

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Старооскольский
Техникум технологий и дизайна»
Директор

 (С.В. Ткалич)

« » 2016 г



УТВЕРЖДАЮ
Гипермаркет «Линия» филиал
АО «Корпорация «ГРИНН»
Директор филиала

 (Ю.Н.Гордичук)

« » 2016 г



СОГЛАСОВАНО:

Начальник управления
профессионального образования и
науки департамента внутренней и
кадровой политики области

 А.Бучек /

« » 2016 г.



ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 19.01.07 Повар, кондитер
(наименование специальности/профессии)

ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»
(наименование образовательного учреждения)

Гипермаркет «Линия» филиал АО «Корпорация «ГРИНН»
(наименование предприятия)

на 2016-2017 год обучения

2016 г

Программа дуального обучения разработана на основе государственного образовательного стандарта (далее – ГОС) по специальности/профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей **19.01.07 «Повар, кондитер»**,

– 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 «Старооскольский техникум технологий и дизайна»**
(наименование образовательного учреждения)

Предприятие/организация **Гипермаркет «Линия» филиал АО «Корпорация «ГРИНН»**
(наименование предприятия, организации)

Разработчики программы:

Ткалич Светлана Викторовна - директор ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Гордичук Юлия Николаевна – директор АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Попова Наталья Александровна – начальник отдела кадров АО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Подкопаева Лариса Викторовна - заместитель директора по УПР ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»

Федина Елена Владимировна – преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Горбоконь Ксения Сергеевна – преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

Белоконева Татьяна Александровна преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна».

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ		стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ		4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ		13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ		14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ		19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности/профессии **19.01.07 Повар, кондитер** в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется в программах по профессиональной подготовке рабочих: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Цель программы:

- качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП в соответствии с ФГОС СПО.

Задачи программы:

- Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и 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.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество готовых рыбных блюд;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- оценивать качество готовых изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Обучающийся должен знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Приготовление супов и соусов.

Приготовление блюд из рыбы.

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Приготовление холодных блюд и закусок.

Приготовление сладких блюд и напитков.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.3. Количество часов на освоение программы

Всего часов	В соответствии с ФГОС (ПМ+практика)	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
Аудиторные часы	452	452	-	20	10	10
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	146	146	-	-	4	
часы лабораторных работ	-	-	-	-		
часы практических занятий	306	306	-	-		
Часы практики	756					
<i>из них</i>						
часы учебной практики	360	-	360		6	
часы производственной практики	396	-	396			10
Всего	1208	-	756	20	10	10

**Распределение
учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся**

№ п/ п	Код и наименование МДК, практики	Учебная нагрузка в соответствии ФГОС			Учебная нагрузка по дуальному обучению									
		всего часов	из них		I курс						Всего часов			
			лабо	р.	прак тич.	1 семестр			2 семестр			тео р.	лаб.	пра кт.
						тео р.	лаб.	пра кт.	тео р.	лаб.	пра кт.			
	МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	54	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	54	-	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	34	-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	54	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы	86	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	44	-	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	36	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	90	-	48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИТОГО ПО МДК		452	-	306	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	<i>Учебная практика УП.01 Приготовление блюд из овощей и грибов</i>	36					36			-			36	
	<i>Учебная практика УП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	36					36			-			36	
	<i>Учебная практика УП.03 Приготовление супов и соусов</i>	36					36			-			36	
	<i>Учебная практика УП.04 Приготовление блюд из рыбы</i>	36					36			-			36	
	<i>Учебная практика УП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</i>	72					-			72			72	
	<i>Учебная практика УП.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</i>	36					-			36			36	
	<i>Учебная практика УП.07 Приготовление сладких блюд и напитков</i>	36					-			36			36	
	<i>Учебная практика УП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>	72					-			72			72	
ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ		360					144			216			360	
	<i>Производственная практика ПП.01 Приготовление блюд из</i>	36					36						36	

овощей и грибов				
Производственная практика ПП.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	36		36	-
Производственная практика ПП.04 Приготовление блюд из рыбы	72		-	72
Производственная практика ПП.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	108		-	108
Производственная практика ПП.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	36		-	36
Производственная практика ПП.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	108		-	108
ИТОГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	396		72	324
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ	756			756
ВСЕГО	1208			

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 1208 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 0 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 756 ч.
4. Коэффициент дуальности**: 62,58 %

(*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	<i>Объем часов</i>	<i>% от общего количеств а часов по ФГОС</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	1326	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1208	100%
в том числе на базе ПОО:		
лабораторные занятия	-	-
практические занятия	306	25,3%
учебная практика	-	
теоретические занятия	146	12,1%
в том числе на базе Предприятия:		
лабораторные занятия	-	-
практические занятия (производственное обучение УП и ПП)	756	62,58 %
теоретические занятия	-	-
<i>Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы</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. Годовой календарный график (приложение 2).

