

УТВЕРЖДАЮ

Директор

ОГА ПОУ «Вейделевский
агротехнологический техникум имени
Грязнова В.М.»



(подпись)

Свиридова С.А.

(Ф.И.О.)

« » 2023 г.

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

по специальности/профессии 43.05.15 Поварское и кондитерское дело
(код и наименование специальности/профессии)

ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова
В.М.»

(наименование профессиональной образовательной организации)

КФХ Аветян Аракс Норикович, МДОУ детский сад №1 п. Вейделевка,
МДОУ Детский сад «Непоседа», МДОУ «Центр развития ребенка- детский
сад «Радуга

(полное наименование предприятия/организации)

на 2023/2027 учебный год

2023 г.

Лист согласования



Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828.
- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- 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:

Профессиональная образовательная организация:

- областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»

Предприятия/организации

КФХ Аветян Аракс Норикович

МДОУ детский сад № 1 п. Вейделевка

МДОУ детский сад "Непоседа"

МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга»

Разработчики программы:

- Колесниченко С.М., зам.директора по УР ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»
- Марченко В.И., зам.директора по УМР ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»
- Денисенко А.В. – мастер производственного обучения ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»
- Аветян А.Н., Глава крестьянского (фермерского) хозяйства
- Козаченко Ю.В., заведующая МДОУ детский сад № 1 п. Вейделевка
- Тарасова Г.А., заведующая МДОУ детский сад "Непоседа"
- Страхова Н.И., заведующая МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга»

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТПРОГРАММЫДУАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ	стр. 4
2.СОДЕРЖАНИЕПРОГРАММЫДУАЛЬНОГООБУЧЕНИЯ	8
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется целью организации взаимодействия работодателей с обучающимися техникума в процессе приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учётом потребностей различных категорий потребителей.

Цель программы:

- качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОССПО и рабочими программами учебных дисциплин профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учётом содержания модулей ППКРС в соответствии с ФГОССПО и профессиональных стандартов по профессиям «Повар», «Кондитер».

Задачи программы:

- Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной
- деятельности в рамках профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОССПО и рабочими программами учебных дисциплин профессиональных модулей;
- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

- Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ас

ассортимента, в том числе региональных;

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

Обучающийся должен иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции, ведении расчетов с потребителем.

Обучающийся должен знать:

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

В части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
- Кулинарных изделий различного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
- кулинарных изделий, закусок различного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных

- блюд,
- кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Исответствующих общим и профессиональным компетенций (ПК):

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

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

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

и регламентами.

ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий ихлеба разнообразного ассортимента.

ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1. Количество часов на освоение программы на предприятии/организации:

Всего часов	Курс			
	1	2	3	4
Часы лабораторных, практических занятий	-	-	-	-
Часы практики	-	504	576	756
<i>из них</i>	-	-	-	-
часы учебной практики	-	360	216	288
часы производственной практики	-	144	360	468
Всего	-	504	576	756

**Распределение
учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся
на базе основного общего образования 2-4 курсы**

[illegible]

[illegible]

9	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40		12																				
10	МДК05.02. Процессы приготовления, подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	250	60	8																				
ИТОГО ПО МДК		1014	210	132	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Учебная практика УП.01	108			108																			
2	Учебная практика УП.02	252			252																			
3	Учебная практика УП.03	108									108													
4	Учебная практика УП.04	180									108			72										
5	Учебная практика УП.05	216												108			108							
8	Производственная практика ПП.01	144			144																			
9	Производственная практика ПП.02	144									144													
10	Производственная практика ПП.03	216									216													
11	Производственная практика ПП.04	180												180										
12	Производственная практика ПП.05	288															288							
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1836			252			252			144			432			360			396			-	
ВСЕГО		2850	210	132	252			252			144			432			360			396			-	

Расчет коэффициента дуальности

1. Учебные занятия по ПМ+ все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом) 2850ч
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 0ч
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1836ч.
4. Коэффициент дуальности: 64,4%

3. Годовой график реализации индивидуального обучения в ОГА ПОУ
«Вейделевский агротехнологический техникум имени Грязнова В.М.»

