

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «Белгородский
техникум общественного питания»
Сиденко И.Э.
«27» августа 2021 г.



СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Фабрика
Социального Питания»
Семикопенко Д.С.
«27» июля 2021 г.



**ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
(наименование профессии)

ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»
(наименование образовательного учреждения)

ООО «Фабрика Социального Питания»
(наименование предприятия)

на 2021/2026 учебные годы

2021 г.

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- рабочих программ профессиональных модулей и практик по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп (с изм. №190-пп от 19.05.2014 г.; №539-пп от 21.12.2020 г.) «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов».

Организации - разработчики программы:
Образовательное учреждение:
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Предприятие/организация:
Директор ООО «Фабрика Социального Питания»

Разработчики программы:
Коргун О.В. зам. директора по УПР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;
Бондарь А.В., зам. директора по УР ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»;
Семикопенко Д.С., директор ООО «Фабрика Социального Питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	стр. 4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в рамках реализации практической подготовки (дуального обучения).

Программа практической подготовки (дуального обучения) используется с целью организации взаимодействия работодателей с обучающимися техникума в процессе приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд и 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 ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППКРС в соответствии с ФГОС СПО 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 ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и 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 учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

Обучающийся должен иметь практический опыт в:

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

И соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

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

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. 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.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. 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.

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 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.

1.3. Количество часов на освоение программы: 2-5 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
Аудиторные часы	954	954		
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения	716	716		
часы лабораторных работ	156	156		
часы практических занятий	82	82		
Часы практики	1008		1008	ООО «Фабрика Социального Питания»
<i>из них</i>				
часы учебной практики	504		504	
часы производственной практики	504		504	
Всего	1962	954	1008	

Распределение учебных часов на освоение программы практической подготовки (дуального обучения) обучающихся на базе основного общего образования 2- 4 курсы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики	Учебная нагрузка в соответствии ФГОС	Учебная нагрузка по дуальному обучению																											
			всего ча-сов	из них		Шкурс						Шкурс						IV курс						V курс				Всего часов		
				лабор.	практич.	3семестр			4 семестр			5 семестр			6 семестр			7 семестр			8 семестр			9семестр		10 сем				
						теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	
1	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	18		6																										
2	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	38	6	6																										
3	МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	22		6																										
4	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	200	48	18																										
5	МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	24		4																										
6	МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	142	18	10																										
7	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44		6																										
8	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	132	36	6																										
9	МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	54		6																										
10	МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	280	48	14																										
ИТОГО ПО МДК		954	156	82	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
1	Учебная практика УП.01	72							72																					
2	Учебная практика УП.02	144								72																				
3	Учебная практика УП.03	72											36							36										
4	Учебная практика УП.04	108																				108								
5	Учебная практика УП.05	108																					108							
8	Производственная практика ПП.01	72							72																					
9	Производственная практика ПП.02	72											72																	
10	Производственная практика ПП.03	108																			108									
11	Производственная практика ПП.04	108																				108								
12	Производственная практика ПП.05	144																					144							
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1008							144	72			180	144	216	108	144			108	144				-					
ВСЕГО		1962	156	82					144	72			180	144	216	108	144			108	144				-					

Расчет коэффициента дуальности

1. Учебные занятия по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом) 1962 ч
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 0 ч
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1008 ч.
4. Коэффициент дуальности: 51,3 %

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (профессиональный цикл)				% от объема образовательной программы по ФГОС			
1	2				3			
Максимальная учебная нагрузка (всего)	7308				43,7			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	1962				50,9			
в том числе в ПОО:	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
теоретические занятия	38	222	190	246	1,9	11,3	9,7	12,5
лабораторные занятия	6	48	54	48	0,3	2,4	2,8	2,4
практические занятия	12	22	48	20	0,6	1,1	2,4	1,0
в том числе на базе Предприятия:	-	-	-	-	-	-	-	-
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
практические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
учебная практика	72	180	144	108	3,7	9,2	7,3	5,5
производственная практика	72	72	216	144	3,7	11,0	11,0	7,3
<i>Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>								

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

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

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

– помещения для учебных занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	учебная комната	1

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1	горячий цех	1
2	холодный цех	1
3	кондитерский цех	1
4	цех мучных изделий	1
5	овощной цех	1
6	мясо-рыбный цех	1
7	моечные кухонной и столовой посуды	1
8	группа складских помещений	1

Требования к оснащённости баз практик

Рабочие места для кухни ресторана:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
16	Электромармит	1
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1

