УТВЕРЖДАЮ
Директор
ОГА ПОУ «Ровеньский
политехнический техникум»
_____/А.И. Киричков/
«31» 08 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО «Звезда»
_____/В.П. Гладышев/
«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО
Начальник управления профессионального образования и науки департамента внутренней и кадровой политики области
_____/А.А. Бучек/
«04» сентября 2017 г.

ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

По специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(наименование профессии)

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Ровеньский политехнический техникум»
(наименование образовательного учреждения)

ООО «Звезда»
(наименование предприятия)

на период с 2017 г. по 2021 г.

2017

Программа дуального обучения разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;** постановления Правительства Белгородской области о дуальном обучении от «18» марта 2013г. № 85-пп и постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп», Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г. № 33234; рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организации - разработчики программы:

Образовательное учреждение: ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
(наименование образовательного учреждения)
Предприятие/организация: ООО «Звезда»
(наименование предприятия, организации)

Разработчики программы:

Суслова М.Н., заместитель директора по УПР, ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»

Коломыц Л.Н., заместитель директора по УМР, ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»

Зубкова Е.В., преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
Чумакова Е.Н., преподаватель ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум»
Гладышев В.П., директор ООО «Звезда»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**	**11**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**	**13**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**	**19**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ), в соответствии с ФГОС по специальности «Технология продукции общественного питания», в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется для подготовки квалифицированных специалистов, имеющих теоретические знания по специальности и практические навыки работы на предприятии при приготовлении сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Цель программы:

- обеспечение обучающихся теоретическими знаниями, достаточными для профессиональной ориентации и последующего трудоустройства, приобретение профессиональных приёмов и навыков самостоятельной работы, адаптация к будущей трудовой деятельности.

- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников, в целях достижения сбалансированности спроса и предложения в рабочих кадрах и специалистах на региональном рынке труда с учетом текущих и перспективных потребностей хозяйствующих субъектов всех организационно-правовых форм и форм собственности, а также развития социального партнерства и механизмов взаимодействия между Учреждением и хозяйствующими субъектами, муниципальными образованиями области.

Задачи программы:

1. Подготовка специалистов уровня среднего профессионального образования, отвечающих квалификационным требованиям работодателей, базирующихся на профессиональных стандартах.
2. Внедрение передовых образовательных технологий в систему профессионального образования Белгородской области.
3. Достижение эффективных показателей роста спроса на выпускников ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум», обучающихся по дуальной системе подготовки кадров.
4. Координация и адаптация учебно-производственной деятельности Учреждения к условиям производства на Предприятия.
5. Расширение социализации обучающихся через обеспечение последовательности между общим и профессиональным обучением в более эффективно подготовкой выпускников техникума в производственной деятельности и самостоятельной жизни.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, полуфабрикатов и блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, холодных блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, рыбы и мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и сложных блюд из овощей, рыбы, мяса и домашней птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, яиц и творога, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать различные способы и приемы подготовки продуктов для сложных блюд;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях и работу коллектива исполнителей;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Обучающийся должен знать:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфарикатов промышленной выработки, в ом числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Область профессиональной деятельности выпускников организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

общих компетенций:

ОК1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы:

2-4 курсы

Всего часов	В соответствии с ФГОС *(ПМ+ практика)*	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
Аудиторные часы	**1391**	**1235**	**156**	**20**	**10**	**10**
из них:						
часы теоретического обучения	616	616	-			
часы лабораторных работ	460	424	36			
часы практических занятий	315	195	120			
Часы практики	**1152**	**-**	**1152**			
из них						
часы учебной практики	360	-	360			
часы производственной практики	792	-	792			
Всего	**2543**	**1235**	**1308**	**20**	**10**	**10**

В плане воспитательной работы учреждение планирует:
- экскурсии (ознакомительные, вводные, текущие) на предприятие (в организацию);
- круглые столы, семинары, лекции и беседы на базе предприятия (организации);
- встречи с ветеранами труда на базе предприятия (организации) и др.

Распределение учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся*

№ п/п	Код и наименование МДК, практики	Обязательная учебная нагрузка в соответствии с ФГОС			На дуальное обучение												
		всего часов	из низ		2 курс				3 курс				4 курс				Всего часов
			практич.	лаб.	3 семестр		4 семестр		5семестр		6 семестр		7семестр		8 семестр		
					практич	лаб.	практич	лаб.	практич	лаб.	практич	лаб.	практич	лаб.	практич	лаб.	
1	МДК01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	194	50	66													
2	МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	138	28	54													
3	МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	339	57	114							48						48
4	МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	210	60	66											36	36	72
5	МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	90	10	30													
6	МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации	114	56	-													
7	МДК 07.01 Выполнение работ по профессии «Повар»	306	54	130			36										36
ИТОГО ПО МДК		**1391**	**315**	**460**			**36**				**48**				**72**		**156**
1	Учебная практика УП.01	36					36										36
2	Учебная практика УП.02	36							36								36
3	Учебная практика УП.03	108									108						108
4.	Учебная практика УП.04	72													72		72
5.	Учебная практика УП.05	36									36						36
6.	Учебная практика УП.07	72					72										72

