

Управление образования и науки Тамбовской области
Тамбовское областное государственное бюджетное
профессионально образовательное учреждение
«Индустриально-промышленный техникум»



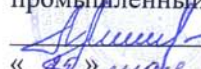
Согласовано:

Директор МБОУ СОШ № 3
А.Н. Кидин

29.05.2017

Утверждаю:


Директор ТОГБПОУ «Индустриально-
промышленный техникум»

 Л.П. Михайличенко

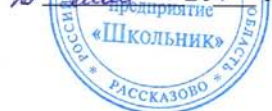
« 25 » мая 20 17 г.

Регистрационный № _____

Директор МУП «Школьник»

 Н.Д. Ломакина

« 25 » мая 20 17 г.



Основная профессиональная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

г. Рассказово 2017

Программа дуального обучения Тамбовского областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Индустриально-промышленный техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Согласована с работодателями:

Директор МУП «Школьник» Н.Д. Ломакина

Авторы- разработчики:

Захарова Е.А., мастер производственного обучения ТОГБПОУ

«Индустриально-промышленный техникум»;

Третьякова О.Е., мастер производственного обучения ТОГБПОУ

«Индустриально-промышленный техникум»;

Архипова Л.А., мастер производственного обучения ТОГБПОУ

«Индустриально-промышленный техникум»;

Кондрашкина Е.Ю., заместитель директора по УПР ТОГБПОУ

«Индустриально-промышленный техникум»;

Политова Н.Л., методист ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум»;

Сысоева Т.В. – зав. отделением СПО ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум».

Содержание

1. Область применения программы.
 - 1.2. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы.
 - 1.3. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
 - 2.3. Специальные требования.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график.
4. Условия реализации ОПОП
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Кадровое обеспечение образовательной программы.
 - 4.3. Информационное обеспечение образовательной программы.
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП

1. Паспорт программы дуального обучения

1.1 Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа дуального обучения ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа дуального обучения используется для:

- освоения студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- приобретения студентами практического опыта с учетом содержания модулей в соответствии с ФГОС СПО.

Целью дуального обучения является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение студентами практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей в соответствии с ФГОС СПО.

Основные задачи организации и проведения дуального обучения студентов:

- комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 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.

1.2 Нормативно-правовая основа разработки программы :

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326).

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания (далее-ФГОС СПО), утвержденный Приказом Минобрнауки России от 22.04. 2014г. №384.(Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 №33234)

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования – утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования – Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 (ред.от18.08.2016г.)

Устав ТОГБПОУ «Индустриально-промышленный техникум», утвержденный Постановлением администрации Тамбовской области №1566 от 28.12.2015г. и согласованный приказом комитета по управлению имуществом области от 08.12.2015 г.№860.

– Методические рекомендации по разработке основных образовательных профессиональных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом существующих профессиональных стандартов, утвержденные Министерством образования и науки РФ от 22.01.2015г № ДЛ-1/05вн.

1.3. Нормативный срок освоения программы дуального обучения

Нормативный срок освоения программы дуального обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования- 1год 10 мес.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

различные виды продуктов и сырья, п/ф промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности; технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности; процессы управления различными участками производства продукции общественного питания; первичные трудовые коллективы организаций общественного питания

2.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.1	организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной
ПК 1.2	организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ПК 2.4.	организовывать и проводить приготовление легких холодных закусок, канапе, сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, соусов для национальных кухонь.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1	организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2	организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3	организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4	организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 3.5	организовывать и проводить приготовление сложных супов, соусов, блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы национальных кухонь. Профессиональная компетенция ПК 3.5 внесена в рабочую программу в результате анализа анкет опроса работодателя
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских
ПК 4.1	Организовывать, проводить приготовление и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.3	Организовывать, проводить приготовление и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в
ПК 4.5	Организовывать, проводить приготовление и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 4.6.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.7	Организовывать, проводить приготовление и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 4.8	Организовывать, проводить приготовление и оформлять отечественные классические торты и
ПК 4.9.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.10	Организовывать и проводить приготовление национальных мучных сладостей
	Профессиональные компетенции ПК 4.1, 4.3., 4.5., 4.7.- 4.8., 4.10. внесены в рабочую программу в результате анализа анкет опроса работодателей (см. отчет рабочей группы от 20.05.2010 г.,
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1.	организовывать и проводить приготовление сложных холодных
ПК 5.2.	организовывать и проводить приготовление сложных горячих
ПК 5.3	организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов национальных кухонь Профессиональная компетенция ПК 5.3 внесена в рабочую программу в результате анализа анкет опроса работодателя
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим профессиям, должностям служащих.
ПК 7.1.	производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов
ПК 7.2	готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.3	производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
ПК 7.4	готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса
ПК 7.5	простые блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 7.6	готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных
ПК 7.7	готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 7.8	готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.9	готовить бульоны и отвары.
ПК 7.10	готовить простые супы.
ПК 7.11	готовить отдельные компоненты для соусов и соусные
ПК 7.12	готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.13	производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14	готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.15	производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 7.16	производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 7.17	готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 7.18	готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 7.19	готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 7.20	готовить и оформлять салаты.
ПК 7.21	готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 7.22	готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.23	готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.24	готовить простые горячие напитки
ПК 7.25	готовить и оформлять простые холодные напитки

