

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Белгородский техникум
промышленности и сферы услуг»
А.В. Шелудченко
«01» августа 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала АО «Корпорация
«ГРИНН» «Гипермаркет «Линия - 1»
в г. Белгороде
В.Н. Заболотный
«01» августа 2020 г.



ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

**ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
Филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «ЛИНИЯ-1» в г. Белгороде
на 2020-2024 годы обучения**



Белгород, 2020

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- профессионального стандарта по профессии «Повар»;
- профессионального стандарта по профессии «Кондитер»;
- рабочих программ профессиональных модулей и практик по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- постановления Правительства Белгородской области от «18» марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190-пп «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

ПОО: областное государственное автономное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Предприятия:

Филиал АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия-1» в г. Белгороде

Разработчики программы:

Корсакова Т.И., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Копина В.Л., заведующая производством Филиала АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия-1» в г. Белгороде

СОДЕРЖАНИЕ:

	Стр.
1. Паспорт программы дуального обучения.....	3
2. Структура и содержание программы дуального обучения.....	14
3. Условия реализации программы дуального обучения.....	15
4. Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения.....	21

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в рамках реализации дуального обучения

Целью дуального обучения является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение ими практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП СПО в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Основные задачи организации и проведения дуального обучения студентов Техникума на Предприятиях области:

- комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников Техникума;
- координация и адаптация учебно-производственной деятельности Техникума к условиям производства на Предприятии области.

1.2. Требования к результатам освоения программы

1.2.1 Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»;

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного

водного сырья, птицы, дичи;

- приготовления, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.2.2 Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

1.2.3 Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

- **иметь практический опыт в:**
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2.4 Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2.5 Вид профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

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

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе,

- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
 - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
 - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
 - ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**1.3 Количество часов на освоение программы на
предприятии/организации:
1-4 курсов**

Всего часов	Курс			
	1	2	3	4
Часы практики	1	2	3	4
<i>Из них</i>				
часы учебной практики		216	252	396
часы производственной практики		72	540	504
Всего		288	792	900

Распределение учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики	Учебная нагрузка в соответствии ФГОС		Учебная нагрузка по дуальному обучению								
				всего часов	из них практ.	I курс		II курс		III курс		IV курс
		1 семестр практ.	2 семестр практ.			3 семестр практ.	4 семестр практ.	5 семестр практ.	6 семестр практ.	7 семестр практ.	8 семестр практ.	
			<i>Учебная практика УП.01</i>	72			72					
	<i>Учебная практика УП.02</i>	288				144		144				288
	<i>Учебная практика УП.03</i>	108							108			108
	<i>Учебная практика УП.04</i>	108								108		108
	<i>Учебная практика УП.05</i>	216									216	216
	<i>Учебная практика УП.06</i>	72									72	72
	<i>Производственная практика ПП.01</i>	72			72							72
	<i>Производственная практика ПП.02</i>	396						360	36			396
	<i>Производственная практика ПП.03</i>	144							144			144
	<i>Производственная практика ПП.04</i>	108								108		108
	<i>Производственная практика ПП.05</i>	324									324	324
	<i>Производственная практика ПП.06</i>	72									72	72
	Итого по практике	1980			144	144		504	288	216	684	1980

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: **3186 ч.**
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации - нет
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): **1980 ч.**
4. Коэффициент дуальности: **62,1 %**

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)	3232				98,6			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	3186				83,4			
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-квтр	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	92	118	195	195	2,9	3,7	6,1	6,1
лабораторные занятия								
практические занятия	80	138	179	209	2,5	4,3	5,6	6,6
учебная практика								
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия								
лабораторные занятия								
практические занятия								
учебная практика	-	216	252	396	-	6,8	7,9	12,4
производственная практика	-	72	540	504	-	2,3	16,9	15,8
<i>Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>								

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении:

1. Учебные мастерские:

- цех поваров;
- цех кондитеров;

2. Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

№ п/п	Наименование	Кол - во	% обеспеченности	Прим.
1	Плита электрическая	2	100	
2	Шкаф жарочный	1	100	
3	Холодильник	1	100	
4	Мясорубка электрическая	1	50	
5	Овощерезка	1	100	
6	Печь микроволновая	1		
7	Блендер	3	100	
8	Весы настольные разные	6	100	
9.	Блинница	1	100	
10	Миксер	2	Нормой не предусмотрен	
11	Ванна моечная для кухонной посуды	1	100	
12	Ванна моечная для столовой посуды	1	100	
13	Столы производственные	6	75	
14	Пароварка	1	Нормой не предусмотрен	
15	Фритюрница	1	100	
Инвентарь, посуда, приспособления				
		Для индивидуального пользования	Для группового пользования	
1	Веселка	15	-	
2	Миксер	15	-	
3	Нож – пила (для бисквита)	15	-	
4	Ножницы	-	2	
5	Скалки для теста (разные)	15	-	
6	Нож обычный	15	2	
7	Кружки мерные	15	2	
8	Доска разделочная	15	-	
9	Миски пластмассовые 2,5л	15	-	
10	Миски пластмассовые 0,300л	15	-	
11	Ложка ложки обычные	15	-	
12	Вилки обычные	10	-	
13	Ситечко для пудры	-	4	
14	Ситечко для какао	-	4	
15	Миски металлические 0,5л	-	4	
16	Кастрюля из нерж. стали для варки помады	-	2	
17	Штопор	-	1	
18	Бак для пищевых отходов с	-	2	