Наименование программы ППК РС/ППССЗ	Курс	Период проведения дуального обучения (месяц, год)	Место проведения (предприятие\ор ганизация)
ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	Сентябрь-Декабрь 2024г. Январь-Июнь 2025г.	КФХ Аветян Аракс Норикович МДОУ детский сад № 1 п. Вейделевка МДОУ детский сад "Непоседа" МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга»
	3	Сентябрь-Декабрь 2025г. Январь-Июнь 2026г.	КФХ Аветян Аракс Норикович МДОУ детский сад № 1 п. Вейделевка МДОУ детский сад "Непоседа" МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга»
	4	Сентябрь-Декабрь 2026г. Январь-Июнь 2027г.	КФХ Аветян Аракс Норикович МДОУ детский сад № 1 п. Вейделевка МДОУ детский сад "Непоседа" МДОУ «Центр развития ребенка – детский сад «Радуга»

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению профессиональной образовательной организации

– учебные кабинеты:

№п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;	1
2.	Товароведения продовольственных товаров;	1
3.	Технологии кулинарного и кондитерского производства;	1
4.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	1
5.	Технического оснащения организации рабочего места	1

– мастерские:

№п/п	Наименование мастерских	Количество

– лаборатории:

№п/п	Наименование лабораторий	Количество
1.	Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);	1
2.	Учебный кондитерский цех	1

– технические средства обучения:

№п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лабораторий	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1.	Компьютер	1			1
2.	Проектор	1			1
3.	Принтер	1			1
4.	Экран	1			1

– оборудование:

№п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лабораторий	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1.	Стол преподавателя	2			2
2.	Стул мягкий	2			2
3.	Стол ученические	15			15
4.	Стул ученические	30			30

5.	Полка книжная	2			2
6.	Доска классная	1			1
7.	Шкаф книжный	2			2
8.	Шкаф для спец. одежды	1			1
9.	Шкаф для хранения натуральных образцов продовольственных товаров	2			2
10.	Стеллаж кухонный СТК-1200/600 Atesy Россия ООО «Профессиональное кухонное оборудование «АТЕСИ»		2 шт		2
11.	Электрическая фритюрница ЭФК-40/1Н Abat Россия ООО «Элинокс»		2 шт		2
12.	Пароварочный конвективный аппарат электрический ПКА6-1/1ВМ Abat Россия ООО «Чувашторгтехника»		2 шт		2
13.	Холодильный шкаф-витрина Премьер 0,5 С Premier Россия ООО «Премьер»		1 шт		1
14.	Электрическая плита ЭП2 ШЦТМ: Stillag Россия		3 шт		3
15.	Весы электронные настольные торговые ВР4149 ТВЕС Россия ОАО «Тулиновский приборостроительный завод «ТВЕС»		4 шт		4
16.	Овощерезка Robot Coupe GL 30 Франция Robot Coupe		1 шт		1
17.	Набор дисков для овощерезки Robot Coupe Франция Robot Coupe		1 шт		1
18.	Слайсер ЛР-300 ТОРГМАШ БАРАНОВИЧ И Республика Беларусь ОАО «Торгмаш» г. Барановичи		1 шт		1
19.	Плакаты по темам программы	122			122
20.	Весы настольные		1		1
21.	Ванна для мытья посуды 2 ^х секционная		2		2
22.	Шкаф жарочный 2 ^х секционный		1		1
23.	Холодильник		1		1

24.	Плита электрическая		3		3
25.	Раковина для мытья рук		1		1
26.	Шкаф для посуды		2		2
27.	Шкаф холодильный		1		1