19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
23	Фризер	1
24	Стол холодильный с охлаждаемой горкой	1
25	Тестораскаточная машина	1
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	1
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
29	Мясорубка	1
30	Слайсер	1
31	Машина для вакуумной упаковки	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
38	Кофемолка	1
39	Лампа для карамели	1
40	Аппарат для темперирования шоколада	1
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
48	Машина посудомоечная	1
49	Стол производственный с моечной ванной	15
50	Стеллаж передвижной	2
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Гастроёмкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	

8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющей сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

Рабочие места для кондитерского цеха ресторана:

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
1	Весы настольные электронные	15
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Подовая печь (для пиццы)	1
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	7
8	Фритюрница	1
9	Электроблинница	1
10	Шкаф холодильный	1
11	Шкаф морозильный	1
12	Шкаф шоковой заморозки	1
13	Льдогенератор	1
14	Фризер	1
15	Тестораскаточная машина (настольная)	1
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	1
19	Мясорубка	1
20	Куттер	2
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
22	Пресс для пиццы	1
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	2
29	Аэрограф	
30	Овоскоп	1

31	Нитраттестер	1
32	Машина для вакуумной упаковки	
33	Машина посудомоечная	1
34	Производственный стол с моечной ванной	7
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
36	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	1

Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового использования
1	Дежи к тестомесильной машине		2
1.	Дежи к миксерам		4
2.	Миски из нержавеющей стали	3	
3.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
4.	Кастрюли 1.5 - 2л		8
5.	Сковорода		7
6.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
7.	Подставка для разделочных досок	1	
8.	Миски полусферические	2	
9.	Мерный стакан	1	
10.	Противни		10
11.	Перфорированные противни для багетов		4
12.	Венчик	1	
13.	Сито	1	
14.	Шенуа	1	
15.	Лопатки	2	
16.	Шипцы универсальные		5
17.	Скребки пластиковые		10
18.	Скребки металлические		4
19.	Кисти силиконовые		10
20.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см		по 4 шт. каждого размера
21.	Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)		30
22.	Формы для саваренов		4
23.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
24.	Нож	1	
25.	Нож пила (300 мм)		2
26.	Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
27.	Кондитерские мешки	1	
28.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
29.	Ножницы		7
30.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
31.	Кондитерские гребенки		3

32.	Силиконовые коврики для выпечки		10
33.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
34.	Вырубки (выемки) для печенья, пряников		3 комплекта
35.	Формы для конфет		4
36.	Формы для шоколадных фигур		4
37.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
38.	Набор мерных ложек		3
39.	Скалки рифленые		5
40.	Скалки	1	
41.	Делитель торта		3
42.	Терки		3
43.	Трафареты		5
44.	Решетка с поддоном для глазирования		2
45.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
46.	Силиконовые коврики для айсинга		4
47.	Перчатки для карамели		2
48.	Помпа для работы с карамелью		2
49.	Подставки для тортов вращающиеся		7
50.	Набор выемок		2 комплекта
51.	Совки для сыпучих продуктов		4
52.	Подносы		8
53.	Дуршлаг		4
54.	Подложки для тортов (деревянные)		4
55.	Корзина для мусора		4

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

- наличие высшего или среднего профессионального образования;
- наличие у мастеров производственного обучения 4-5 квалификационного разряда.
- опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Требования к квалификации наставников на предприятии:

- среднее или высшее профессиональное образование;
- квалификация не ниже повара, кондитера 4-5 разряда;
- опыт непрерывной работы по профилю специальности не менее одного года.

Ответственный на Предприятии за проведение практической подготовки (дуального обучения) – директор или управляющий предприятием.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по охране труда и инструктажа на рабочем месте:

- инженер по охране труда на предприятии или заведующий производством.

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

– заведующий производством предприятия.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

Контроль и оценка результатов освоения программы практической подготовки (дуального обучения) осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем и на ИГА.

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, измерительных 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 уметь:</u> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к	- Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении учебной и производственной

<p>работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>практик; - Самоконтроль и взаимоконтроль обучающихся;</p>
<p><u>Обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями:</u></p> <p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>-Экспертная оценка качества готовых блюд во время проведения учебной практики, производственной практики;</p> <p>-Наблюдение и оценка мастера производственного обучения при прохождении учебной практики обучающимися;</p> <p>- Экзамен (квалификационный) по профессиональным модулям.</p>

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.

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.