

УТВЕРЖДАЮ
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное

учреждение
«Чернянский агропромышленный техникум»

Директор  Е. Бобас

« 01 » _____ 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Закрытое акционерное общество
«Краснояржская зерновая компания»

Директор Новохопского отделения

 Н. Крушин

« 01 » _____ 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Первый заместитель начальника
департамента внутренней и кадровой
политики Белгородской области

 В. Израиль

« 01 » _____ 2019 г.

ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение «Чернянский агропромышленный техникум»

Закрытое акционерное общество «Краснояржская зерновая компания»

на 2019/ 2023 учебный год

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 года № 1569; на основании программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. №610н; профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н

- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 02. «02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

ПМ 04. «04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

ПМ 06. «Приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента»

- 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 г. № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

Профессиональная образовательная организация (далее ПОО)

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Чернянский агроμηχανический техникум»

Предприятие/организация **Закрытое акционерное общество «Краснояржская зерновая компания»**

Разработчики программы:

Гудевич Инна Александровна, мастер п/о ОГАПОУ « Чернянский агроμηχανический техникум»

Куценко Светлана Александровна, заместитель директора по УПР, ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум»

Криушичев Николай Андреевич, директор Новооскольского отделения ЗАО «Краснояржская зерновая компания»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

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

Программа дуального обучения используется при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

Цель программы: Освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретении обучающимися практических навыков работы непосредственно на рабочем месте в соответствующей области с учетом содержания профессиональных модулей.

Основными задачами программы дуального обучения:

- комплексное освоение студентами 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:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основные виды деятельности:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
6. Приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

1.2.1. Перечень общих компетенций

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

ОК.09.Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

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 2.1Подготавливать 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 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

ПК 6.3. Осуществлять творческое оформление кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

ПК 6.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

ПК 6.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.

1.2.3. В результате освоения модулей должен:

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования),
-------------------------	--

	упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<i>Практический опыт</i>	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе
--------------------------	---

	<p>региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
<i>Умения</i>	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
<i>Знания</i>	<p>Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>

3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Практический опыт	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки
--------------------------	---

	<p>к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

<i>Практический опыт</i>	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
---------------------------------	--

	<p>весомизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>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</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>

5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных</p>
--------------------------	---

	<p>полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

6. Приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>
--------------------------	--

	<p>полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов регионального промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания региона; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент и рецептуры кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни; требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства региона; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>

1.3. Количество часов на освоение программы:

1 - 4 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС (ПМ+практика)	В ПОО	На предприятии / организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
Аудиторные часы	762	762		46	46	
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	342	342				
часы лабораторных работ	0	0				
часы практических занятий	420	420				
Часы практики	2088	0	2088	58		58
<i>из них</i>						
часы учебной практики	648	0	648			
часы производственной практики	1440	0	1440			
Всего	2850	798	2088	104	46	58

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

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Объем учебной нагрузки по ПМ (учебные занятия и практика)	На дуальное обучение																							
			всего часов	из них		1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			Всего часов								
				лабор.	практич.	1 семестр		2 семестр		3 семестр		4 семестр		5 семестр		6 семестр					7 семестр		8 семестр			
						теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.	теор.	лаб.	практ.
ИТОГО ПО МДК			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП.01.01	72					36			36															72	
2	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПП.01.01	72											72													72
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.02.01	180											144		36											180
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПП.02.01	252													108		144									252
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП.03.01	72												36		36										72
6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108														108										108

	разнообразного ассортимента ПП.03.01											
7	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента УП.04.01	72							72			72
8	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПП.04.01	72							72			72
9	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента УП.05.01	144							144			144
10	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПП.05.01	216							216			216
11	Приготовление и кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни УП.06.01	108							72	36		108
12	Приготовление и кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни ПП.06.01	720							180	540		720
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		2088			36	36	252	288	648	252	576	2088
ВСЕГО		2088			36	36	252	288	648	252	576	2088

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО) **2850** ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 0 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): **2088** ч.
4. Коэффициент дуальности: **73,3%**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>				<i>% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки</i>			
1	2				3			
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2984							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	2850							
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	20	138	136	48	0,7	4,8	4,8	1,7
лабораторные занятия	0	0	0	0	0	0	0	0
практические занятия	18	136	214	52	0,6	4,8	7,5	1,8
учебная практика	0	0	0	0	0	0	0	0
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия	0	0	0	0	0	0	0	0
лабораторные занятия	0	0	0	0	0	0	0	0
практические занятия	0	0	0	0	0	0	0	0
учебная практика	36	216	288	108	1,7	7,6	10,10	3,8
производственная практика	0	72	648	720	0	2,5	22,7	25,3
<i>Итоговая аттестация в форме (указать) демонстрационный экзамен</i>								

2.2. Положение о дуальном обучении.

«Положение о порядке организации и проведения дуального обучения обучающихся ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум» разработано на основе постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся» и утверждено приказом директора №374 от 01.09.2018 г.