28.	Водонагреватель		1		1
29.	Столпроизводственный		6		6
30.	Миксер		2		2
31.	Наборножей		1		1
32.	Ножиповарские		15		15
33.	Ножницы		1		1
34.	Скалкадлятеста		3		3
35.	Кофемолка		1		1
36.	Электровафельница		1		1
37.	Взбивальнаямашина		1		1
38.	Мясорубкаэлектрическая		1		1
39.	Тестомесильнаямашина		1		1
40.	Блендер		1		1
41.	Вилкаповарская		2		2
42.	Держательдлякухонных ножей		2		2
43.	Доскаразделочная		10		10
44.	Консервовскрыватель		1		1
45.	Ложкадляразливасоуса		3		3
46.	Штопор		1		1
47.	Бакдляпищевыхотходов		1		1
48.	Ведро		1		1
49.	Дуршлаг		2		2
50.	Кастрюля1,0-3,0л		10		10
51.	Кастрюля 4,0л		2		2
52.	Противни		8		8
53.	Мерныеемкости–ложкиот 5гдо25		2		2
54.	Посуда для отпуска блюд(тарелки глубокие,тарелкистоловые,пиро жковыетарелки, блюдаовальные,круглые)		80		80
55.	Сервиз столовый		1		1
56.	Сервизчайный		1		1
57.	Сотейникцилиндрический 4л		1		1
58.	Сковородысруч.210-250мл		3		3
59.	Сковородыбезручки		4		4
60.	Столпроизводственные		2		2
61.	Сито		2		2
62.	Тяпкадляотбиваниямяса		3		3
63.	Шумовка		2		2
64.	Вилки,ложки,ножистол.		50		50
65.	Турка		1		1
66.	Салфетница		2		2
67.	Наборкондитерскихнасадок		10		10
68.	Кондитерскиемешки		2		2
69.	Мернаяпосуда		1		1
70.	Скалки		2		2
71.	Веселки		2		2
72.	Тарелки		25		25

73.	Формы для бисквита, кексов,		15		15
74.	Кисточки		2		2
75.	Аптечка		1		1
76.	Противопожарные средства		1		1

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

– помещения для теоретических занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1.		

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
	<i>Столовая</i>	
1.	Торговый зал на 140 посадочных мест	1
2.	Овощной цех	1
3.	Мясной цех	1
4.	Рыбный цех	1
5.	Горячий цех	1
6.	Раздаточная	2

– мастерские:

№ п/п	Наименование мастерских	Количество

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования/средств производства	Количество				
		цех	комплекс	мастерские, рабочие места мастерских	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
	<i>Столовая</i>					
1.	Картофелеочистительная машина	2				2
2.	Стол производственный	14				18
3.	Ванны моечные	4				4
4.	Весы товарные	1				1
5.	Мясорубка электрическая –	1				1
6.	Холодильный шкаф –	5				5
7.	Стул разбучный	1				1
8.	Ванна моечная 3-х секционная	1				1
9.	Ванна моечная 2-х секционная	1				1
10.	Плита электрическая –	4				4
11.	Шкаф жарочный 3-х секционный	1				1
12.	Привод универсальный	2				2

	комплектосменныхмеханизмов					
13.	Пароконвектомат	1				1
14.	Котелэлектрический	3				3
15.	Мармит 3-хсек.	1				1
16.	Сковородаэлектрическая	2				2
17.	Тестомесильнаямашина	1				1
18.	Взбивальнаямашина	1				1
19.	Шкафпекарный	1				1
20.	Стеллаж	1				1
21.	Овощерезательнаямашина	1				1
22.	Слайсер	1				1
23.	Столпроизводственныйс охлаждаемымшкафом	2				2
24.	Весынастольныеэлектрические	1				1

3.2. Кадровоеобеспечениеобразовательногопроцесса:

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

- Инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

- Мастера: квалификация 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 должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года

б) Требования к квалификации наставников:

Наставник – работник предприятия из числа наиболее квалифицированных специалистов (рабочих), обладающий высокими профессиональными и нравственными качествами, практическими знаниями и опытом, имеющий безупречную репутацию. Наставник на предприятии должен иметь на 1-2 разряда по профессии выше, чем предусмотрено ФГОС.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Я

Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем мина ГИА.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>перечисляются все знания и умения, общие и профессиональные компетенции (коды)</i>	
<u>Обучающийся должен знать:</u> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия сроков хранения блюд и изделий ; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации блюд и изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий практических заданий в рамках учебной и производственной практик; - Тестовый контроль;

<u>Обучающийся должен</u> <u>уметь</u>: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать техно логическое оборудование, производственный инвентарь,	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении учебной производственной практик; - Самоконтроль и взаимоконтроль
---	--

инструменты, весоизмерительные приборы, учет, инструкции и регламентов ; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразно ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции и.	обучающихся;
--	---------------------

Обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять	-Экспертная оценка качества готовых блюд во время проведения учебной практики, производственной практики; -Наблюдение и оценка мастера производственного обучения при прохождении учебной практики обучающимися; - Экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.
--	---

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд	
---	--

из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента. ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
--	--