7.	Производственная практика ПП.01	72				72				72
8.	Производственная практика ПП.02	72				72				72
9..	Производственная практика ПП.03	144						144		144
10.	Производственная практика ПП.04	144							144	144
11.	Производственная практика ПП.05	36					36			36
12.	Производственная практика ПП.06	36							36	36
13.	Производственная практика ПП.07	144			144					144
14.	Преддипломная практика	144							144	144
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		**1152**		**-**	**252**	**180**	**180**	**144**	**396**	**1152**
ВСЕГО				**-**	**288**	**180**	**228**	**144**	**468**	**1308**

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ПМ + все виды практики (в соответствии с ФГОС СПО и рабочим учебным планом ПОО): 1391+1152=2543 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на базе предприятия: 156 ч.
3. Практическое обучение на производстве (все виды практики): 1152 ч.
4. Коэффициент дуальности**: (156+1152)x100/2543=51%

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***				***% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки***			
1	***2***				***3***			
Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	*3240*							
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)	*2543*							
в том числе в Учреждении:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	*26*	*174*	*274*	*142*	*1%*	*6,8%*	*10,8%*	*5,6%*
лабораторные занятия	*28*	*132*	*198*	*66*	*1,1%*	*5,1%*	*7,8%*	*2,6%*
практические занятия	*10*	*94*	*47*	*44*	*0,3%*	*3,7%*	*1,8%*	*1,7%*
учебная практика								
в том числе на базе Предприятия:		*288*	*408*	*612*				
теоретические занятия								
лабораторные занятия		*36*				*1,4%*		
практические занятия			*48*	*72*			*1,9%*	*2,8%*
учебная практика		*108*	*180*	*72*		*4,2%*	*7%*	*2.8%*
производственная практика		*144*	*180*	*324*		*5,7%*	*7%*	*12,7%*
преддипломная практика				*144*				*5,7%*
Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)								

2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

Разрабатывается ПОО на основе постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов» и постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп» с учетом специфики реализации дуального обучения в конкретной образовательной организации и на производстве.

2.3. Рабочий учебный план по профессии/специальности (приложение 2).

Утвержденный директором профессиональной образовательной организации и согласованный с работодателем.

2.4. Годовой календарный график (приложение 3).

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

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

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

2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения.

Составляется в соответствии с типовой формой договора об организации и проведении дуального обучения, представленной в постановлении Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов», с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».

2.5. Ученические договоры о дуальном обучении (приложение 6) *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 учащихся и студентов»***.,** *с учетом изменений, представленных в постановлении Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп».*

2.6. Формы отчетности и оценочный материал прохождения дуального обучения (приложение 7)

Отчет о реализации дуального обучения за прошедший учебный год составляется ПОО в соответствии с установленной формой; оценочный материал разрабатывается ПОО самостоятельно.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

– учебные кабинеты:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1.	Социально-экономических дисциплин	1
2.	Иностранного языка	1
3.	Информационных технологий профессиональной деятельности	1
4.	Экологических основ природопользования	1
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	1
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1

–лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1.	Метрологии и стандартизации	1
2.	Микробиологии, санитарии и гигиены	1
3.	Учебный кулинарный цех	1
4.	Учебный кондитерский цех	1

- спортивный комплекс

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Спортивный зал	1
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1
3.	Стрелковый тир в любой модификации или место для стрельбы	1

- залы

№ п/п	Наименование	Количество
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	1
2.	Актовый зал	

– технические средства обучения:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места	мастерские, рабочие	итого

			лаборатории	места мастерских	
1	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран), лицензионное программное обеспечение.	2	-	-	2
2	Компьютеры	20	-	-	20
3	Интерактивная доска	1	-	-	1
4	Телевизор	1	-	-	1

–оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	Итого
1.	весы ВНЦ 2/151-Т;		1		1
2.	мясорубка электрическая		1		1
3.	тестомесильная машина		1		1
4.	миксер Дельта ДЛ-5007		1		1
5.	холодильные шкафы		1		1
6.	электроплита		2		2
7.	жаровочный шкаф		1		1
8.	раковины для мытья посуды		4		4
9.	производственные столы		4		4
10.	посадочные места обучающихся	16			16
11.	рабочее место преподавателя	1			1
12.	посадочные места обучающихся	45	15		60
13.	моечные раковины		4		4
14.	раковина для мытья рук	1	1		1
15.	параконвектомат		1		1
16.	весы циферблатные		1		1
17.	весы настольные	1			1
18.	чашки Петри		10		10
19.	микроскоп		10		10
20.	препарировальная игла		20		20
21.	вытяжной шкаф		1		1
22.	стол демонстрационный		1		1
23.	сейф для хранения химических реактивов		1		1
24.	набор инструментов и производственного инвентаря		10 комплектов		10
25.	комплект кухонной и столовой посуды		10		10
26.	муляжи блюд и кондитерских изделий		8		8
27.	калькуляторы		15		15

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

– помещения для теоретических занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
	-	-

– производственные помещения: реализация программы требует наличия площадей 524 кв.м, наличие производственных помещений 180 м кв.