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

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

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

2.5. 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».

2.6. 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 Учреждении

– учебные кабинеты:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	технологии кулинарного производства	1
2	технологии кондитерского производства	1
3	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1

– мастерские:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество
1	учебный кулинарный цех	1
2	учебный кондитерский цех	1

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1	микробиологии, санитарии и гигиены	1
2	товароведения продовольственных товаров	1
3	технического оснащения и организации рабочего места	1

– спортивные комплексы*:

№ п/п	Наименование спортивного комплекса	Количество
1	спортивный зал	1
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1

Оборудование учебных кабинетов:

Доска ученическая – 1шт,
 Стол компьютерный – 1шт,
 Столы ученические – 15шт,
 Стулья ученические – 30шт,
 Витрина – 3шт,
 Барная стойка – 1шт,
 Весы электрические – 1шт,
 Соковыжималка – 1шт,
 Шоколадный фонтан – 1шт,
 Гриль электрический – 1шт,
 Микроволновая печь – 1шт,
 Кофемолка– 1шт.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4 – 3шт,
 Сковорода электрическая секционно-модулированная СЭСМ-0,2 – 1шт,
 Панель стеклокерамическая– 3шт,
 Шкаф пекарный секционно-модулированный ШПЭСМ-3– 1шт,
 Пароконвектомат – 2шт,
 Фритюрница электрическая – 1шт,
 Тестомесильная машина – 1шт,
 Взбивальная машина МВ-35 – 1шт,
 Взбивальная машина МВ-5 – 1шт,
 Холодильный шкаф– 2шт,
 Морозильный шкаф– 1шт,
 Производственные столы – 16шт,
 Весы электрические – 1шт,
 Ванны моечные – 6шт,

Ванна моечная трехсекционная – 1шт,
Стеллажи – 2шт,
Блендер погружной – 1шт,
Миксер – 1шт,
Производственная посуда и инвентарь,
Рабочее место преподавателя – 1шт,
Доска ученическая – 1шт,
Шкафы для санитарной одежды – 8шт.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Рабочее место преподавателя– 1шт,
Посадочные места обучающихся 30шт;
Весы – 3шт,
Образцы продовольственных товаров (по группам);
Овоскоп – 1шт;
Комплект нормативных документов по оценке качества продовольственных товаров;
Комплект инструментов и приспособлений для организации рабочего места;
Модели (в разрезе) оборудования;
Натуральные образцы оборудования.

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии

Реализация программы требует наличия площадей 5830м²; производственных помещений 1290 м²; мясного цеха 310 м²; столовой 160 м²; цеха выпечки 160 м²; кондитерского цеха 550 м².

Оборудование мясного цеха:

Мясорубка МИМ-500;
универсальный привод ПМ-1,1;
мясорыхлитель МРМ-15;
фаршемешалка МС-8-150;
холодильный шкаф ШХ-0,6;
холодильный шкаф ШХ-1,2;
моечные ванны;
производственные столы;
разрубочный стул;
стеллажи.

Оборудование столовой

универсальный привод ПУ-0,6;
шкаф холодильный ШХ-0,8;
плита электрическая ПЭСМ-4ш;
котел пищеварочный КПЭСМ-60;
сковорода электрическая СЭСМ-0,5;
шкаф жарочный электрический ШЖЭСМ-3;
кипятильник непрерывного действия КНЭ-100;
весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;
столы производственные;
стеллажи производственные;

ванны моечные.

Оборудование кондитерского цеха

просеивательПВГ-600;

тестомесильные машины ТММ-1М;, МТУ-50, МТ-40,»Моно»;

взбивальные машины МВ-60, МВ-35;

тестораскаточная машина МРТ-60;

кондитерская универсальная машина МКУ-40;

весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;

столы производственные;

стеллажи производственные;

ванны моечные.

Оборудование цеха выпечки:

кондитерская электрическая печь КЭП-400;

пекарный шкаф «Луко Рационал» марки 1-ПС;

весы настольные электронные «Лидер» ВЕ-15;ТЕ.2;

столы производственные;

стеллажи производственные;

ванны моечные.

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации наставников:

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться наставниками, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю дисциплины (модуля). Наставники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: Гордичук Юлия Николаевна – директор ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте:

Попова Наталья Александровна – начальник отдела кадров ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

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

Цинык Галина Ивановна – старший администратор ЗАО «Корпорация «ГРИНН» Гипермаркет «Линия» филиал г. Старый Оскол.