	крышкой			
19	Ведро	-	1	
20	Грохот	-	2	
21	Кастрюля 9л	15	-	
22	Кастрюля 1,0-3,0 л.	15	-	
23	Кастрюля 4,0 л.	15	-	
24	Противни для выпечки	25	-	
25	Набор мешочков кондитерских разного размера	15	-	
26	Лопатка-размазка для тортов	5	-	
27	Скребки пластиковые	5	-	
28	Сковороды с ручкой 210-250 мл	5	-	
29	Формы силиконовые для пирожных	-	2	
30	Формы для корзиночек	50		
31	Формы—рамки для тортов (объем 2 кг)	5	-	
32	Кондитерский набор наконечников	-	2	
33	Силиконовый коврик для выпечки	-	2	
34	Противопожарные средства	-	1	
35	Щетки сметки	-	2	
36	Аптечка	-	1	
2. Учебно – наглядные пособия				
2.1	Учебная и учебно – методическая документация	Федеральный государственный образовательный стандарт	1шт	
		Учебный план	1шт	
		Рабочая программа учебной и производственной практики	1 шт	
		Контрольно измерительные материалы (КИМы) (материалы текущего контроля)		
		Контрольно оценочные средства (КОСы) (перечень заданий к дифференцированному зачету по практике, задания для квалификационного экзамена)		
2.2	Информационное обеспечение обучения	Нормативные документы		
		- ГОСТы, СанПиН, Комплект документов по охране труда и технике безопасности (сборник инструкций, журнал и т.д.)	1шт 1 шт 1шт	
		Сборники рецептур	10 шт	
		Комплект технологических карт	20 шт.	
		Основные источники		
		Учебники (в том числе электронные издания)	По отд. списку	
		Дополнительные источники		
		Справочники, учебные пособия и т.д.	По отд. списку	
		Средства информации		
		Квалификационная характеристика	1	
		Критерии оценок по практике	1	
		Правила безопасности труда в учебной лаборатории	1	

		Инструкции по безопасной работе на каждом виде оборудования	1	
		Правила противопожарной безопасности	1	
		Правила поведения обучающихся в учебной лаборатории	1	
		Инструкция по мытью и дезинфекции яиц	1	
		Справочные таблицы (комплект)	1	
2.3	Наглядные пособия	Комплект натуральных образцов	1шт	
		Комплект плакатов	1шт	
2.4	Методические материалы по организации урочной и внеурочной деятельности	Учебно – методический комплекс (в печатном или электронном виде) по профессиональному модулю		
		Методические разработки	По темам	
		Сборник дидактических материалов		
		Цифровые образовательные ресурсы		
3. Оборудование общего назначения				
3.1	Автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения	Персональный компьютер	1	
		Экран	1	
		Мультимедийный проектор	1	
		Интерактивная доска	1	
3.2	Рабочее место мастера и обучающихся	Стол ученический	8	
		Стол учительский	1	
		Стол компьютерный	1	
		Стул ученический	15	
		Стул учительский	2	
		Шкафы для книг	3	
		Шкафы для одежды	5	

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии:

Горячий цех: электроплита, жарочный шкаф, электросковорода, электрокотел стационарный, привод универсальный со сменными механизмами для нарезки и протирания овощей, производственные столы, весы настольные или электронные, необходимый инвентарь и посуда, в том числе наплитные котлы разных емкостей;

Приготовление супов и соусов осуществляется в горячем цехе, который имеет следующее *оборудование:* электроплита ПЭСМ -4Ш, жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К, электросковорода СЭСМ-0,5Д, электрокотел стационарный КПЭ-160, привод универсальный со сменными механизмами ПГ-1,1, холодильный шкаф ШХ-0,8, производственные столы, весы настольные или электронные.

Рабочее место по отпуску блюд: линия раздаточная, мармиты, контрольные весы, посуда и мерный инвентарь для отпуски блюд;

Цех мучных блюд и изделий: оборудование для просеивания муки, замеса теста, приготовления фаршей и начинок, производственный стол со специальным деревянным покрытием, весы настольные, инвентарь для приготовления изделий из теста, стеллажи, электроплита, пекарские шкафы, расстойные шкафы, набор противней и кондитерских листов.

Инвентарь, инструменты, посуда: наплитные котлы разных емкостей (10,20,30,40,50л), кастрюли вместимостью 2,3,5л, сковороды диаметром 200....400 мм, противни, шумовки, дуршлаг, сито, приспособление для процеживания бульона, поварские ножи, поварская игла, решето, венчики для взбивания, скалки, терки, cedилки, черпаки, поварские вилки, разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», «МВ», «РВ», «Зелень», деревянная лопатка, разливательная и столовая ложки.

На предприятии общественного питания приготовление блюд из мяса и домашней птицы осуществляется сначала в заготовочном - мясном цехе, затем в горячем цехе. Каждый из этих цехов имеет свое специальное оборудование, посуду и инвентарь.

