

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГАПОУ  
«Белгородский индустриальный  
колледж»



О. А. Шаталов

«\_\_\_» августа 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор столовой ОГБУЗ  
«Городская больница №2 г. Белгорода»



Н. И. Алтухова

«\_\_\_» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО  
Начальник управления  
профессионального образования и науки  
департамента внутренней и кадровой  
политики области



А. А. Бучек

«\_\_\_» августа 2017 г.

## ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Областное государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

ОГБУЗ «Городская больница №2 г. Белгорода»

на 2017-2021 года обучения

2017 г.

Программа дуального обучения разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**;
- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

### **Организации - разработчики программы:**

Профессиональная образовательная организация (далее - ПОО): ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Предприятие/организация: ОГБУЗ «Городская больница №2 г. Белгорода»

Разработчики программы:

Маркова М. Н. – преподаватель, председатель цикловой комиссии специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Алтухова Н. И. – Директор столовой ОГБУЗ «Городская больница №2 г. Белгорода»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	16
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	24

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

## 1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности в рамках реализации дуального обучения **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**.

Программа дуального обучения используется в целях достижения сбалансированности спроса и предложения в 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 партнёрства и механизмов взаимодействия между учреждениями среднего профессионального образования и хозяйствующими субъектами, муниципальными образованиями области.

Программа дуального обучения определяет порядок организации и проведения дуального обучения, обучающихся очной формы обучения, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования учреждений среднего профессионального образования на предприятиях (организациях) области всех организационно-правовых форм и форм собственности.

Программа дуального обучения используется с целью качественного освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии «Повар» в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретения обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППСЗ СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Задачи организации и проведения дуального обучения обучающихся учреждений на предприятиях области являются:

- комплексное освоение обучающимися 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 ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»;

- координация и адаптация учебно-производственной деятельности к условиям производства на предприятии.

## 1.2. Требования к результатам освоения программы:

Обучающийся должен уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать;
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;
- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования;
- оценивать эффективность его использования;
- эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности;
- использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;
- разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труда персонала; обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства;
- проводить бракераж готовой продукции;
- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей;
- организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

**Обучающийся должен знать:**

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- системы управления охраной труда в организации;
- -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;



- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приёмы обеспечения информационной безопасности.
- новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;
- конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования;
- общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;
- отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования;
- структуру предприятий; нормативную базу деятельности;

- структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;
- оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;
- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; методы, формы, средства обслуживания;
- виды и характеристику посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин;
- общие правила сервировки и оформления столов;
- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг;
- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях.

**в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):**

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

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

**и соответствующих 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.
- ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов.
- ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов.
- ПК 7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.
- ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.
- ПК 7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.
- ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски
- ПК 7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

### 1.3. Количество часов на освоение программы:1-4 курс

Всего часов	В соответствии с ФГОС )	В ПОО	На предприятии/ организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии/ организации
<b>Аудиторные часы</b>	<b>1394</b>	<b>1232</b>	<b>162</b>	<b>25</b>	<b>15</b>	<b>10</b>
<i>из них:</i>						
часы теоретического обучения	614	614	-	25	15	10
часы лабораторных работ	420	312	108	-	-	-
часы практических занятий	360	306	54	-	-	-
<b>Часы практики</b>	<b>1152</b>	<b>-</b>	<b>1152</b>	<b>35</b>	<b>10</b>	<b>25</b>
<i>из них</i>						
часы учебной практики	252	-	252	10	5	5
часы производственной практики	900	-	900	25	5	20
<b>Всего</b>	<b>2546</b>	<b>1232</b>	<b>1314</b>	<b>60</b>	<b>25</b>	<b>35</b>



## 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)	3242				100%			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2546				51%			
<b>в том числе в Учреждении:</b>	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1-курс	2-курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	-	280	256	78	-	11%	10%	3%
лабораторные занятия	-	82	144	86	-	3%	6%	3%
практические занятия	-	98	86	122	-	4%	3%	5%
учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>в том числе на базе Предприятия:</b>								
теоретические занятия	-	-	-	-	-	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	36	72	-	-	1%	3%
практические занятия	-	-	-	54	-	-	-	2%
учебная практика	-	72	72	108	-	3%	3%	4%
производственная практика	-	126	270	504	-	5%	10%	19%
<i>Итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)</i>								

2.2. Положение о дуальном обучении (приложение 1).