2.3. Рабочий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласован с работодателем и утвержден директором ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум» (приказ №341 от 30.08.2019 г.)

2.4. Годовой календарный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласован с работодателем и утвержден директором ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум».

2.5. План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласован с работодателем и утвержден директором ОГАПОУ «Чернянский агроμηχανический техникум».

2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения с ЗАО «Краснояржская зерновая компания» заключен 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 обучающихся».

2.5. Ученические договоры о дуальном обучении составляются в соответствии с типовой формой Ученического договора о дуальном обучении, представленной в постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения обучающихся».

2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения дуального обучения.

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. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практика реализуются в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом

Овоскоп
 Машина для вакуумной упаковки
 Производственный стол с моечной ванной
 Производственный стол с деревянным покрытием
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
 Моечная ванна (двухсекционная)
 Стеллаж передвижной

3.2. Требования к кадровым условиям

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения): наличие среднего или высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессии. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в 3 года. Квалификация на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Требования к квалификации наставников: дипломированные специалисты, имеющие среднее или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля, квалифицированные рабочие, имеющие 5–6 квалификационный разряд.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения:

Специалист по общим вопросам Новооскольского отделения ЗАО «Краснояржская зерновая компания».

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

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: Начальник отдела кадров.

Основные источники (не старше 5 лет):

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1.	Учебник для СПО «Кулинария»	Н.А. Анфимова, изд. «Академия» 2014г. 397 стр.	12
2.	«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	В. П. Золин; изд. «Академия» 2014г. 314стр.	12
3.	Учебное пособие для СПО «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»	В.В. Усов; изд. «Академия» 2014г. 431стр.	12
4.	Учебник для СПО «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»	Н.Г. Бутейкис; изд. «Академия» 2014г. 335стр.	12
5.	Учебник для СПО «Технология	Т.Б. Цыганова ПрофОбрИздат 2014г. 432стр.	12

	хлебопекарного производства»		
--	------------------------------	--	--

Дополнительные источники (в т.ч. периодические издания по профилю специальности/профессии):

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1.	Учебник для НПО «Товароведение пищевых продуктов»	З.П. Матюхина; изд. «Академия» 2014г. 333стр.	10
2.	Учебник для НПО «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»	З.П. Матюхина; изд. «Академия» 2014г. 253стр.	10
3.	Учебное пособие «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»	Н.Э. Харченко; изд. «Академия» 2014г. 510стр.	3
4.	Учебное пособие «Технология приготовления пищи»	Н.И. Ковалев; изд. «Деловая культура» 2014г. 225стр.	1

Интернет-ресурсы:

№ п/п	наименование (тема)	адресная ссылка
1.		1. http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/ 2. http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm 3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html
2.		1. http://www.povarenok.ru/recipes/category/224 2. http://supercook.ru/zz302-quick7.html 3. http://povary.ru/category.php?id=11
3.		1. http://www.vkysni-sup.ru/ 2. http://www.gotovim.ru/recepts/soups/pyre/ 3. http://gotovimsup.com/ 4. http://www.sous.ru/ 5. http://www.bankreceptov.ru/sauce/
4.		1. http://www.bluda-iz-riby.ru/ 2. http://www.restoran.ru/msk/articles/kulina/kulinarnye_retsepty/vtorye_blyuda/iz_ryby 3. http://fish-cookery.net/ 4. http://ae.kulichki.com/index.php?tl=fish&nm=5
5.		1. http://www.povarenok.ru/recipes/category/248 2. http://prigotovim.org/main/r_myas/ 3.

		http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
6.		<ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.eda-server.ru/cook-book/salat/zakuski-h/ 2. http://www.vseki.ru/holodnye-bluda-i-zakuski.htm 3. http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=b16
7.		<ol style="list-style-type: none"> 1. http://charme.sainfo.ru/pit.php?p=a4 2. http://www.slastenka.ru/ 3. http://slbl.ru/
8.		<ol style="list-style-type: none"> 1. http://www.million-menu.ru 2. http://www.culina-russia.ru/ 3. http://bonappetit.com.ua/ladybooks/2439-zhurnal-gastronom 4. http://www.konditerprom.ru/articles/5029 5. http://www.conditer.ru/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

<p style="text-align: center;">Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)</p>	<p style="text-align: center;">Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</p>
<p>Основные виды деятельности:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 6. Приготовление, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. <p>Профессиональные компетенции:</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</p>	<p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>Итоговая аттестация : -демонстрационный экзамен</p> <p>Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий по учебной и производственной практике</p> <p>Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> <p>Итоговая аттестация : -демонстрационный экзамен</p>

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 разнообразного ассортимента 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.

ПК 6.2. Осуществлять приготовление и подготовку к презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

ПК 6.3. Осуществлять творческое оформление кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

ПК 6.4. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

ПК 6.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Общие компетенции:

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

ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

Текущий контроль:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- заданий по учебной и производственной практике

Промежуточная аттестация:

экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

- заданий экзамена по модулю;

- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Итоговая аттестация :

-демонстрационный экзамен