Для приготовления *полуфабрикатов из мяса и домашней птицы* используют следующее оборудование и инвентарь: производственные столы, моечные ванны многосекционные, мясорубка, весы, фаршемешалка, холодильники, комплект разделочных досок и ножей с маркировкой «МС», набор мисок, лотков для укладки полуфабрикатов.

Производство хлебобулочных мучных и кондитерских изделий осуществляется в цехе выпечки и кондитерском цехе.

Цех выпечки оснащен современным оборудованием: просеивателем, тестомесильными машинами разной мощности, тестоделителем, тестораскаточной машиной. Имеются столы производственные шириной не менее 1м, столы производственные с деревянным покрытием, тележки передвижные, весы товарные, холодильники, расстоечный шкаф, пекарский шкаф, электроплита, необходимый инвентарь.

Кондитерский цех: столы производственные, взбивальная машина, наплитные котлы для варки помады, сиропов, инвентарь кондитерского цеха: сито, скалки, тесторезки, небольшие емкости для подкрашивания кремов, кондитерские мешки различных размеров с различными насадками, кондитерские гребенки, ножи зубчатые, лопатки-размазки, лейки для сиропа, различные формы для бисквита, формы для кексов.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

Требования к квалификации **наставников:** высшее или среднее профессиональное образование, опыт работы в отрасли не менее 3 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения закрепляется приказом директора филиала

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по охране труда и экологии.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

- начальник отдела кадров;
- начальник цеха.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2016, (25 шт.)
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2015, (25 шт.)
3. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2015, (20 шт.)
4. Матюхина З.П. « Товароведение пищевых продуктов»: учебник для НПО. – М.:Издательский центр «Академия», 2015, (23 шт.)
5. Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2011, (25 шт.)
6. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010, (25 шт.)
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2012, (25 шт.)
8. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2011, (15 шт.)

Справочники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2013, (20 шт.).

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения», (15 шт.).
2. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия, (25 шт.).
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению", (20 шт.)
4. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования", (20 шт.).
5. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. – Москва: Издательский дом МСП. 2001 г. ил. (3 шт.).
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника, 2002, (2 шт.).
6. Составители Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары,1995 (2 шт.).
7. Пицца. Блины. Оладьи. - М.: Издательство Эксмо, 2004 (1 шт.).

Периодические издания:

- «Питание и общество»;
- «Гастроном»;
- «Школа гастронома»,
- «Коллекция рецептов»;
- «Готовим с шеф-поваром»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1 Вид профессиональной деятельности (ВПД)

«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Код	Наименование результата обучения	Показатели	Форма и методы контроля
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении задания; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - правильность выполнения технологических операций 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при ведении технологического процесса; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии обработки сырья 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -выполнение индивидуальных заданий; -оценка выполнения практического задания
ПК 1.3	Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение санитарно-гигиенических требований при ведении технологического процесса; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 1.4	Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение санитарно-гигиенических требований при ведении технологического процесса; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

	полуфабрикатов.	
--	-----------------	--

**4.2. Вид профессиональной деятельности (ВПД)
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Код	Наименование результата обучения	Показатели	Форма и методы контроля
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.	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении задания; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда;	-наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении бульонов, отваров; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления бульонов, отваров	-наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -выполнение индивидуальных заданий; -оценка выполнения практического задания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении супов - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления супов;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих соусов; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления горячих соусов;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление,	- соблюдение санитарно-гигиенических требований	наблюдения за действиями обучающегося в процессе

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	при приготовлении блюд; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
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.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении блюд; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

4.3. Вид профессиональной деятельности (ВПД)

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Код	Наименование результата обучения	Показатели	Форма и методы
-----	----------------------------------	------------	----------------

			контроля
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении задания; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных соусов, заправок; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления холодных соусов, заправок; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -выполнение индивидуальных заданий; -оценка выполнения практического задания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления салатов разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок 	<ul style="list-style-type: none"> наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

		разнообразного ассортимента;	задания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

4.4 Вид профессиональной деятельности (ВПД)

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

Код	Наименование результата обучения	Показатели	Форма и методы контроля
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.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении задания; - выбор инвентаря в соответствии с заданием; - соблюдение правил т/б и охраны труда; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с заданием; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> -наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -выполнение индивидуальных заданий; -оценка выполнения практического задания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента;	наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания

4.5 Вид профессиональной деятельности (ВПД)

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

од	Наименование результата обучения	Показатели	Форма и методы контроля
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при выполнении задания; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда;	-наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -оценка выполнения практического задания
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных	- соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	-наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы -выполнение индивидуальных заданий;

	кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	-оценка выполнения практического задания
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; -соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента 	<p>наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы</p> <p>-оценка выполнения практического задания</p>
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; 	<p>наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы</p> <p>-оценка выполнения практического задания</p>
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента. - выбор инвентаря в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение правил т/б и охраны труда; - соблюдение технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; 	<p>наблюдения за действиями обучающегося в процессе выполнения практической работы</p> <p>-оценка выполнения практического задания</p>