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

2.4. Годовой календарный график (приложение 3).

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

2.4. Договор об организации и проведении дуального обучения (приложение 5).

2.6. Формы отчетности о прохождении дуального обучения (приложение 6).

### 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	Русского языка	1
2	Математики	1
3	Литературы	1
4	Истории	1
5	Информатики и ИКТ	1
6	Обществознания	1
7	Основ безопасности жизнедеятельности	1
8	Биологии	1
9	Социально-экономических дисциплин;	1
10	Иностранного языка;	1
11	Информационных технологий в профессиональной деятельности;	1
12	Экологических основ природопользования;	1
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	1
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;	1

– лаборатории:

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

– спортивные комплексы:

№ п/п	Наименование спортивного комплекса	Количество
1	Спортивный зал	1
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	1
3	Плавательный бассейн	1
4	Стрелковый тир	1

– технические средства обучения:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	итого
1	стенд информационный	5	-	-	5

2	стенд информационный	-	7	-	7
3	стенды (периодическая таблица химических элементов Д. И. Менделеева, таблица растворимости веществ, электрохимический ряд напряжения металлов, уголок охраны труда и техники безопасности)	4	-	-	4
4	комплект схем оборудования;	15	-	-	15
5	модели и макеты продовольственных товаров.	-	48	-	48
6	набор кондитерских мешков		1	-	1
7	силиконовый коврик		1	-	1
8	комплект посуды для сервировки	2	-	-	2
9	комплект для кондитерской выпечки		1	-	1
10	комплект стекла для сервировки	1	-	-	1
11	комплект приборов для сервировки	1	-	-	1

– оборудование\*\*:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество			Итого
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских	
1	Весы ВРНЦ	-	2	-	2
2	Плита эклектическая «Электролюкс-Ф»	-	6	-	6
3	СВЧ-печь LG MS- 2027C	-	2	-	2
4	Фритюрница PHILIPS HD 6107	-	2	-	2
5	Миксер серии B5D – 1 шт.	-	1	-	1
6	Миксер PHILIPS HR- 1565	-	2	-	2
7	Мясорубка BOSCH MFW 1501	-	1	-	1



8	Электрочайник TEFAL	-	2	-	2
9	Производственные столы СРП-1500	-	3	-	3
10	Производственные столы СРПП-1000	-	1	-	1
11	Производственные столы СРП-11185	-	2	-	2
12	Стеллаж производственный СПС-1850	-	2	-	2
13	Моечная ванна МВ ½ 530	-	2	-	2
14	Моечная ванна МВ 1/530	-	2	-	2
15	Шкаф для хранения посуды	-	4	-	4
16	Раковина для мытья рук	-	1	-	1
17	Стол для переговоров	2	-	-	2
18	Шкаф двух дверный	1	-	-	1
19	Шкаф для документов	2	-	-	2
20	Холодильник «Стинол»	-	1	-	1
21	Вытяжной шкаф	-	2	-	2
22	Барная стойка	1	-	-	1

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

– помещения для теоретических занятий:

№ п/п	Наименование учебного кабинета	Количество
1	Учебный цех	1

– производственные помещения:

№ п/п	Наименование производственных помещений	Количество
1.	Овощной	1
2.	Мясо-рыбный	1
3.	Холодный	1
4.	Горячий	1

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1	Лаборатория контроля качества и готовой продукции	1

– оборудование, средства производства:

	Количество

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	цех	комплекс	мастерские, рабочие места мастерских	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1	производственный стол	12	-	-	1	13
2	холодильный шкаф	5	-	-	1	6
3	шкаф жарочный	1	-	-	-	1
4	шкаф пекарский	1	-	-	-	1
5	взбивальная машина		-	-	-	
6	миксер	1	-	-	-	1
7	плита электрическая	2	-	-	-	2
8	производственный стол для установки средств малой механизации	4	-	-	-	4
9	кухонный комбайн	1	-	-	-	1
10	вставка секционно-модулированная	4	-	-	-	4
11	бачок для отходов	4	-	-	1	5
12	раковина для мытья рук	4	-	-	1	5
13	протирочная машина	1	-	-	-	1
14	картофелеочистительная машина	1	-	-	-	1
15	ванна моечная	4	-	-	-	4
16	стеллаж стационарный	4	-	-	-	4
17	подтоварник	1	-	-	-	1
18	овощерезательная машина	1	-	-	-	1
19	мясорубка	1	-	-	-	1

