


УТВЕРЖДАЮ
ВрИО директора
ОГАПОУ «Алексеевский
агротехнический техникум»


Е.П. Кузьминых
«25» 08 2016 г.

СОГЛАСОВАНО

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


/А.Бучек /
(Ф.И.О.)
2016 г.



УТВЕРЖДАЮ
ИП Бузионова
Директор
В.А. Бузионова

«25» 08 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
(наименование специальности/профессии)

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»
(наименование образовательного учреждения)

ИП Бузионова
(наименование предприятия)

на период с 01.09.2016 по 30.06.2017.

Программа дуального обучения разработана на основе :
-Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), среднего профессионального образования по специальности

19.01.17 Повар, кондитер.

- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности

19.01.17 Повар, кондитер.

постановления Правительства Белгородской области от «18» марта 2013г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»
-постановления Правительства Белгородской области от «19» мая 2014г. № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп

Организации - разработчики программы:
Образовательное учреждение **Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Алексеевский агротехнический техникум»**
(наименование образовательного учреждения)

Предприятие/организация ИП Бузюнова
(наименование предприятия, организации)

Разработчики программы:
Алтунина Валентина Михайловна , преподаватель ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы)

Новиков Александр Егорович, заместитель директора по УПР, ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы)

Валентина Алексеевна Бузюнова, директор ИП Бузюнова
(Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	17
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ	24

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

1.1. Область применения программы

Программа дуального обучения является составной частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии среднего профессионального образования **19.01.17 «Повар, кондитер»** в рамках реализации дуального обучения

Программа дуального обучения используется для освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретении обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ППКРС СПО в соответствии с ФГОС СПО.

Основными задачами организации и проведения дуального обучения обучающихся техникума на Предприятиях являются:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций;
- приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников техникума;
- координация и адаптация учебно-производственной деятельности техникума к условиям производства на Предприятии.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

1.2.1. Обучающийся должен **иметь практический опыт:**

Приготовление блюд из овощей и грибов:

- обработки, нарезки овощей и грибов;
- приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и нарезки овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов;
- подготавливать овощи и плоды для фарширования;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из овощей и грибов;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;

- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;
- правила их безопасного использования.
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

приготовление блюд из овощей и грибов

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

1.2.2. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых продуктов молочных, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

Обучающийся должен знать:

- ассортимент, товарную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

1.2.3. Обучающийся должен иметь **практический опыт**

Приготовление основных супов и соусов

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

Обучающийся должен уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

Обучающийся должен знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление супов и соусов

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

1.2.4. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление блюд из рыбы

уметь:

- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов из рыбы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;
- оценивать качество блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- Правила проведения бракеража;
- Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из рыбы

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

- ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

1.2.5. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
- ПК 5.3 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

1.2.6. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление холодных блюд и закусок

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление холодных блюд и закусок

и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

- ПК 6.1 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2 Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3 Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4 Готовить и оформлять простые холодные блюда

1.2.7. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление сладких блюд и напитков

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление сладких блюд и напитков

соответствующих **профессиональных компетенций (ПК):**

- ПК 7.1 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2 Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3 Готовить и оформлять простые холодные напитки.

1.2.8. Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

– - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
- ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
- ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2.9. Обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

1.3. Количество часов на освоение программы:

1 курса

Виды учебной работы	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии и/организации	Воспитательная работа ПОО		
				Всего	В ПОО	На предприятии и/организации
Аудиторные часы . в том числе:	420	420	-			
теоретическое обучение	192	192	-			
лабораторные работы	20	20	-			
практические занятия	208	208	-			
Практика, в том числе	756	0	756			
учебная практика	252	0	252			
производственная практика	504	0	504			
Всего	1176	420	756	12	6	6

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

№ п / п	Код и наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики	Учебная нагрузка в соответствии ФГОС												
		всего часов	из них		I курс						Всего часов			
			лабор.	практич.	1 семестр			2 семестр			теор.	лаб.	практи.	
					теор.	лаб.	практи.	теор.	лаб.	практи.				
	МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	32		18										
	МДК.02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	44		24										
	МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов	46		24										
	МДК.04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	40		18										
	МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	66		36										
	МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	32		18										
	МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков	32		18										
	МДК.08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	128		72										
	ИТОГО ПО МДК	420		228										
	Учебная практика УП.01	18						18						18
	Учебная практика УП.02	18						18						18
	Учебная практика УП.03	18						18						18

Учебная практика УП.04	18				18					18
Учебная практика УП.05	72							72		72
Учебная практика УП.06	18							18		18
Учебная практика УП.07	18							18		18
Учебная практика УП.08	72							72		72
Производственная практика ПП.01	36				36					36
Производственная практика ПП.02	54				54					54
Производственная практика ПП.03	54				54					54
Производственная практика ПП.04	36				36					36
Производственная практика ПП.05	108							108		108
Производственная практика ПП.06	36							36		36
Производственная практика ПП.07	36							36		36
Производственная практика ПП.08	144							144		144
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ	756				252			504		756
ВСЕГО	1176		228		252			504		756