3.3. Учебно-методическое обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники: (не старше 5 лет):

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания	М., Экономика, 2011	5экз
2	ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»		5экз
3	ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»		5экз
4	Кулинария	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Академия, Москва, 2011	25экз
5	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П., Академия, Москва,	25экз
6	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А., Ростов-на-Дону Феникс, 2010	25экз
7	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	Бутейкис Н.С. Академия, Москва, 2011	25экз
8	Технология хлебопекарского производства.	Цыганова Т.Б., М.: ПрофОбрИздат, 2007.-432 с.	25экз

Дополнительные источники:

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Технология приготовления пищи.	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А Деловая культура, Москва, 2011	25экз
2	Физиология питания, санитария и гигиена	Матюхина З.П., М.: Мастерство, 2011	25экз
3	Товароведение продовольственных товаров	1. Тимофеева В.А., Ростов – на-Дону.: Феникс, 2011-	25экз
4	Организация учета и учета и калькуляции	Перетятко Т.И., Ростов-на-Дону Феникс, 2011	25экз
5	Организация производства на предприятиях	Мрыхина Е.Б., М.:	25экз

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Адресная ссылка
1	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
2	http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm
3	http://povary.ru/category.php?id=11
4	http://spravpit.liferus.ru/7_4_9_krupy.htm
5	http://www.gotovim.ru/recepts/garnish/bean/
6	http://www.rus-culinar.ru/krupi_bobov_view.html?id=bobovie
7	http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/makaron/
8	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish68/
9	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish68/
10	http://gotovim-doma.ru/view.php?g=32

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 обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля результатов обучения	Оценка результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>		
ПК1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПО 1. Обработка, нарезка и приготовление блюд из овощей и грибов	Зачет	освоен /не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки овощей и грибов.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 3. Обрабатывать различными методами овощи и грибы.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 4. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов.	Практическое задание	освоен /не освоен

У 5. Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы.	Практическое задание	освоен /не освоен
З 1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов.	Тестирование	оценка
З 3. Технику обработки овощей, грибов, пряностей.	Тестирование	оценка
З 4. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов.	Тестирование	оценка
З 8. Правила хранения овощей и грибов.	Тестирование	оценка
З 9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПО 2 Приготовление блюд из овощей и грибов.	Зачет	освоен /не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов.	Практическое задание	освоен /не освоен
З 2. Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.	Тестирование	оценка
З 5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.	Тестирование	оценка
З 6. Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
З 7. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПК2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК2.2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп , риса; простые блюда из бобовых и кукурузы.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен

ПО 1. Подготовка сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Зачет	освоен /не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов молочных, муки, яиц, жиров и сахара.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	Практическое задание	освоен /не освоен
З 1. Ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога.	Тестирование	оценка
З 2 Способы минимизации отходов при подготовке продуктов.	Тестирование	оценка
ПО2 Приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Зачет	освоен /не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 3 Готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Практическое задание	освоен /не освоен
З 3 Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Тестирование	оценка
З 4 Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
З 5. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.	Тестирование	оценка
З 6 Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.	Тестирование	оценка
З 7 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПК3.1 Готовить бульоны и отвары.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК3.2 Готовить простые супы.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК3.3 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК3.4 Готовить простые холодные и горячие соусы.	Дифференцированный зачет	освоен /не освоен

ПО 1 Приготовление основных супов и соусов.	Зачет	освоен /не освоен
У 1 Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 3 Использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 4 Оценивать качество готовых блюд.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 5 Охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов.	Практическое задание	освоен /не освоен
3 1 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов.	Тестирование	оценка
3 2 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов.	Тестирование	оценка
3 3 Правила безопасного использования и последовательность выполнения.	Тестирование	оценка
3 4 Технологических операций при приготовлении основных супов и соусов.	Тестирование	оценка
3 5 Технологических операций при приготовлении основных супов и соусов.	Тестирование	оценка
3 6 Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
3 7 Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.	Тестирование	оценка
3 8 Правила хранения и требования к качеству готовых блюд.	Тестирование	оценка
3 9 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПК4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК4.2 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПО 1. Обработки рыбного сырья и приготовление полуфабрикатов.	Зачет	освоен/не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом качество рыбы.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 3. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из рыбы.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 4. Нарезать и формовать	Практическое задание	освоен/не освоен