### 3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей обучения ПОО): реализация программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации наставников: назначается руководителем предприятия из числа наиболее квалифицированных специалистов для обучения практическим знаниям и приемам в работе по каждому направлению дуального обучения, имеющих высшее образование, квалификационный разряд не менее 4, стаж работы не менее 3 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения: заведующая производством.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: заведующая производством.

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

### 3.3. Учебно-методическое обеспечение обучения

#### Основные источники:

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1.	Технология приготовления пищи.	Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А М.: Деловая литература, 2013.	25
2.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания	Золин В.П. М.: АСАДЕМА, 2009	25
3.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л.А. Ростов-на -Дону, Феникс, 2009.	25
4.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	Голунова Л.В. Ростов - на-Дону: Феникс, 2009	25

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

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	Проектирование Предприятий общественного питания	Т.Т. Никуленкова; Г.М. Ястина М.: Колос С, 2010	15
2	Общественное питание. Сборник документов	М.: издательство Омега-Л, 2006	15
	Журналы: «Питание и общество»; «Ресторанные ведомости» «Гастроном»	периодика	2010 г – 12 шт; 2011 – 12 шт.; 2012 – 12 шт.; 2013 – 12 шт.; 2014 – 8 шт.
	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли	Н.Г. Щеглов, К. Я. Гайворонский. М.:ИД «Форум»: ИНФРА-М 2013	15
	Технологический каталог торговой компании «Сухаревка»: Все для баров, столовых, ресторанов.	Вып. под редакцией М.И. Ботова. - М.: Деловая литература 2009.	15

## Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
		<a href="http://www.Restaurant.ru">www. Restaurant.ru</a>
		<a href="http://www.сухаребка.ru">www. сухаребка. ru</a>
		<a href="http://www.bookline.ru">www.bookline.ru</a>
		<a href="http://www.referats.net">www.referats.net</a>
		<a href="http://www.povarenok.ru">http://www.povarenok.ru</a>
		<a href="http://eda.styleakcent.ru">http://eda.styleakcent.ru</a>
		<a href="http://supercook.ru">http://supercook.ru</a>
		<a href="http://www.secreti.info">http://www.secreti.info</a>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения программы дуального обучения является овладения обучающимися видов профессиональной деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения производственной практики (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных и практических занятиях, при прохождении производственной практики; Оценка выполнения самостоятельной работы студентами; Экспертная оценка портфолио по профессиональному модулю; Квалификационный экзамен по модулю.
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.	
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, приготовление овощных полуфабрикатов	
ПК 7.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов	
ПК 7.3. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	
ПК 7.5. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.	
ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, блюда из яиц и творога.	
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.	
ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары, простые супы.	
ПК 7.9. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.	
ПК 7.10. Готовить простые холодные и горячие соусы.	
ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	
ПК 7.12. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
ПК 7.13. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.	
ПК 7.14. Готовить и оформлять салаты, простые холодные блюда и закуски.	