Расчет коэффициента дуальности

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 1176 ч.
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 0 ч.
3. Практическое обучение на предприятии/организации(все виды практики): 756 ч.
4. Коэффициент дуальности*: 64,3 %

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>	<i>% от общего количества часов по ФГОС</i>
1	2	3
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>1604</i>	<i>47,1</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>1176</i>	<i>64,3</i>
в том числе на базе ПОО:	<i>420</i>	<i>35,7</i>
теоретические занятия	<i>192</i>	<i>16,3</i>
лабораторные занятия	<i>20</i>	<i>1,7</i>
практические занятия	<i>208</i>	<i>17,6</i>
учебная практика		
в том числе на базе Предприятия:	<i>756</i>	<i>64,3</i>
теоретические занятия		
лабораторные занятия		
практические занятия		
учебная практика	<i>252</i>	<i>21,4</i>
производственная практика	<i>504</i>	<i>42,9</i>
<i>Итоговая аттестация в форме: Защиты выпускной квалификационной работы (Выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы)</i>		

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.	Технологии кулинарного производства	2
2.	Технологии кондитерского производства	2
3.	Социально- экономических дисциплин	1
4.	Общественных дисциплин и права	1
5.	Основы безопасности жизнедеятельности и охраны труда	1

– лаборатории:

№ п/п	Наименование лабораторий	Количество
1.	Учебный кулинарный цех	1
2.	Учебный кондитерский цех	1

-залы:

№	Наименование	количество
1	библиотека	1
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет	1
3	актовый зал	2

– оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования	Количество		
		учебные кабинеты	лаборатории, рабочие места лаборатории	мастерские, рабочие места мастерских
	электроплита АФ-1, ПЭСМ-4ШБ; электрическая сковорода СЭСМ-0,5; фритюрница ФСМ-20, Е-1830; гриль; производственный		Учебный кулинарный цех 25	

	<p>стол, моечная ванна, весы настольные, разделочные доски, ножи</p>			
	<p>пекарский шкаф ШПЭСМ-3; машина взбивальная МВ-35; тестомесильная машина ТМ-1М; тестораскаточная машина МРТ - 60; плита электрическая ПЭСМ-4Ш; шкаф рассточечный; миксер, весы электрические, механические;</p>		<p>Учебный кондитерский цех 25</p>	
	<p>посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); рабочее место преподавателя; комплект схем первичной обработки овощей и грибов, технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; комплект нормативно-технической документации; комплект учебно-</p>	<p>Технологии кулинарного и кондитерского производства</p>		

	методической документации. стенка-витрина для наглядных пособий; наглядные пособия (муляжи изделий); набор плакатов по кондитерскому производству				
--	--	--	--	--	--

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии

- производственные помещения:

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

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы дуального обучения должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

1. Алтунина Валентина Михайловна - 33 года, 5 разряд; образование высшее;
2. Винникова Надежда Андреевна – 36 лет, 6 разряд; среднее специальное;
3. Демиденко Тамара Николаевна – 36 лет, 6 разряд; среднее специальное (мастер п/о);

Требования к квалификации наставников на предприятии

1. Рощупкина Татьяна Тимофеевна – стаж работы 28 лет; 5 разряд; среднее специальное
2. Бабина Валентина Викторовна - стаж работы 26 лет; 5 разряд; среднее специальное
3. Заруцкая Евгения Михайловна стаж работы 24 года; 5 разряд; среднее специальное

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения
В.А. Бузюнова директор ИП Бузюнова

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: В.А. Бузюнова директор ИП Бузюнова

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам: В.А. Бузюнова директор ИП Бузюнова

3.3. Информационное обеспечение обучения **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,** **дополнительной литературы**

Основные источники

№ п/п	Наименование	Автор, издательство, год издания, количество страниц	Количество, шт
1	«Кулинария»	Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Академия, Москва, 2010г.	12
2	«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»	Золин В.П. - М.: АСАДЕМА, 2010 г.	12
3	«Основы микробиологии»	Мармузова Л.В. Академия, Москва, 2010г.	12
4	«Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»	Матюхина З.П. Академия, Москва, 2010 г.	12
5	«Организация производства на предприятиях общественного питания»	Радченко Л.А. Академия, Москва, 2010 г.	12
6	«Товароведение пищевых продуктов»	Матюхина З.П. – Москва изд. центр «Академия» 2010 г.	15
7	«Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания»	Ботов М.И. Москва изд. центр «Академия» 2010 г.	17
8	«Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания»	Стрельцов А.Н. Москва изд. центр «Академия» 2010 г.	20

9	«Охрана труда в пищевой промышленности общественного питания и торговли »	Бурашникв Ю.М. Москва изд. центр «Академия» 2009 г.	18
---	---	---	----

Дополнительные 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. Деловая культура, Москва, 2010 г.	10
2	«Физиология питания, санитария и гигиена»	Матюхина З.П. .- М.: Мастерство,2012 г.	10
3	«Производственное обучения по профессии «повар»»	Андросов В.П. , Рыжова Т.В., Потанова Л.И. Москва изд. центр «Академия» 2013 г	10
4	«Первичная обработка овощей и грибов»	Электронное учебное пособие.- М.: ООО «МОНЦ Профессиональное образование, 2011 г.	10
5	«Производственное обучения по профессии «кондитер»»	Андросов В.П. , Рыжова Т.В., Еськова Л.Е. Москва изд. центр «Академия» 2012 г	10
6	«Кондитер»	Шумилкина М.Н. Ростов на Дону «Феникс», 2010г.	10

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»; М № с 2010- 2014 г.
2. «Гастроном»; М № с 2010- 2014 г.

