	электроплита		3		3
7.	жаровочный шкаф		3		3
8.	раковины для мытья посуды		8		8
9.	производственные столы		16		16
10.	посадочные места обучающихся	25			25
11.	рабочее место преподавателя	1			1
12.	Пароконвектомат ПКА 6-1 /3П		1		1
13.	Тестоделительная машина VIATTO AS-SG-36		1		1
14.	Миксер BOSCH MFQ3020		1		1
15.	Миксер Panasonic МК-GB1WTQ		3		3
16.	Фритюрница ПАНДА-ЕВРО-2Х1/3		1		1
17.	Шкаф-купе нержавеющей стали ШК-Н-ЮТ VIATTO		2		2
18.	Кфемашина Centek		1		1
19.	Планетарный миксер KitchenAid		1		1
20.	Микроволновая печь Samsung Oven MC28H5013AW		1		1

**б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации**

Реализация программы требует наличия:

– помещения для теоретических занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
	-	

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1.	горячий цех	4
2.	холодный цех	4
3.	овощной цех	4
4.	мясной цех	4
5.	рыбный цех	4

6.	кондитерский цех	4
----	------------------	---

– мастерские:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
	-	

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
	-	

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество***				
		цех	комплекс	мастерские, рабочие места мастерских	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1.	универсальный привод с набором сменных механизмов	4				4
2.	весы ВНЦ	1	2	1		4
3.	весы механические	2	1	1		4
4.	блинница TEFAL PY 557012	1	1			2
5.	кухонный комбайн Oursson KP0600HSD/BS		2			2
6.	холодильное оборудование	2	14			16
7.	миксера	3	4	3		10
8.	электроплиты	15	6	4		25
9.	тестомесильная машина	3	1			4
10.	ярусная печь ХПЭ-500	2	4			6
11.	производственные столы	15	10			25
12.	раковины для мытья посуды,	10	10			20
13.	измельчительно-режущее оборудование	23	15	12		50
14.	весы SALTER 1035	2				2
15.	мясорубки электрические	6	4	2		12
16.	сковороды электрические	7	5			12
17.	электрогриль GFGRIL GF-200	1				1

18	тестомесильная машина "SGS" KDM 20	2				2
----	------------------------------------	---	--	--	--	---

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения):

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, разряд не ниже 5.

Требования к квалификации наставников на предприятии:

Образование средне-профессиональное, стаж не менее 5 лет, разряд не менее 5.

ИП Коваль Я.А.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: главный технолог, средне-специальное, стаж не менее 5 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: повар-бригадир, средне-специальное, 5 разряд, стаж не менее 5 лет.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: главный технолог, средне-специальное, стаж не менее 5 лет.

ИП Шейченко Е.А.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: управляющий, высшее, стаж не менее 5 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: шеф-повар, средне-специальное, 5 разряд, стаж не менее 5 лет.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: управляющий, высшее, стаж не менее 5 лет.

### 3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники *(не старше 5 лет)*:

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1.	Кулинария	Анфимова Н.А. М.: Издательский центр «Академия», 2018 г. 400 ст.	25
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В Издательский центр «Академия», 2019 г. 432 ст.	25
3.	Сборник рецептур	А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко	25

	блюд и кулинарных изделий	К. : Арий, 2018 г. 680с.	
4.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис Издательский центр «Академия», 2018 г. 304 ст.	25
5	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина Издательский центр «Академия», 2018 г. 272 ст.	25
6	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Золин В.П. .- М.: АСАДЕМА, 2019 г.	25

Дополнительные источники (в т.ч. периодические издания по профилю специальности/профессии):

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Как приготовить вкусно и быстро мясо	А.М. Мусина М.: Эксмо, 2018-192 ст.	25
2.	Торты	Д.Р. Эткер Клуб семейного досуга 2019 г. 128ст.	25
3.	Чудесные фантазии из выпечки	Клуб семейного досуга Б. Мирьям 2019 г. 144 ст.	25
4.	Кулинария. Готовим с душой	М.А. Денякина. Народная библиотечка газеты «Сто советов» 2018 г. 444с.	25
5.	Люблю готовить	Издательский дом «Бурда» 2018 г. 270с.	25
6	Организация учета и учета и калькуляции	Перетятко Т.И..- Ростов-на-Дону Феникс,2019 г. 454с.	25
7	Организация производства на предприятиях общественного питания	Мрыхина Е.Б. М.: ИНФРА,2018 г. 294с.	25
8	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях	В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский цент «Академия», 2017. 234с.	25
9	Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).	Соколова Е.И. М.: «Академия» 2017.- 64с.	25

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	Сайт меню	<a href="http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/">http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/</a>
2	Кулинарные рецепты	<a href="http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm">http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm</a>
3	Сайт блюд	<a href="http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html">http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html</a>

\*\*\* Указываются источники по профилю программ дуального обучения

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

*Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ИГА.*

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> </ul>

<p>непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>



<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>

<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> </ul>
<p>ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.3. Готовить основные супы и соусы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.6 Готовить и оформлять холодные блюда и закуски</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.7</p> <p>Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>
<p>ПК 7.8</p> <p>Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях по учебной практике</li> <li>- Оформление дневника по учебной практике;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной практики;</li> <li>- Тестирование</li> </ul>