ПК 7.15. Готовить и оформлять сладкие блюда, горячие и холодные напитки.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация интереса к будущей профессии</li> <li>– Видение сущности и социальной значимости своей будущей профессии, ее места в социально-экономическом развитии региона и страны</li> <li>– Освоение дополнительных рабочих профессий по профилю ПМ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Положительная</b> динамика в повышении качества обучения по ПМ</li> <li>- <b>Активное</b> участие в НСО, студенческих олимпиадах, научных конференциях, в органах студенческого самоуправления, в социально-проектной деятельности</li> <li>- <b>Активное</b> участие в мероприятиях по профессиональной ориентации школьников</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Определение цели и порядка работы</li> <li>– Обобщение результатов работы</li> <li>– Демонстрация навыков организации собственной деятельности, исходя из цели и способов ее достижения</li> <li>– Анализ рабочей ситуации, текущий и итоговый контроль, оценка и коррекция собственной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Рациональное</b> распределение времени при выполнении работ</li> <li>-<b>Рациональное</b> планирование своей деятельности</li> <li>- <b>Аргументированная</b> оценка итогов производственной деятельности в сложившейся рабочей ситуации</li> <li>-<b>Оптимальный</b> выбор методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация готовности к принятию решений в различных производственных ситуациях</li> <li>– Соответствие принятых решений целям и задачам профессиональной деятельности</li> <li>– Соблюдение нормативно-правовой базы при принятии решений</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Объективный</b> анализ производственной ситуации</li> <li>-<b>Точность и быстрота</b> оценки производственной ситуации</li> <li>-<b>Самостоятельность</b> в принятии оптимальных решений в стандартных и нестандартных ситуациях</li> <li>-<b>Ответственность</b> за принятые решения</li> </ul>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Использование различных источников информации, включая электронные</li> <li>– Выбор необходимой информации с учетом целей и задач профессиональной деятельности</li> <li>– Оценка достоверности полученной информации</li> <li>– Структурирование профессиональной информации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Эффективный</b> поиск необходимой информации при самостоятельной работе по ПМ: написании рефератов, докладов, сообщений и т.д.</li> <li>- <b>Целесообразное</b> использование различных источников информации при подготовке к семинарам, лабораторным и практическим занятиям</li> <li>- <b>Оптимальный</b> подбор и использование необходимой информации при выполнении курсовых проектов</li> </ul>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Применение математических методов и ПК в техническом нормировании, проектировании и выполнении чертежей</li> <li>– Демонстрация владения информационными технологиями</li> <li>– Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Грамотное</b> использование информационно-коммуникационных технологий при поиске, обработке и хранению информации</li> <li>- <b>Эффективный</b> поиск необходимой информации при выполнении различных видов исследовательских работ</li> <li>- <b>Результативная</b> работа с различными прикладными программами, АРМами, Интернет</li> </ul>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Взаимодействие с членами коллектива, преподавателями и мастерами, соблюдение норм этикета и профессиональной этики в ходе освоения профессионального модуля</li> <li>– Терпимость к другим мнениям и позициям</li> <li>– Нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Добросовестное</b> выполнение обязанностей в соответствии с распределением групповой деятельности</li> <li><b>Корректное</b> отношение к членам коллектива в ходе освоения профессионального модуля</li> <li><b>Уважительное</b> отношение к преподавателям, мастерам, руководству, представителям потребителей услуг</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация лидерских качеств</li> <li>– Анализ рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля деятельности подчиненных</li> <li>– Демонстрация ответственности за результаты своей работы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ответственное</b> отношение к результатам собственной деятельности и итогов работы членов команды</li> <li><b>Объективная</b> оценка деятельности членов команды (подчиненных)</li> <li><b>Своевременная</b> коррекция собственной деятельности, деятельности подчиненных</li> </ul>



<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– Анализ собственной деятельности и корректировка траектории роста своего профессионального мастерства          – Участие в исследовательской деятельности при выполнении проектов в процессе изучения ПМ          – Демонстрация самостоятельного изучения дополнительных источников информации при изучении ПМ</p>	<p><b>Самостоятельный</b>, профессионально - ориентированный выбор тематики творческих и практических работ (рефератов, докладов и т.п.)          - <b>Систематическое</b> наполнение студентом своего портфолио          - <b>Оптимальное</b> планирование последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики          - <b>Активность, инициативность</b> в процессе освоения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>– Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности          – Поиск и анализ новых технологий в области систем безопасности, телекоммуникаций и информационных технологий диспетчерского управления          – Готовность к изучению и использованию новых технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>- <b>Грамотный</b> анализ инноваций в области разработки автоматизированных систем диспетчерского управления  <b>Постоянный</b> интерес к новейшим технологиям в области организации технического обслуживания, ремонта и восстановления средств и систем узлов диспетчерского управления  <b>Положительные</b> характеристики с производственной практики</p>