2.3 Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. Документы , определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары.

Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 70:30.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ОПОП СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально- экономического
 - математического и общего естественнонаучного
 - общепрофессионального;
 - профессионального
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика;
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Практикоориентированность основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 составляет более 50%.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общепрофессиональный цикл состоит из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

В состав профессионального модуля входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится производственная практика (по профилю профессии) на базах работодателей на договорных условиях.

Распределение вариативной части ОПОП:

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определялись ТОГБПОУ «Индустриально-

промышленный техникум» и работодателями: МУП «Школьник», ООО «Тортилла», ИП Варгановой.

Основанием для распределения вариативной части программы дуального обучения являются опрос работодателей по требуемым результатам освоения программы дуального обучения, а также фактический уровень подготовленности студентов.

Учебное время, отведенное на вариативную часть в объеме 720 часов распределено по согласованию с работодателями на дополнение часов профессионального цикла в МДК.01.01Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.03.01Технология сложной горячей кулинарной продукции, МДК.04.01Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий, МДК.05.01Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, МДК.06.01Управление структурным подразделением организации. Всего в объеме 396 часов. А ,также, на производственную практику по ПМ.03-144часа, по ПМ.04-72 часа, ПМ.05-36 часов,ПМ.06-72часа. Всего в объеме 324 часа.

3.2 График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении и МУП «Школьник»

Практикоориентированная программа дуального обучения реализуется на договорных условиях с максимальным использованием материально-технической базы работодателей: МУП «Школьник», Кафе «Империя».

Реализация программы требует наличия учебных кабинетов, мастерских, лабораторий. Оборудование учебных кабинетов: технические средства обучения, оборудование мастерских и рабочих мест мастерских.

№ п/п	Наименование кабинета/лаборатории	Перечень имеющегося оборудования
1	Кабинет социально-экономических дисциплин	Столы, стулья, классная доска, оборудование необходимое для проведения практических работ; компьютер, принтер, теле-видео аппаратура, дидактический материал по темам.
2	Кабинет иностранного языка	Столы, стулья, классная доска, макеты, плакаты, стенды, теле-видео аппаратура, CD-диски, компьютер, дидактический материал по темам.
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Столы, стулья, классная доска, компьютеры, сеть локальная, сеть глобальная (интернет), оперативная система, принтеры, концентратор, проектор Panasonic, экран, сканер, дидактический материал по темам.
4	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, метрологии и стандартизации	Столы, стулья, классная доска, теле-видео аппаратура, компьютер, принтер, дидактический материал по темам, стенды, плакаты, наглядное пособие

5	Кабинет безопасности дорожного движения	Столы, стулья, классная доска, компьютеры, сеть локальная, сеть глобальная (интернет), проектор Panasonic, экран, сканер, дидактический материал по темам
6	Кабинет химии	Столы, стулья, классная доска, теле-видео аппаратура, компьютер, принтер, дидактический материал по темам, стенды, плакаты, наглядное пособие
7	Методический кабинет	нормативно-правовое обеспечение программы дуального обучения
8	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Рабочее место мастера производственного обучения; рабочие места по количеству обучающихся; мультимедийная установка; персональный компьютер.
9	Учебный кулинарный цех	Рабочее место мастера производственного обучения; рабочие места по количеству обучающихся; мультимедийная установка; персональный компьютер. Оборудование: столы разделочные из пищевого металла; инвентарь для приготовления п\ф и блюд; печь электрическая универсальная; плита электрическая кухонная; конвекционная печь; холодильник; шкафы и стеллажи для хранения сырья, инвентаря; мойка 2-х секционная для мытья инвентаря; комплект плакатов, инструментов; электромясорубка бытовая, электрофритюрница, наборы ножей поварской тройки, наборы инструментов; наборы для карвинга; приспособления; - посуда и инвентарь, - заготовки для выполнения работ.

