

Утверждаю
Директор ОГАОУ
"Валуйский индустриальный техникум"
В.В. Волохова
" 28 " августа 2017 г.



Утверждаю
ИП Коваль Я.А.
Я.А. Коваль
" 28 " августа 2017 г.



Согласовано
Начальник управления профессионального
образования и науки департамента
внутренней и кадровой политики области
А.А. Бучек
" 28 " августа 2017 г.

Утверждаю
ИП Коваль А.Г.
А.Г. Коваль
" 28 " августа 2017 г.

**ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

ОГАОУ « Валуйский индустриальный техникум »

**ИП Коваль Я.А.
ИП Коваль А.Г.**

на 2017 - 2021 года обучения

2017 г.

- 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 № 610н от 08.09.2015,
 - профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015,
 - 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 А.Г.,

ИП Коваль Я.А.

Разработчики программы:

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

Коваль Я.А., индивидуальный предприниматель.

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:	2028			52	24	28
теоретическое обучение	1344	1344	-			
лабораторные работы	-	-	-			
практические занятия	684	270	414			
Практика, в том числе	1224					
учебная практика	504	-	504			
производственная практика	720	-	720			
Всего	3252	1614	1638			

(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): 3252 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 414 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)	5904							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	3252				100 %			
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	132	296	523	393	4	9,1	16,1	12
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	106	32	104	28	3,2	1	3,1	1
учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	108	162	144	-	3,3	4,9	4,4
учебная практика	72	144	144	144	2,2	4,4	4,4	4,4
производственная практика	108	216	216	180	3,3	6,6	6,6	5,5
<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

– 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;		1		1
2.	мясорубка электрическая		1		1
3.	тестомесильная машина		1		1
4.	миксер Дельта ДЛ-5007		1		1
5.	холодильные шкафы		1		1
6.	электроплита		2		2

7.	жаровочный шкаф		1		1
8.	раковины для мытья посуды		4		4
9.	производственные столы		4		4
10.	посадочные места обучающихся	25			25
11.	рабочее место преподавателя	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 557O12	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.

ИП Коваль Я.А.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: главный технолог Посохова Г.В. средне-специальное, стаж 19 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: повар-бригадир Юрикова Н.И. средне-специальное, 5 разряд, 22 годф.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: главный технолог Посохова Г.В. средне-специальное, стаж 19 лет.

ИП Коваль А.Г.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: главный технолог Посохова Г.В. средне-специальное, стаж 19 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: повар-бригадир Брыкова С.Ф. средне-специальное, 5 разряд, 27лет.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: главный технолог Посохова Г.В. средне-специальное, стаж 19 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», 2014 г. 400 ст.	25
2.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Усов В.В Издательский центр «Академия», 2015 г. 432 ст.	25
3.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий	А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко К. : Арий, 2016 г. 680с.	25
4.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Н.Г. Бутейкис Издательский центр «Академия», 2016 г. 304 ст.	25
5	Товароведение пищевых	З.П. Матюхина Издательский центр	25

	продуктов	«Академия», 2014 г. 272 ст.	
6	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.	Золин В.П. - М.: АСАДЕМА, 2015 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, 2016-192 ст.	25
2.	Торты	Д.Р. Эткер Клуб семейного досуга 2015 г. 128ст.	25
3.	Чудесные фантазии из выпечки	Клуб семейного досуга Б. Мирьям 2015г. 144 ст.	25
4.	Кулинария. Готовим с душой	М.А. Денякина. Народная библиотечка газеты «Сто советов» 2016г. 444с.	25
5.	Люблю готовить	Издательский дом «Бурда» 2015г. 270с.	25
6	Организация учета и учета и калькуляции	Перетятко Т.И.- Ростов-на-Дону Феникс, 2015 г. 454с.	25
7	Организация производства на предприятиях общественного питания	Мрыхина Е.Б. М.: ИНФРА, 2014 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», 2014. 234с.	25
9	Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).	Соколова Е.И. М.: «Академия» 2015.- 64с.	25

