

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ «Старооскольский
Техникум технологий и дизайна»
Директор _____ (С.В. Ткалич)
« 29 » _____ 2016 г



УТВЕРЖДАЮ
Гипермаркет «Линия» филиал
АО «Корпорация «ГРИНН»
Директор филиала _____ (Ю.Н.Гордичук)
« 30 » _____ 2016 г



СОГЛАСОВАНО:
Начальник управления
профессионального образования и
науки департамента внутренней и
кадровой политики области
_____ А.Бучек /
« _____ 2016 г.



ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(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
на 2017-2018, год обучения
на 2018-2019, год обучения
на 2019-2020 год обучения

2016 г

Программа дуального обучения разработана на основе:

– Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** – рабочих программ профессиональных модулей и практик специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**;

– 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:

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

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

Разработчики программы:

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».

Горбокоть 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	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	7

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 **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется в программах по профессиональной подготовке по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО.

Цель программы:

Цель программы: качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** специальности и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППССЗ.

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:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;

- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Обучающийся должен знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и
- табеля учета рабочего времени;
- нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;

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

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар.

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар.

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	1440	1286	1306	20	10	10
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	738	738	-	-	4	-
часы лабораторных работ		-	-	-	-	-
часы практических занятий	702	548	154	-	-	-
Часы практики						
<i>из них</i>						
часы учебной практики	540	-	540	-	6	
часы производственной практики	468	-	468	-	-	10
преддипломная практика	144	-	144	-	-	
Всего	2592		1306	20	10	10

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

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Обязательная учебная нагрузка		На дуальное обучение																	
		Всего часов	Практические	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				Всего часов	
				1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.		теория	практич.
				теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.	теория	практич.		
1.	МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	125	84	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	210	96	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3.	МД 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	352	170	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4.	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	256	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
5.	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	118	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6.	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	116	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	101	70	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	70
8.	МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	162	84	-	-	-	-	-	24	-	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	84
ИТОГО ПО МДК		1440	702	-	-	-	70	-	24	-	60										154
1.	<i>Учебная практика УП.01</i> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36		-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	36
2.	<i>Учебная практика УП.02</i> Организация процесса приготовления и	36		-	-	-	-	-	-	-	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	36

	приготовление сложной холодной кулинарной продукции											
3.	Учебная практика УП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72							72			72
4.	Учебная практика УП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36								36		36
5.	Учебная практика УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36								36		36
6.	Учебная практика УП.06 Организация работы структурного подразделения	36									36	36
7.	Учебная практика УП.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	288				288						288
ИТОГО ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ		540				324	36	72	72	36		540
1.	Производственная практика ПП.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36				36						36
2.	Производственная практика ПП.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	36					36					36
3.	Производственная практика ПП.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	180						180				180
4.	Производственная практика ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36									36	36
5.	Производственная практика ПП.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36							36			36
6.	Производственная практика ПП.06 Организация работы структурного подразделения	36									36	36

7.	Производственная практика ПП.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	108	-	-	-	108	-	-	-	-	108
ИТОГО ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ		468	-	-	-	180	36	180	36	72	468
<i>Преддипломная практика</i>		144	-	-	-	-	-	-	-	144	144
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1152	-	-	-	-	-	-	-	-	1152
ВСЕГО		1306	-	-	-	-	-	-	-	-	1306

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 2592 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 154 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1306ч.
4. Коэффициент дуальности**: 50,4 %

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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки			
1	2				3			
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	3311							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2592				100			
в том числе в ОГАПОУ «Старооскольский техникум технологий и дизайна»:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2 курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	31	119	296	292	1,2	4,6	11,4	11,3
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	84	266	198	-	3,2	10,3	7,6
учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
в том числе на базе Предприятия:	-	-	-	-	-	-	-	-
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	70	84	-	-	2,7	3,2	-	-
учебная практика	108	216	108	108	4,2	8,4	4,2	4,2
производственная практика	36	108	216	108	1,4	4,2	8,4	4,2
преддипломная практика	-	-	-	144	-	-	-	5,6
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) в этой строке часы не указываются</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 3).