4.2 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения) высшее образование, вторая квалификационная категория и выше. Требования к квалификации наставников высшее образование, вторая квалификационная категория и выше.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. А. Селезнев Низкокалорийные десерты, М.: ЭКСМО, 2012

Дополнительные источники:

2. Большая кулинарная энциклопедия шеф- повара М.: АСТ Астрель, 2008
3. М.В. Васильева Самые вкусные десерты М.: АСТ Астрель, 2011
4. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2008
1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2013. – 219с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2011. — 374 с.,: илл. — (Среднее профессиональное образование)
3. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум - ("Высшее образование") (ГРИФ) Липатова Л.П.
4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум, 2-е изд. А.Т.Васюкова, А.С.Ратушный
5. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров». – Ростов-на-Дону: «Феникс» 2011 г. (Доп. МОРФ в кач-ве учебника для СПО)
6. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» - Р.:Феникс, 2011 (Доп. МОРФ для СПО в кач-ве учебника)
7. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания». Москва «Академия» 2012 (Доп. МОРФ для СПО в кач-ве учеб. пособ.)

II. Справочники:

8. «Сборник рецептур блюд национальной кухни». - М. Хлебпродинформ, 2011
9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. — М.: Хлебпродинформ, 2012
10. Справочник руководителя предприятий питания. М.: ИД «Экономические новости», 2011
11. Справочник технолога общественного питания. М.:»Колос», 2012

III. Интернет-ресурсы:

12. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
13. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

Дополнительные источники:

I. Учебники и учебные пособия:

14. Г.Г. Дубцов «Технология приготовления пищи». – М.: Издательский центр «Академия», 2004
15. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.
16. Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова «Организация обслуживания на п.о.п.». – М.: «Деловая литература» – 2002 г. (Рек. МОРФ для СПО в кач-ве учебника)
17. Г.Г. Дубцов, М.Ю. Сиданов, Л.С. Кузнецов «Ассортимент и качество кулинарной продукции и кондитерских изделий». М. Академия. 2004 (Доп. МОРФ в кач-ве учеб. пособ.)

II. Отечественные журналы:

18. Журнал «Питание и общество», - М.: «Печатный двор Куранты», 2009-2011;
19. Журнал «Ресторанные ведомости», - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости»
20. ШЕФ-АРТ. Журнал талантливых поваров, - М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости»

Интернет ресурсы:

5. <http://www.russianfood.com>
6. <http://www.kulina.ru>
7. <http://www.gastronom.ru>
8. <http://www.say7.info>
9. <http://www.vkusnyblog.ru>
10. <http://allrecipes.ru>
11. <http://veritas.blogshare.ru>
12. <http://www.luxurynet.ru>
13. <http://easydessert.ru>
12. <http://www.say7.info/cook/kitchen/47-Pervyie-bljuda/> - Что приготовить
13. <http://www.good-cook.ru/vtoroe/> - Хорошая кухня

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Умения</i>	
<p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</p> <p>выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</p> <p>правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса,</p>	<p>практическая работа,</p> <p>самостоятельная работа, наблюдение,</p> <p>зачет,</p> <p>дифференцированный зачет, опрос,</p> <p>реферат, доклад,</p> <p>анализ портфолио</p>

рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам;

безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов

<p>приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей</p>	
<p><i>Знания</i></p>	
<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;</p>	<p>практическая работа, самостоятельная работа, наблюдение, зачет, дифференцированный зачет, опрос, реферат, доклад, анализ портфолио</p>

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;

температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;

основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

<p>формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей</p>	
<p><i>Общие компетенции</i></p>	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>	<p>Портфолио, наблюдение, опрос, самостоятельная работа, работа в коллективе, реферат, доклад</p>
<p><i>Профессиональные компетенции</i></p>	
<p>ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канале, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p> <p>ВПД 3 Организация процесса приготовления и</p>	<p>Опрос, контрольная работа, самостоятельная работа, реферат, доклад, зачет, дифференцированный зачет, производственный экзамен, анализ портфолио</p>

приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД. 6 Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

ВПД. 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