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/bljuda.htm
3	Сайт блюд	http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.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)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	- 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;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов. Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	- 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;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации	- 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;
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	- обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясопродуктов и домашней птицы - точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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>	<p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок .</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"> - грамотность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бульонов и отваров; - правильность определения классификации бульонов и отваров, их пищевой ценности; - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места повара при приготовлении бульонов и отваров; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического и теплового оборудования; - правильность соблюдения технологического процесса приготовления бульонов и отваров; - соблюдение санитарных норм и правил, условий и сроков хранения бульонов и отваров; 	<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"> - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению супов разнообразного ассортимента; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых первых блюд; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления супов; - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых супов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению супов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых супов; - правильность выполнения действий по приготовлению простых супов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску первых блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления супов; - точность проведения бракеража готовых первых блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска первых блюд; - точность выбора режимов хранения готовых первых блюд в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых супов до момента реализации. 	<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>	<p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранение, отпуск горячих соусов. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- 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>
<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>	<p>Отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов готовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента Хранение, и макаронных изделий. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>- 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>
<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>	<p>- Обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для подготовки зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока при приготовлении блюд и гарниров; - точность определения органолептическим способом качества зерновых и молочных продуктов, жиров, сахара, муки, яиц; - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке сырья для приготовления блюд и гарниров; - правильность выполнения действий по хранению сырья для приготовления блюд и гарниров</p>	<p>- 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>
<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>	<p>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы. - правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса; - выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы; - точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы; - точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы. - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску блюд из рыбы. - точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации; - правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы. - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации</p>	<p>- 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>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>- обоснованность санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара для процесса обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов; - точность определения доброкачественности мяса, мясных продуктов, домашней птицы и полуфабрикатов;</p>	<p>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места при кулинарной обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки мяса, мясoproдуктов и домашней птицы - точность расчета количества отходов при кулинарной разделке мяса, мясных продуктов, домашней птицы; проведение оценки качества при их первичной обработке; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд и закусок; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных закусок; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных закусок; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд и закусок; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд и закусок; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд и закусок; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуски холодных блюд и закусок. - точность выбора режимов хранения холодных блюд и закусок в зависимости от вида реализации; - точность проведения бракеража холодных блюд и закусок; - точность выполнения действий по организации процесса хранения холодных блюд и закусок до момента реализации 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных соусов; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых соусов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для технологического процесса производства соусов; - правильность организации рабочего места повара по приготовлению соусов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность выполнения технологических операций при приготовлении простых холодных и горячих соусов; - правильность подбора соусов ко вторым горячим и сладким блюдам, холодным блюдам и закускам; - точность расчета количества сырья для приготовления соусов; - точность проведения бракеража готовых соусов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуски горячих и холодных соусов; - точность выбора режимов хранения готовых соусов в зависимости от способа реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых соусов до момента реализации 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность выбора условий и сроков хранения салатов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления салатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению салатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении салатов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления салатов; - правильность выполнения действий по приготовлению салатов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску салатов; - точность расчета количества сырья для приготовления салатов; - точность проведения бракеража готовых салатов; 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бутербродов и гастрономических продуктов порциями - правильность выбора условий и сроков хранения бутербродов и гастрономических продуктов; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность организации рабочего места по приготовлению бутербродов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бутербродов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - правильность выполнения действий по приготовлению бутербродов; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску бутербродов и гастрономических продуктов порциями; - точность расчета количества сырья для приготовления бутербродов и порционной гастрономической нарезки; - точность проведения бракеража готовых холодных блюд и закусок; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску бутербродов и гастрономической нарезки; -точность выбора режимов хранения готовых бутербродов и гастрономической нарезке в зависимости от вида реализации; - точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых бутербродов до момента реализации 	<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"> обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд; - выполнение действий по приготовлению холодных блюд с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных блюд; - точность выбора режимов хранения простых х 	<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"> обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - точность проведения процесса проверки исправности механического, холодильного оборудования для процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правильность организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд из гастрономических и других продуктов, по приготовлению заливных блюд; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правильность выполнения действий по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - выполнение действий по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом временного регламента; - правильность выполнения действий по оформлению и отпуску холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - точность расчета количества сырья для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - точность выбора режимов хранения простых х 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ; - точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд; 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ; - точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд; 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов плодов и ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, желирующих веществ; - точность определения годности различных видов плодов, ягод, фруктов свежих, консервированных и сушеных, основных и дополнительных ингредиентов, соответствие их технологическим требованиям; -изучение способов обработки плодов и ягод, минимизации потерь при их механической и кулинарной обработке; - правильность организации рабочего места при приготовлении оформлении и отпуске простых холодных и горячих сладких блюд; - соблюдение безопасного режима эксплуатации теплового оборудования при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд; - соответствие и правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении простых сладких блюд и напитков, минимизации потерь при кулинарной обработке; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества; - точность выбора режимов хранения готовых блюд; 	<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"> - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых холодных напитков; - точность расчета количества сырья для приготовления простых холодных напитков; - правильность организации рабочего места по приготовлению простых холодных напитков; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых холодных напитков; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуску готовых простых холодных напитков; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых холодных напитков; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения отдельных ингредиентов для холодных напитков. 	<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</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - проверка исправности теплового оборудования для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность соблюдения правил безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых горячих напитков. 	<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.

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации рабочего места по приготовлению простых горячих напитков; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления простых горячих напитков; - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении простых горячих напитков; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску простых горячих напитков; - правильность выбора условий и сроков хранения готовых горячих напитков; 	<p>заданий в рамках учебной и производственной практик.</p> <p>- Экспертная оценка качества готовых блюд во время учебной и производственной практики;</p> <p>- Тестирование;</p>
<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места кондитера; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования кондитера; - правильность организации рабочего места кондитера; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря кондитера; - правильность выполнения действий по подготовке кондитерского сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления кондитерских изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<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"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - точность выбора условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации; 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления хлебобулочных изделий; - точность расчета количества сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; - правильность выполнения действий по подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 	<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"> - обоснованный выбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - точность определения пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него; - правильность выбора температурного режима; - правильность выбора способов отделки и вариантов творческого оформления дрожжевых изделий; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; - правильность выполнения действий по подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 	<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"> - обоснованность соблюдения санитарно- гигиенических норм и правил при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - точность расчета количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - выявление дефектов тортов и пирожных и выполнение действий по их исправлению; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации; 	<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;
--	--	--