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

–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
1.	универсальный привод с набором сменных механизмов	4				4
2.	весы ВНЦ	1	2	1		4
3.	весы механические	2	1	1		4
4.	блинница TEFAL PY 557O12	1	1			2
5.	кухонный комбайн Oursson KP0600HSD/BS		2			2
6.	холодильное оборудование	2	14			16
7.	миксера	3	4	3		10
8.	электроплиты	15	6	4		25
9.	тестомесильная машина	3	1			4
10.	ярусная печь ХПЭ-500	2	4			6
11.	производственные столы	15	10			25

12.	раковины для мытья посуды,	10	10			20
13.	измельчительно-режущее оборудование	23	15	12		50
14	весы SALTER 1035	2				2
15	мясорубки электрические	6	4	2		12
16	сковороды электрические	7	5			12
17	электрогриль GFGRIL GF-200	1				1
18	тестомесильная машина"SGS" KDM 20	2				2
19	хлеборезка МРХ	2	2			2
20	пекарский шкаф	1	1			1
21	стеллажи кондитерские	6	6			6
22	мармиты	8	8			8
23	передвижные столы	4	4			4

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование, обладать способностью преподавать смежные дисциплины. Постоянно повышать профессиональный уровень, знать современное производство, тенденции его развития, знакомиться с новыми видами сырья, технологиями, новыми видами оборудования. Прохождение обязательной стажировки в профильных предприятиях не реже 1-го раза в год.

Требования к квалификации наставников на предприятии- квалификация не ниже повара 5 разряда, опыт непрерывной работы по профилю специальности не менее 3 лет..

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения:

Руководитель предприятия

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по охране труда и шеф- повар;

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: руководитель предприятия и шеф-повар, технолог

3.3. Учебно-методическое обеспечение обучения***

Основные источники *(не старше 5 лет)*:

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Бурчакова И.Ю. М.: Издательский центр «Академия», 2017г. 383 стр.	25
2.	Кулинария Анфимова Н.А.М.: Издательский центр «Академия», 2017г. 397 ст.	25

3.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питанияУсов В.В Издательский центр «Академия», 2014г. 432 ст.	5
4.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. ЦыганенкоК. : Арий, 2013г. 680с.	2
5.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий Н.Г. Бутейкис Издательский центр «Академия», 2013г. 304 ст.	5
6.	Товароведение пищевых продуктов З.П. Матюхина Издательский центр «Академия», 2015г. 272 ст.	10
7.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания.Золин В.П. .- М.: АСАДЕМА, 2013г.	10

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

№ п/п	Наименование, автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт.
1.	Как приготовить вкусно и быстро мясо А.М. Мусина М.: Эксмо, 2013-192	12
2.	Торты Д.Р. Эткер Клуб семейного досуга 2012г. 128ст.	12
3.	Чудесные фантазии из выпечки Клуб семейного досуга Б. Мирьям 2013г. 144 ст.	12
4.	Кулинария. Готовим с душой М.А. Денякина. Народная библиотечка газеты « Сто советов» 2013г. 444с.	15
5.	Люблю готовить Издательский дом « Бурда» 2014г. 270с.	15
6.	Организация учета и учета и калькуляции Перетятко Т.И.. Ростов-на- Дону, Феникс,2011 г. 454с.	15
7.	Организация производства на предприятиях общественного питанияМрыхина Е.Б.М.: ИНФРА,2012 г. 294с.	15
8.	Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х частях В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский цент «Академия», 2014. 234с.	15
9.	Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х частях В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И. Федорченко и др./ М.: Издательский цент «Академия», 2017. 188с.	20
9.	Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. Пособие. (Кондитер). Соколова Е.И. М.: «Академия» 2012.-64с.	15
10.	Технология приготовления Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Деловая культура Москва 2007, 476 с.	17

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	Сайт меню	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
2	Кулинарные рецепты	http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm
3	Сайт блюд	http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovowej/Bljuda_iz_ovowej1.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Обучающиеся должны знать: - различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; - технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности; - процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; - первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.	-тестирование - защита реферата (компьютерной презентации), письменная проверка, тестовый контроль - экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - экспертная оценка выполнения индивидуальных домашних заданий.
Обучающиеся должны уметь: - организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; - организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; - организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; - организация работы структурного подразделения; - выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	-тестовый контроль; - оценка результатов выполнения лабораторных работ, практических работ; - защита реферата (компьютерной презентации); - письменная прверка.

Обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями: ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление сложных канапе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы. ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	-Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных работах и практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка во время выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики (по профилю специальности), преддипломной практики; - Экзамены по междисциплинарным курсом; - Экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям.

ПК 6.1 Участвовать а планировании основных показателей производства ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	