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 секционнo-модулированная ПЭСМ-4 – 3шт,
Сковорода электрическая секционнo-модулированная СЭСМ-0,2 – 1шт,
Панель стеклокерамическая – 3шт,
Шкаф пекарный секционнo-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:

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 приятий 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	Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие для студ. СПО/Л. З. Шильман .-3-е изд. –М.: «Академия».2013.-192 с	Л. З. Шильман .-3-е изд. – М.: «Академия».2013.-192 с	5экз
5	Технология и организация производства кондитерский изделий : учеб. для студ. учреждений СПО/Л.	С. Кузнецова ,М.Ю. Сиданова.-3-е изд. –М.: «Академия», 2011.-480 с.	
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 общественного питания	Мрыхина Е.Б., М.: ИНФРА,2011	25экз
6	Управление персоналом: учеб. для студ. учреждений СПО	/Т.Ю. Базаров .-11-е изд. – М.: «Академия» ,2013.-224 с. В.И.Подольский, О.М. Бурдючева	
7	Бухгалтерский учет (на предприятиях торговли и общесвтенного питания). Учебное пособие - М.Деловая литература, 2010 г.	А.П. Сахон, Н.Ф. Софронов, Г.И. Невольникова, Н.В.Климова, Учебное пособие - М.Деловая литература, 2010 г.	

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>		
ПМ.01 уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
проводить расчеты по формулам;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании,	Экспертная оценка выполнения	оценка

размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	лабораторных заданий, работ по учебной практике	
знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;	Тестирование	оценка
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;	Текущий контроль	оценка
виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	Тестирование	оценка
основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;	Тестирование	оценка
требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;	Текущий контроль	оценка
способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;	Тестирование	оценка
основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;	Тестирование	оценка
методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	Текущий контроль	оценка
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	Тестирование	оценка
технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;	Тестирование	оценка
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	Текущий контроль	оценка
способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;	Тестирование	оценка
актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;	Тестирование	оценка
правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;	Текущий контроль	оценка

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;	Тестирование	оценка
ПМ.02 уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
проводить расчеты по формулам;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;	Текущий контроль	оценка
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;	Тестирование	оценка
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;	Текущий контроль	оценка
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных	Текущий контроль	оценка

закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;		
требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;	Текущий контроль	оценка
требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;	Текущий контроль	оценка
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;	Тестирование	оценка
температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;	Текущий контроль	оценка
ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;	Текущий контроль	оценка
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;	Текущий контроль	оценка
правила соусной композиции сложных холодных соусов;	Текущий контроль	оценка
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;	Тестирование	оценка
технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	Текущий контроль	оценка
варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;	Текущий контроль	оценка
методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;	Текущий контроль	оценка
варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;	Тестирование	оценка
технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;	Текущий контроль	оценка
варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;	Текущий контроль	оценка
риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;	Тестирование	оценка
методы контроля безопасности продуктов, процессов;	Текущий контроль	оценка
ПМ.03 уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;	Текущий контроль	оценка
классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;	Тестирование	оценка
классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;	Текущий контроль	оценка
методы организации производства	Текущий контроль	оценка

сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;		
принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);	Текущий контроль	оценка
требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;	Тестирование	оценка
требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;	Текущий контроль	оценка
основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;	Текущий контроль	оценка
основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Текущий контроль	оценка
методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;	Тестирование	оценка
варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;	Текущий контроль	оценка
варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;	Текущий контроль	оценка
ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;	Текущий контроль	оценка
правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов;	Тестирование	оценка
температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;	Текущий контроль	оценка
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;	Текущий контроль	оценка
варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;	Текущий контроль	оценка
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей	Тестирование	оценка

кулинарной продукции;		
технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;	Текущий контроль	оценка
гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;	Тестирование	оценка
правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;	Текущий контроль	оценка
технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;	Текущий контроль	оценка
правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;	Текущий контроль	оценка
варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;	Тестирование	оценка
традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;	Текущий контроль	оценка
варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;	Текущий контроль	оценка
температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;	Текущий контроль	оценка
правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;	Тестирование	оценка
требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	Текущий контроль	оценка
требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;	Текущий контроль	оценка
риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;	Текущий контроль	оценка
методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции	Тестирование	оценка
ПМ.04 уметь: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной	оценка

	практике	
принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
применять коммуникативные умения;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
знать: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления	Текущий контроль	оценка

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;		
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Текущий контроль	оценка
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль	оценка
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	Текущий контроль	оценка
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных	Текущий контроль	оценка

кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;		
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	Текущий контроль	оценка
ПМ.05 уметь: органолептически оценивать качество продуктов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
проводить расчеты по формулам;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оценивать качество и безопасность готовой продукции;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оформлять документацию;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка

знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;	Текущий контроль	оценка
технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;	Текущий контроль	оценка
правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	Текущий контроль	оценка
варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;	Текущий контроль	оценка
температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;	Текущий контроль	оценка
основные характеристики готовых	Текущий контроль	оценка

полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;		
требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов	Текущий контроль	оценка
ПМ.06 уметь: анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
организовывать рабочие места в производственных помещениях;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
презентовать различные виды меню;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
определять критерии качества приготовления блюд;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной	оценка

	практике	
организовывать работу коллектива исполнителей;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оценивать качество выполняемых работ;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;	Экспертная оценка выполнения лабораторных заданий, работ по учебной практике	оценка
знать: классификацию организаций питания;	Текущий контроль	оценка
организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;	Текущий контроль	оценка
структуру организации и руководимого подразделения;	Текущий контроль	оценка
характер взаимодействия с другими подразделениями;	Текущий контроль	оценка
функциональные обязанности работников и руководителей;	Текущий контроль	оценка
основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;	Текущий контроль	оценка
особенности структуры и функционирования малого производства;	Текущий контроль	оценка
производственные показатели производства продукции общественного	Текущий контроль	оценка

питания;		
методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;	Текущий контроль	оценка
виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;	Текущий контроль	оценка
методы оценивания качества выполняемых работ;	Текущий контроль	оценка
правила первичного документооборота, учета и отчетности;	Текущий контроль	оценка
методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;	Текущий контроль	оценка
принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
правила разработки рецептур; влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;	Текущий контроль	оценка
принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;	Текущий контроль	оценка
виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;	Текущий контроль	оценка
методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
методы контроля физиологической полноценности питания;	Текущий контроль	оценка
личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;	Текущий контроль	оценка
современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;	Текущий контроль	оценка
традиционные и современные технологии	Текущий контроль	оценка

приготовления блюд для различных категорий потребителей;		
особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;	Текущий контроль	оценка
основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;	Текущий контроль	оценка
характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;	Текущий контроль	оценка
особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;	Текущий контроль	оценка
ассортимент буфетной продукции;	Текущий контроль	оценка
виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола; технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;	Текущий контроль	оценка
основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;	Текущий контроль	оценка
принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;	Текущий контроль	оценка
правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;	Текущий контроль	оценка
правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;	Текущий контроль	оценка
особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;	Текущий контроль	оценка
принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;	Текущий контроль	оценка
обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;	Текущий контроль	оценка
систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;	Текущий контроль	оценка
нормативно-правовую базу в области организации питания различных категорий потребителей	Текущий контроль	оценка

<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка наставника при прохождении производственной практики. - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы 	<ul style="list-style-type: none"> - Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие интереса к будущей специальности
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие нормативам и последовательности выполнения тех или иных видов работ - Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, работы над мини-проектом 	<ul style="list-style-type: none"> - Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач . - Достижение эффективности и качества выполнения профессиональных задач - Рациональная организация собственной деятельности во время выполнения лабораторных и практических работ, во время прохождения учебной практики
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося при выполнении лабораторных и практических работ, при работе над мини-проектом, при прохождении учебной практики 	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность - Обоснование и защита своего варианта решения профессиональных задач
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка информационных умений в ходе выполнения исследовательской или проектной работы, на лабораторных занятиях 	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективный поиск необходимой информации - Нахождение и использование информации для эффективного выполнения

		профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Экспертная оценка владения ИКТ и результатов сетевого взаимодействия на теоретических и лабораторных занятиях	– Наличие устойчивых навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы	- Вежливое, бесконфликтное взаимодействие с обучающимися, наставниками, мастерами, заказчиками - Проявление навыков делового общения
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- Экспертное наблюдение и оценка на теоретических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике	- Самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- Экспертная оценка и самооценка индивидуального прогресса и программы профессионального самосовершенствования	- Планирование обучающимися дальнейшего повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося при работе над мини-проектом и прохождении учебной практики	– Анализ инноваций в профессиональной деятельности - Применение имеющихся знаний при освоении новых технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- Экзамен - Экспертная оценка выполнения	освоен /не освоен

	<p>лабораторных работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 2.2. Организовывать и проводить	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен 	освоен /не освоен

<p>приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	
<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	<p>освоен /не освоен</p>
<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	<p>освоен /не освоен</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной 	<p>освоен /не освоен</p>

	работы	
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка 	освоен /не освоен

	выполнения самостоятельной работы	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	освоен /не освоен
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических 	освоен /не освоен

	заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы	освоен /не освоен
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы	освоен /не освоен
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	- Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы Дифференцированный зачет	освоен /не освоен
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	- Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное	освоен /не освоен

	<p>наблюдение и оценка при прохождении практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	
<p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экзамен - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении практики - Защита практических заданий - Экспертная оценка выполнения самостоятельной работы 	<p>освоен /не освоен</p>