Интернет-ресурсы:

№ п/п	Автор, наименование (тема)	Адресная ссылка
1	Блюда из овощей- кулинарные рецепты. Миллион меню.	http://www.millionmenu.ru/rus/recipes/collection/tdish115/
2	Домашняя кулинария -Блюда из овощей	http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_ovovej/Bljuda_iz_ovovej1.html
3	Блюда из овощей	http://cooking.niv.ru/povar/eda/17/ovoschej/blyuda.htm

4. 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	Формы и методы контроля и оценки
----------------------------	---

(освоенные умения, усвоенные знания, сформированные компетенции)	результатов обучения
<p>ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p>	<p>Тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях - Оформление отчета по лабораторным и практическим работам; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Экспертное наблюдение и оценка качества обработанных овощей во время лабораторно-практических занятий, учебной практики; - Экспертное наблюдение и оценка качества готовой продукции во время выполнения лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; <p>Тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения практической работы - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря <p>-Тестирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ (по разным группам овощей) - Тестирование; - Оформление и защита отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертная оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование - Оформление и защита отчета по практической работе <p>-Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

работе и при прохождении учебной и производственной практик;

- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;
- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.
- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;
- Проверочная работа;
- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;
- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики;
- Тестирование;
- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.

- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;
- Тестирование;
- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики
- Экспертное наблюдение и оценка

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

- выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;
- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
- Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик.
- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
- Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик;

- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;
- Тестирование;
- Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики
- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;
- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
- Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
- Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям;
- Проверочная работа;
- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;
- Тестирование

- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической

<p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</p>	<p>работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практик.
<p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях - Оформление отчета по лабораторным и практическим работам - Экспертное наблюдение и оценка при прохождении учебной и производственной практики - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при прохождении производственной практики
<p>ПК 3.2. Готовить простые супы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений

<p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.</p>	<p>при прохождении учебной и производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Тестирование - Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> - блиц-опроса; - графического диктанта. - Оценка выполнения домашних и самостоятельных работ. - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик. - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. -Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование -Экспертная оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, и при прохождении учебной и производственной практик.
<p>ПК.4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях</p> <ul style="list-style-type: none"> -тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики;
<p>ПК.4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики; - Оформление результатов лабораторно-

	<p>практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование;
<p>ПК.4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики;
<p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практических работ; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик;
<p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении учебной и производственной практик; - Оформление результатов лабораторно-

	<p>практической работы; - Тестирование;</p>
<p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практик; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование; - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
<p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p>	<p>Тестирование;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной

	<p>практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Оформление отчета по лабораторно-практическим занятиям; - Проверочная работа; - Экспертное наблюдение и оценка умений при прохождении учебной и производственной практики; - Тестирование - Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений на лабораторно-практических занятиях, в процессе учебной и производственной практик.
<p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам бутербродов) - Экспертная оценка качества готовых бутербродов и гастрономических продуктов порциями во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
<p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторных работ (по разным видам

	<p>салатов)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертная оценка качества готовых салатов во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
<p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ (по разным видам закусок) - Экспертная оценка качества готовых простых холодных закусок во время учебной практики; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
<p>ПК 6.34. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертная оценка выполнения лабораторно-практических работ (по разным видам холодных блюд) - Экспертная оценка качества готовых простых холодных блюд во время учебной практики; - Тестирование; - Мониторинг освоенных умений (самооценка) по дневнику практики
<p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;

	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; -Тестирование; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией
ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; -Тестирование; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; -Тестирование;
ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> -Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, лабораторной работе и при прохождении производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы, на учебной и производственной практике; -Тестирование; -Экспертная оценка качества готовых блюд во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики;
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно- практических занятиях; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;

	<ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практик. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Тестирование;
<p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы;
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Тестирование; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики,

<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>производственной практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 8. 5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторно-практической работы; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторно-практических занятий, учебной практики, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторно-практических работ, учебной практики, производственной практики; - Тестирование;
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей 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>	<ul style="list-style-type: none"> - Наблюдение и оценка преподавателя и мастера производственного обучения при проведении лабораторно-практических работ, при прохождении учебной практики - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы. Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике, Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации - Интерпретация результатов наблюдений за

<p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка планов, мероприятий.</p>