полуфабрикаты из рыбы.		
3 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья.	Тестирование	оценка
3 4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	Тестирование	оценка
3 8. Правила хранения и требования к качеству.	Тестирование	оценка
3 9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПО 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Зачет	освоен/не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из рыбы.	Тестирование	освоен/не освоен
3 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.	Тестирование	оценка
3 5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.	Тестирование	оценка
3 6. Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
3 7. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	Тестирование	оценка
ПК5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК5.2 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПО 1. Обработки сырья. И приготовление полуфабрикатов.	Зачет	освоен/не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом годность мяса и домашней птицы.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы.	Практическое задание	освоен /не освоен
У 3. Охлаждать и замораживать полуфабрикаты из мяса.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 4. Нарезать и формовать полуфабрикаты из мяса.	Практическое задание	освоен/не освоен
3 1. Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов мяса и домашней птицы;	Тестирование	оценка
3 3. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья полуфабрикатов.	Тестирование	оценка

3 4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	Тестирование	оценка
3 8. Правила хранения и требования к качеству.	Тестирование	оценка
3 9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПО 2 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Зачет	освоен/не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	Практическое задание	освоен/не освоен
3 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	Тестирование	оценка
3 5. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы.	Тестирование	оценка
3 6. Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
3 7. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи.	Тестирование	оценка
ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПО 1. Подготовка гастрономических продуктов.	Зачет	освоен/не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;	Практическое задание	освоен/не освоен
У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 5. Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	Практическое задание	освоен/не освоен
3 2 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 4 Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
3 6. Требования к качеству холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка

3 7 Способы сервировки и варианты оформления.	Тестирование	оценка
3 9. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПО 2 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	Зачет	освоен/не освоен
У 1 Проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;	Практическое задание	освоен/не освоен
У 2 Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;	Практическое задание	освоен/не освоен
У 3 Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;	Практическое задание	освоен/не освоен
У 4 Оценивать качество холодных блюд и закусок;	Практическое задание	освоен/не освоен
У 5 Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.	Практическое задание	освоен/не освоен
3 1 Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 2 Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 3 Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 4 Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
3 5 Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения.	Тестирование	оценка
3 6 Требования к качеству холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 7 Способы сервировки и варианты оформления.	Тестирование	оценка
3 8 Температуру подачи холодных блюд и закусок.	Тестирование	оценка
3 9 Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПК7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК7.2 Готовить простые горячие напитки.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые	Дифференцированный	освоен/не освоен

холодные напитки.	зачет	
ПО1 Приготовление сладких блюд и напитков.	Зачет	освоен/не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Практическое задание	освоен/не освоен
У2. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам.	Практическое задание	освоен/не освоен
У3. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.	Практическое задание	освоен/не освоен
У4. Использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков.	Практическое задание	освоен/не освоен
У5. Оценивать качество готовых блюд.	Практическое задание	освоен/не освоен
З 1. Классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков.	Тестирование	оценка
З 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков.	Тестирование	оценка
З 3. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков.	Тестирование	оценка
34. Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
35. Способы сервировки и варианты оформления.	Тестирование	оценка
36. Правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков.	Тестирование	оценка
З 7. Температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи.	Тестирование	оценка
З 8. Требования к качеству сладких блюд и напитков.	Тестирование	оценка
З 9. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК8.4 Готовить и использовать в	Дифференцированный	освоен/не освоен

оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	зачет	
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Дифференцированный зачет	освоен/не освоен
ПО 2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Зачет	освоен/не освоен
У 1. Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 2. Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 3. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 4. Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Практическое задание	освоен/не освоен
У 5. Оценивать качество готовых изделий.	Практическое задание	освоен/не освоен
З 1. Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование	оценка
З 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование	оценка
З 3. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	Тестирование	оценка
З 4. Последовательность выполнения технологических операций подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование	оценка
З 5. Правила проведения бракеража.	Тестирование	оценка
З 6. Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование	оценка
З 7. Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тестирование	оценка
З 8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	Тестирование	оценка
ОК 1. демонстрация интереса к будущей	Тестирование	освоен/не освоен

<p>профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в конкурсах предметных недель, участие в конкурсах профмастерства; 		
<p>ОК 2. соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.</p>	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 3. положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременность выполнения заданий; качественность выполненных заданий. 	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 4. эффективный поиск необходимой информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 5. использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</p>	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 6. взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдение норм деловой культуры; соблюдение этических норм. 	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 7. выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; аккуратность в работе.</p>	Тестирование	освоен/не освоен
<p>ОК 8. своевременное получение приписного свидетельства;</p> <ul style="list-style-type: none"> – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	Тестирование	освоен/не освоен

