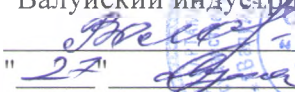

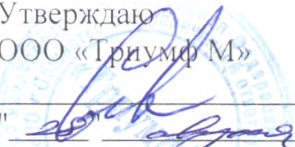
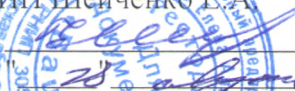



Утверждаю
Директор ОГАПОУ
"Валуйский индустриальный техникум"

В.В. Волохова
" 27 "  2019 г.



Утверждаю
ООО «Триумф М»

М.А. Севостьянова
2019 г.

Утверждаю
ИП Шейченко Е.А.

Е.А. Шейченко
2019 г.



Согласовано
Первый заместитель начальника
департамента внутренней и кадровой
политики Белгородской области

А.А. Изварин
2019 г.



**ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»**

**ООО «Триумф М»
ИП Шейченко Е.А.**

на 2019 - 2023 года обучения

2019 г.



60 26.

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569.;
- 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 Шейченко Е.А.,

ООО «Триумф М»

Разработчики программы:

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

Шейченко Е.А., индивидуальный предприниматель.

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется с целью овладения указанными 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. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи программы:

1. приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов;
2. приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд;
3. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд;
4. приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд;
5. приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
6. приготовление, оформление и подготовка к реализации закусок разнообразного ассортимента;
7. приготовление, оформление и подготовка к реализации десертов и напитков разнообразного ассортимента;

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

1. подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
2. выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья,

приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

3. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

4. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

5. выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

6. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

8. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

9. рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Обучающийся должен знать:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

2. требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

3. рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

4. способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

5. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

6. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

7. нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

8. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

9. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов,

холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

10. правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

11. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

12. правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

13. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

14. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

15. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

16. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

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

по **ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

по **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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
Аудиторные часы, в том числе:	1791			52	24	28
теоретическое обучение	1343	1343	-			
лабораторные работы	-	-	-			
практические занятия	448	154	294			
Практика, в том числе	1224					
учебная практика	504	-	504			
производственная практика	720	-	720			
Всего	3015	1497	1518			

(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)

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 3015 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 294 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1224 ч.
4. Коэффициент дуальности^{**}: 50 %

*(*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)	3672							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	3015							
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	126	235	599	383	4,1	8	20	13
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	34	18	88	14	1,1	0,5	3	0,4
учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	68	126	100	-	2,2	4	3,3
учебная практика	72	144	144	144	2,3	5	5	5
производственная практика	108	216	216	180	3,5	7	7	6
<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 б)

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

– 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 /ЗП		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 нержавеющий 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-специальное, стаж не менее 5 лет, разряд не менее 5.

ООО «Триумф М»

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: шеф-повар, 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», 2017 г. 432 ст.	25
3.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К. : Арий, 2018 г. 680с.	25
4.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис Издательский центр «Академия», 2017 г. 304 ст.	25
5	Товароведение пищевых продуктов	З.П. Матюхина Издательский центр «Академия», 2017 г. 272 ст.	25
6	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Золин В.П. .- М.: АСАДЕМА, 2018 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 2019г. 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, 2018 г. 454с.	25
7	Организация производства на предприятиях общественного питания	Мрыхина Е.Б. М.: ИНФРА, 2017 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	Соколова Е.И. М.: «Академия» 2017.-	25

кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).	64с.	
---	------	--

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	Сайт меню	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
2	Кулинарные рецепты	http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm
3	Сайт блюд	http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovovej/Bljuda_iz_ovovej1.html

*** 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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;

<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера. оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики; - Тестирование;